

Аннотация рабочей программы дисциплины «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Дисциплина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» относится к профессиональному циклу обязательных дисциплин по выбору БЗ.В.ОД.3. направления 260100-62 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Технология продуктов общественного питания». Дисциплина реализуется на факультете пищевых производств СамГТУ кафедрой «Технологии и организации общественного питания».

Целями освоения дисциплины «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» являются формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для реализации производственно-технологической, экспериментально-исследовательской, организационно-управленческой деятельности:

ОК-6: стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;

ОК-11: способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе; соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

ОК-12: владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией;

ОК-13: способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;

ПК-5: владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-6: владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-7: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-9: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-10: осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (по профилю подготовки);

ПК-11: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-12: уметь работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-13: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

ПК-14: готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчётов и научных публикаций;

ПК-15: готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

ПК-16: готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (в соответствии с профилем подготовки);

ПК-18: способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).

Задачи изучения дисциплины:

- использование полученных знаний об устройстве, принципе действия и эксплуатации торгово-технологического оборудования; устройства рабочих камер технологических машин и аппаратов, их конструктивных параметров, влияющих на качество обработки пищевых продуктов; об устройстве рабочих органов технологических машин и аппаратов при выполнении курсового и дипломного проектов, а также в дальнейшей деятельности по выбранной специальности;

- приобретение студентами знаний по подбору и расчетам основного и вспомогательного оборудования; работы на различных видах машин и аппаратов.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

- ознакомление с современными машинами и аппаратами предприятий общественного питания;

- освоение студентами способов подбора и расчета основного и вспомогательного оборудования.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций (ОК-6; ОК-11; ОК-12; ОК-13) и профессиональных компетенций (ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-18; ПК-26; ПК-27) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением последних достижений научно-технического прогресса в отрасли общественного питания; получение общих сведений о структуре машин и механизмов, деталях машин, применяемых материалах; электросиловых аппаратах; требований предъявляемых к машинами их структурам; классификации оборудования; характеристики отдельных групп механического, теплового, холодильного оборудования: назначение, типы, особенности устройства основных узлов, принцип действия, отличительные особенности отдельных типов, правилах эксплуатации и техники безопасности, оценки эксплуатационных характеристик, критериях выбора требуемого оборудования.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчётов по практическим занятиям в седьмом семестре, рубежный контроль в форме СРС, тестов в шестом и седьмом семестрах, промежуточный контроль в форме экзамена в шестом и седьмом семестрах.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия 84 часов (34 часа в шестом семестре и 50 часов в седьмом семестре), практические занятия 50 часов в седьмом семестре, самостоятельная работа студента 91 час (56 часов в шестом семестре и 35 часов в седьмом семестре).