

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.03.05 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

| | |
|--|---|
| Код и направление подготовки (специальность) | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль) | Технология производства продуктов и организация общественного питания |
| Квалификация | бакалавр |
| Форма обучения | заочная |
| Год начала подготовки | 2022 |
| Выпускающая кафедра | Инженерные технологии |
| Кафедра-разработчик | Инженерные технологии |
| Объем дисциплины, ч. / з.е. | 360 / 10 |
| Форма контроля (промежуточная аттестация) | экзамен, курсовой проект, зачет с оценкой |

| Семестр | Час. / з.е. | Лек. зан., час. | Лаб. зан., час. | Практич. зан., час. | КСР | СРС | Контроль | Форма контроля |
|---------|-------------|-----------------|-----------------|---------------------|-----|-----|----------|---|
| 7 | 216 / 6 | 6 | 10 | - | 6 | 185 | 9 | экзамен, курсовой проект |
| 8 | 144 / 4 | 4 | 4 | - | 4 | 128 | 4 | зачет с оценкой |
| Итого | 360 / 10 | 10 | 14 | - | 10 | 313 | 13 | экзамен, курсовой проект, зачет с оценкой |

| | |
|--|--|
| Универсальные компетенции: | |
| не предусмотрены учебным планом | |
| Общепрофессиональные компетенции: | |
| ОПК-3 | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов |
| ОПК-3.1 | Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания |
| Профессиональные компетенции: | |
| ПК-2 | Способен организовать полный цикл изготовления кулинарной продукции, с соблюдением международных стандартов обеспечения качества продукции и услуг общественного питания |
| ПК-2.3 | Организует контроль за соблюдением технических условий работы оборудования и поточности производства и обслуживания в сфере общественного питания |

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технической оснащённостью предприятий общественного питания, видами, марками различного оборудования, применяющегося для осуществления технологического процесса приготовления пищи на различных предприятиях питания.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, курсовое проектирование.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме вопросов к лабораторной работе, промежуточный контроль в форме защиты КП, экзамена в 7-м семестре и зачета с оценкой в 8-м семестре.