

**Аннотация
рабочей программы дисциплины**

Б1.Б.29 Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2018

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 5 з.е.

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:

Дисциплины (модули). Базовая часть.

Содержание дисциплины (тематический план):

1. Общие сведения о машинах и аппаратах. Правила техники безопасности. Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
2. Сортировочно-калибровочное оборудование. Очистительное оборудование. Правила техники безопасности.
3. Моечное оборудование. Правила техники безопасности.
4. Измельчительное оборудование. Режущее оборудование. Прессующее оборудование. Правила техники безопасности.
5. Месильно-перемешивающее оборудование. Правила техники безопасности.
6. Дозировочное оборудование. Универсальные кухонные машины. Правила техники безопасности.
7. Виды и способы тепловой обработки продуктов. Аппаратура управления и защиты
8. Тепловой расчет и оценка эффективности аппаратов. Использовать пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
9. Пищеварочное оборудование. Правила техники безопасности. Использовать пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
10. Жарочно-пекарное оборудование. Правила техники безопасности. Использовать пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
11. Водогрейное оборудование. Правила техники безопасности. Использовать пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
12. Безопасность человека при взаимодействии с техническими системами
13. Меры безопасности при эксплуатации объектов, работающих под давлением
14. Обеспечение безопасности при погрузочно-разгрузочных работах
15. Вредные вещества и меры защиты от них. Использовать измерения и оценивания параметров производственного микроклимата.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью

управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

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

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

Разработчик: кафедра социально-культурного сервиса и туризма