

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.Б.21 Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности

Семестр: 5

Количество часов: 180

Количество зачетных единиц: 5

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности» включена в базовую (профессиональную) часть учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* профиль

«Технология и организация ресторанного дела», и является одной из ведущих дисциплин в подготовке к профессиональной деятельности.

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности» составляет научную и теоретическую базу для изучения таких дисциплин как: «Технология производства», «Проектирование предприятий общественного питания, «Организация производства и обслуживания».

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности» состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования.

Задачи изучения дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности» вытекают из требований к знаниям и умениям, которыми должны владеть студенты.

Содержание дисциплины:

Задачи дисциплины, её содержание, значение, в подготовке специалистов высшего профессионального образования.

Взаимосвязь с другими дисциплинами.

Характеристика состояния общественного питания. Техническое оснащение отрасли.

Характеристика и организация производственных процессов в предприятиях общественного питания. Основные этапы производственного процесса, их краткая характеристика, степень механизации.

Классификация технологического оборудования.

Система быстрого питания: компактность и производительность.

Основные технологические процессы механической обработки продуктов в общественном питании. Физико-механические свойства продуктов.

Понятие о технологическом и рабочем циклах.

Классификация механического оборудования по функциональному назначению, структуре рабочего цикла и степени автоматизации.

Производительность оборудования: теоретическая, техническая, эксплуатационная, их взаимосвязь. Определение мощности машины, необходимой для осуществления технологического процесса.

Основные требования, предъявляемые к механическому оборудованию: конструктивные, эксплуатационные, экономические, техники безопасности.

Технико-экономические и эксплуатационные показатели оборудования: производительность, коэффициент полезного действия, удельная мощность, металлоёмкость, коэффициент использования.

Назначение универсальной кухонной машины, её структура.

Универсальные приводы, маркировка, отличительные особенности, кинематические схемы.

Универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность.

Правила эксплуатации универсальных кухонных машин.

Универсальные кухонные машины зарубежного производства.

Технологический процесс машинной мойки посуды. Требования, предъявляемые к качеству вымытой посуды.

Факторы, влияющие на качество мытья посуды. Свойства моющих растворов.

Классификация посудомоечных машин.

Устройство посудомоечных машин периодического действия, гидравлическая схема, циклограмма рабочего цикла. Производительность, правила эксплуатации.

Устройство посудомоечных машин непрерывного действия, гидравлическая и кинематическая схемы. Производительность, определение мощности электродвигателя насоса и транспортера. Правила эксплуатации.

Определение производительности и мощности электродвигателя.

Правила эксплуатации. Обзор зарубежного производства.

Способы перемешивания- механический и пневматический; сущность процессов. Технологические требования к конечному продукту.

Оценка качества перемешивания. Классификация месильно-перемешивающего оборудования.

Назначение и характеристики машин для замеса теста. Устройство, кинематические схемы, отличительные особенности, режимы работы, характер движения месильного рычага. Машины для интенсивного замеса крутого теста. Достоинства и недостатки различных тестомесильных машин. Определение производительности и мощности привода. Правила эксплуатации.

Технологический процесс взбивания, требования к готовому продукту. Рабочие инструменты взбивальных машин, характер движения рабочих органов. Обоснование режимов работы взбивальных машин. Классификация взбивальных машин. Устройство взбивальных машин, кинематические схемы, принципы работы, сравнительные характеристики. Определение производительности взбивальных машин и мощности электродвигателя. Правила эксплуатации.

Классификация способов тепловой обработки пищевых продуктов. Поверхностные (традиционные) способы- основные и вспомогательные. Варка и жарка, их виды, характеристики, режимы тепловой обработки.

Электрофизические способы тепловой обработки. Электромагнитное излучение; частота, длина волны электромагнитных колебаний различных диапазонов. Оптические свойства продуктов, коэффициенты отражения, поглощения и пропускания.

Требования, предъявляемые к тепловым аппаратам: эксплуатационные, конструктивные, санитарно-гигиенические, экономические, техники безопасности и охраны труда. Основные узлы и элементы тепловых аппаратов, их назначение и характеристики. Теплообменники, применяемые в тепловых аппаратах. Промежуточные теплоносители, их виды, температурные параметры. Материалы, используемые для изготовления узлов тепловых аппаратов: конструкционные, теплоизоляционные, электротехнические.

Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы тепловых аппаратов на предприятиях общественного питания, факторы, способствующие их повышению.

Виды варки, технологические требования к конструкциям пищеварочных аппаратов. Классификация пищеварочного оборудования. Электрические пищеварочные котлы, назначение, устройство, принцип действия, режимы работы. Арматура пищеварочных котлов. Номенклатура, технические характеристики, правила эксплуатации и техника безопасности электрических пищеварочных котлов.

Автоклавы, назначение, устройство, правила эксплуатации.

Тепловой баланс пищеварочных котлов и автоклавов.

Технико-экономические и эксплуатационные показатели работы пищеварочных котлов и автоклавов. Влияние различных эксплуатационных факторов на эффективность работы пищеварочных котлов.

Параметры, обуславливающие эффективность установки и эксплуатации универсального теплового оборудования. Назначение плит, их классификация. Требования, предъявляемые к конструкции плит.

Электрические плиты, устройства, конструктивные особенности, технические характеристики, рабочие элементы плит, типы конфорок, их размеры, конструкции, способы урегулирования мощности.

Правила эксплуатации и техники безопасности при работе с универсальными тепловыми аппаратами.

Теплотехнические и эксплуатационные показатели работы плит.

Влияние эксплуатационных факторов на эффективность работы плит.

Обзор конструкций плит, выпускаемых за рубежом.

Технологические требования к вспомогательному оборудованию, его назначение и номенклатура.

Мармиты стационарные и передвижные, устройство, технические характеристики, тепловые режимы.

Тепловые шкафы, стойки, термостаты, назначение, устройство, технические характеристики. Опалочные горны.

Тележки и устройства для хранения и подогрева посуды.

Правила эксплуатации вспомогательного оборудования.

Технические средства, используемые в общественном питании для расчёта с покупателями, учета товаров и денежных поступлений.

Классификация линий комплектаций и раздачи обедов. Оборудование комплектаций и раздачи обедов. Автоматизированные линии комплектаций и раздачи обедов. Конструктивные особенности линий. Эксплуатационно-технические характеристики.

Положение по нормированию потребления топливно-энергетических ресурсов (ТЭР). Расчет нормы потребления электрической энергии на освещение. Расчет потребления электроэнергии по видам оборудования.

Мероприятия по экономии ТЭР. Использование вторичных энергетических ресурсов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК-4; ПК-5.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных методов проведения занятий: работа в малых группах; метод анализа конкретных ситуаций; поисковая работа в интернете; метод «Портфолио».

Краткое описание указанных технологий:

Работа в малых группах

Данный метод дает возможность студентам участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества и межличностного общения. Может использоваться как при проведении лекции, так и при проведении семинара.

Задача состоит в том, чтобы каждый студент малой группы овладел необходимыми знаниями, сформировал нужные навыки и при этом, чтобы вся малая группа знала, чего достиг каждый ее участник. Схема реализации этого метода при проведении лекции может быть представлена следующим образом: лекция, групповая работа с текстом, индивидуальная самостоятельная работа.

После проведения обзорной лекции по новому материалу учебная

группа разбивается на команды, которые будут выполнять индивидуальные задания. Далее студенты в командах над конспектами лекции, помогая друг другу понять ее содержание. Студенты могут задавать друг другу вопросы, выясняя непонятные для себя моменты. Вопросы преподавателю разрешается задавать только тогда, когда никто из членов команды не может ответить на них. После проработки конспекта лекции студенты выполняют индивидуальные работы. На данном этапе помощь друг другу исключается, каждый член команды работает самостоятельно. Главная особенность данного метода заключается в системе оценки индивидуальных работ. Команда, набравшая по итогам изучения наибольшее количество баллов, считается победившей.

Поисковая работа в интернете

Данная форма используется при изучении студентами всех тем курса (студенты самостоятельно находят необходимый материал по заданной теме, готовят медиа-презентации, используют при написании учебных рефератов)

Метод «Портфолио»

Данный метод может использоваться студентами для самостоятельного формирования и накопления дополнительного информационного материала по какой-либо теме для более углубленного ее изучения. Например: при изучении темы «Товарооборот и выпуск продукции» студенты могут сформировать портфолио о деятельности конкретного предприятия питания.

Составитель: Т.М. Куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма