

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Оборудование предприятий общественного питания»
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС
СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

1. Место дисциплины в структуре

Дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин ОП.16 ФГОС СПО.

2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен:

Уметь:

- подбирать необходимое торгово-технологическое оборудование в соответствии с типом и мощностью предприятия общественного питания;
- оценивать эффективность использования оборудования;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- подтверждать расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологий производства;
- организовать ресурсосберегающее производство.

Знать:

- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- классификацию торгово-технологического оборудования;
- назначение и устройство основных узлов машин;
- принцип действия основных групп оборудования;
- правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- принцип подбора современного оборудования для разных типов предприятий общественного питания.

3. Формируемые компетенции

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2.

4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)

Раздел 1. Общие вопросы и особенности технического оснащения предприятия питания

Тема 1.1. Классификация оборудования

Раздел 2. Механическое оборудование

Тема 2.1. Машины для обработки овощей

Тема 2.2. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 2.3. Машины для обработки муки, приготовления теста и кондитерских компонентов

Тема 2.4. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов

Раздел 3. Моечное оборудование

Раздел 4. Тепловое оборудование

Тема 4.1. Основы теплотехники

Тема 4.1. Варочное оборудование

Тема 4.2. Жарочно-пекарное оборудование

Тема 4.3. Раздаточное оборудование

Раздел 5. Холодильное оборудование

Тема 5.1. Основы холодильной техники

Тема 5.2. Холодильные машины

Тема 5.3. Торгово-холодильное оборудование

Раздел 6. Весоизмерительное оборудование. Транспортные устройства на предприятиях питания. Контрольно-кассовые машины

Тема 6.1. Подъемно-транспортное оборудование

Тема 6.2. Весоизмерительное оборудование

Тема 6.3. Контрольно-кассовые машины

Раздел 7. Оборудование для механизации торговых процессов

Тема 7.1. Фасовочно-упаковочное оборудование и оборудование для маркировки товаров

Тема 7.2. Оборудование для продажи продукции общественного питания

Раздел 8. Системы защиты товаров

Раздел 9. Мебель и инвентарь для торговых организаций

Раздел 10. Техника безопасности и правила эксплуатации технологического оборудования

5. Объем дисциплины: 47 (в том числе ауд.— 33, см. р. — 14).

6. Форма промежуточного контроля: текущий контроль

7. Семестр: 4

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Плакхина Л.В.