Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.16.02*«Оборудование предприятий общественного питания»*

Направление подготовки

*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* Профиль: «Технология и организация ресторанного дела»

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» входит в дисциплинарный модуль Б1.Б.16 «Технический модуль» базовой части учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.16.01 Основы строительства и инженерное оборудование ресторана;

Б1.Б.10.1 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.В.ДВ.04.01.02 Автоматизированные системы проектирования;

## Цель дисциплины

## Цель изучения курса «Оборудование предприятий общественного питания» состоит в подготовке бакалавра, обладающего умениями и знаниями приобретения теоретических и практических навыков по оборудованию предприятий питания, используемого в комплексах быстрого питания; формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

1. Формирование у студента теоретических и практических навыков эксплуатации современного торгово-технологического оборудования,
2. Овладение навыками компоновки торгово-технологического оборудования в технологических линиях по выпуску кулинарной продукции.

Для успешного освоения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания», студент должен:

1. Знать: основные характеристики и принцип действия механического, теплового и холодильного оборудования; рациональные способы эксплуатации технологического оборудования; факторы, влияющие на качество производимой продукции; вопросы безопасной эксплуатации оборудования.

2. Уметь: проводить расчет и подбор технологического оборудования, согласно нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;

3. Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Общекультурных компетенций:**

ОК - 9 - способность использовать приемы оказания первой помощи , методы защиты в условиях чрезвычайных ситуациях

**Общепрофессиональных**:

ОПК - 4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

**Профессиональных:**

ПК - 1 - способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК - 3 - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

ПК – 4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК – 5 - способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК – 9 - готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК – 27 - способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК – 29 - готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

**Содержание разделов дисциплины**

**Раздел 1. Механическое оборудование**

Предмет и задачи курса «Оборудования предприятий общественного питания». Классификация технологического оборудования. Машины. Механизмы. Основные понятия, классификация, устройство. Виды передач, муфты, опоры, оси и валы, соединение деталей.

Понятие о технологической машине, универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Обзор оборудования для мойки овощей и посудомоечных машин. Обзор конструкций отечественных и зарубежных очистительных машин. Правила эксплуатации овощеочистительных машин. Компоновка УКМ.

Размолочные машины и механизмы отечественного производства, принципиальные схемы. Протирочные машины. Виды режущих инструментов. Обзор овощерезательных машин и механизмов. Классификация мясорубок, устройство, правила эксплуатации. Мясорыхлители и куттеры – принцип действия. Обзор машин для нарезки хлеба. Обзор оборудования для перемешивания продуктов. Обзор взбивальных машин

*Формируемые компетенции: ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-27; ПК-29*

**Раздел 2. Тепловое оборудование**

Роль теплового оборудования в процессе приготовления пищи. Оборудование несекционное, секционное, секционно- модульное. Виды энергоносителей. Устройство и правила эксплуатации газовых горелок. Типы электронагревателей и их устройство. Характеристика свойств водяного пара. Назначение, устройство, принцип действия, режимы работы электрических, газовых, паровых котлов. Влияние эксплуатационных факторов на эффективность работы пищеварочных котлов. Автоклавы, назначение, устройство, принцип действия. Устройство, конструктивные особенности, рабочие элементы плит, типы конфорок. Способы регулирования мощности конфорок плит. Конфорочные газовые плиты и плиты со сплошной жарочной поверхностью. Технико- экономические показатели работы плит. Мероприятия по повышению КПД плит. Устройство электрических и газовых сковород, регулирование тепловых режимов, правила эксплуатации. Электрические, газовые фритюрницы и грили. Устройство правила эксплуатации. жарочные, пекарные и кондитерские шкафы, их конструктивные особенности. Устройство электрических кипятильников, принцип действия. Конструктивные особенности газовых кипятильников и водонагревателей.

*Формируемые компетенции: ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-27; ПК-29*

**Раздел 3. Холодильное оборудование**

Основы холодильной техники. Принципиальная схема холодильной машины. Холодильные агенты. Компрессоры и агрегаты, конденсаторы, испарители и приборы автоматики, используемые в холодильном оборудовании. Шкафы, камеры. Специализированное технологическое оборудование. Кондиционирование воздуха. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.

*Формируемые компетенции: ОК-9; ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-27; ПК-29*

**Раздел 4. Весоизмерительное и кассовое оборудование**

Общие требования, предъявляемые к весоизмерительному и контрольно-кассовому оборудованию. Весы. Гири. Контроль за эксплуатацией весоизмерительного оборудования. Классификация и назначение контрольно-кассовых машин. Основные узлы. Принцип работы, правила эксплуатации.

*Формируемые компетенции: ОПК-4; ПК-1; ПК-3;*

**Раздел 5. Подъемно-транспортное оборудование**

Классификация подъемно-транспортного оборудования. Основные узлы и элементы подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные и транспортирующие машины.

*Формируемые компетенции: ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-9;*

Объем дисциплины 8 з.е./216 часов, контактные часы - 102, в том числе аудиторных часов 98, из них: 28 часов лекций, 42 часа лабораторных занятий, 28 часа практических и семинарских занятий, 4 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 7 сем. – зачет; 8 сем. – экзамен.

Семестр – 7, 8

Разработчик: к.с.н, доцент кафедры торгового дела и информационных технологий Л.Н. Старикова