

**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

«Процессы и аппараты пищевых производств»

обязательная часть

заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является формирование у будущих бакалавров понятий и практических навыков, связанных с функционированием и организацией материально-технической базы предприятий общественного питания.
Содержание дисциплины	Основы техники. Классификация торгово-технологического оборудования. Подъемно-транспортное оборудованию Сортировочно-калибровочное и моечно-очистительное оборудование. <i>Измельчительно-режущее</i> . Оборудование дозирования фасовки и упаковки товаров. Дозировочно-формовочное оборудование. Прессующее и месильно-перемешивающее оборудование. Машины для измерения количества и качества товаров. Оборудование для расчета с покупателями. Холодильное оборудование. Торговое холодильное оборудование. Теоретические основы процесса нагрева продукции. Парогазовые и твердотопливные теплогенерирующие установки. Тепловое оборудование с электрическим обогревом. Торговые автоматы. Торговый транспорт. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов и общественного питания. Вспомогательное оборудование
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5
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. ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Физическая и коллоидная химия Физика Санитария и гигиена питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общес Технология продукции общественного питания Товароведение продовольственных товаров Физиология питания Неорганическая химия Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Биохимия Органическая химия Технологическая практика Преддипломная практика
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