АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.01.01 – Торговое оборудование предприятий общественного питания

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Квалификация выпускника – бакалавр

1 Цели освоения дисциплины:

Целями освоения учебной дисциплины «Торговое оборудование предприятий общественного питания» являются ознакомление студентов с основами торговой техники, с принципами устройства и работы основных видов оборудования, с новейшими видами торгового оборудования и его современными возможностями. с перспективами дальнейшего развития торгового оборудования, последними достижениями отечественной и зарубежной науки в этой области.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП:

Принципы построения курса:
Учебная дисциплина «Торговое оборудование предприятий общественного питания» относится к вариативной части дисциплин по выбору.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: технология продукции общественного питания.

Освоение данной дисциплины необходимо для успешного прохождения производственной практики, преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы.

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- Способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3).

3.2 Код и наименование индикатора достижения компетенции:

- Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-3.1).

3.3 В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- способы подбора оборудования и принципы компоновки технологических линий;

уметь:

- подобрать оборудование по необходимым параметрам и скомпоновать его с машинами в технологической линии;

владеть:

- навыками подбора технологического оборудования при компоновке технологических линий цехов и обосновывать целесообразность их выбора.

4 Краткое содержание дисциплины:

Введение;
Раздел 1. Оборудование для товарной обработки продукции;
Раздел 2. Приборы и оборудование для измерений;
Раздел 3. Оборудование для расчета с потребителями;
Раздел 4. Холодильное оборудование;
Раздел 5. Тепловое оборудование;
Раздел 6. Торговые и технологические автоматы;
Раздел 7. Подъемно-транспортное оборудование;
Раздел 8. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов;
Раздел 9. Вспомогательное оборудование;
Раздел 10. Монтаж, эксплуатация и ремонт торгового оборудования.

5 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

6 Разработчик:

д.т.н., профессор каф. ТиСМ АПК А.Н. Глобин