

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование предприятий общественного питания»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.1: Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания;
- ПК-2.2: Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания в соответствии с заданными критериями;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 5.

1. Классификация оборудования. Универсальные кухонные машины и универсальные приводы.. Принципы эксплуатации универсальных кухонных машин при производстве продукции общественного питания.

2. Моечно-очистительное оборудование. Посудомоечные машины {лекция с разбором конкретных ситуаций. Принципы эксплуатации моечно-очистительных и посудомоечных машин при производстве продукции общественного питания.

3. Овощерезательное оборудование. Протирочные машины. Принципы эксплуатации овощерезательных машин при производстве продукции общественного питания.

4. Машины для обработки мяса и рыбы. Принципы эксплуатации машин для обработки мяса и рыбы при производстве продукции общественного питания.

Разработал:

доцент
кафедры ТПП

А.В. Снегирева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина