АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.06 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

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

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели освоения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области современных и прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования для предприятий общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Инженерная и компьютерная графика», «Расчет и конструирование оборудования пищевых производств», «Технология продукции общественного питания».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного освоения дисциплин: «Проектирование предприятий общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Торговое оборудование предприятий общественного питания», «Выпускная квалификационная работа».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1. Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения:

– обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания (ПК-1);

– разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии (ПК-1.1);

– способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания (ПК-2);

– расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-2.1).

4. Краткое содержание дисциплины:

1. Общая характеристика продукции, технологических процессов и оборудования.
2. Механическое оборудование предприятий общественного питания.
3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

6. Разработчик: к.т.н., доцент И.В. Назаров