

Б1.В.ДВ.7.1 Оборудование малых предприятий

Целью дисциплины является изучение механизации и автоматизации технологических процессов, анализ рынка оборудования для небольших предприятий общественного питания, подбор, установка и рациональная эксплуатация этого вида оборудования.

Задачами дисциплины является изучение:

- систем и комплексов машин;
- назначения, классификации, устройства, технические характеристики торгово-технологического оборудования;
- принципов расчета и конструирования торгово-технологического оборудования включая средства автоматизации, контроля и управления.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенций)	Результаты обучения
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: основы теории процессов, реализуемых конкретными видами оборудования Уметь: разрабатывать и обосновывать технологические процессы для предприятий отрасли Владеть навыками эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения Уметь: осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов Владеть навыками рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом	Знать: общие принципы устройства функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования Уметь: проводить оценку эффективности использования технологического оборудования, анализировать полученные результаты Владеть: выбора конкретных видов технологического оборудования

	экологических последствий их применения	
--	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оборудование малых предприятий» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока1 «Дисциплины (модули)» включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование

Тема 1. Машины для обработки овощей

Тема 2. Машины для обработки мяса и рыбы

Тема 3. Машины для кондитерского цеха

Тема 4. Машины для нарезки продуктов

Тема 5. Посудомоечные машины

Раздел 2. Тепловое оборудование

Тема 1. Варочное тепловое оборудование

Тема 2. Жарочные тепловые аппараты

Тема 3. Жарочно-пекарные камеры

Тема 4. Многофункциональное оборудование

Тема 5. Нейтральное оборудование. Водонагревательное оборудование

Тема 6. Вспомогательное оборудование и оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии

Раздел 3. Торгово-технологическое оборудование

Тема 1. Весоизмерительное оборудование

Тема 2. Контрольно-кассовые машины

Тема 3. Торговые автоматы

5. Общая трудоемкость – часов зачетных единиц – 108/3, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 63 (18) часов, из них:

- лекции 18(6) часов, лабораторных занятий 36 (6) часов;

2. Самостоятельная работа 45 (90) часов.

Аттестация – зачет.