

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Процессы и аппараты пищевых производств»

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

бакалавр

профиль – Технология ресторанного дела

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Оборудование предприятий общественного питания»

обязательная часть

заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	46/216
Цель изучения дисциплины	является формирование у будущих бакалавров понятий и практических навыков, связанных с функционированием и организацией материально-технической базы предприятий общественного питания. Задачи дисциплины заключаются: в формировании навыков анализа технического оснащения действующих предприятий и выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом условий рынка и особенностей технологических процессов предприятий
Содержание дисциплины	Комплексный подход исследования человека как целостности. Концепции человека в отечественной науке и культуре. Основные индивидуальные потребности и психофизические возможности человека, и их связь с социальной активностью. Теории и классификации потребностей. Потребности человека и средства их удовлетворения
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-3, ОПК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления

	заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Технология продукции общественного питания Оборудование предприятий общественного питания Технологическая практика Преддипломная практика Процессы и аппараты пищевых производств Технология продукции общественного питания Оборудование предприятий общественного питания Физиология питания Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Технологическая практика Преддипломная практика Процессы и аппараты пищевых производств
Образовательные технологии	Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий: 1) чтение лекций; 2) проведение практических занятий; 3) проведение лабораторных работ; 4) самостоятельная работа студентов;
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, Экзамен