

1. Цель освоения дисциплины - профессиональная переподготовка слушателей с целью получения ими дополнительных знаний, умений и навыков, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности в сфере технологии и организации общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

В соответствии с учебным планом переподготовки дисциплина «Комплексное оснащение ресторанов. Оборудование предприятий общественного питания: Механическое, тепловое, торговое и холодильное оборудование предприятий общественного питания» является базовой для изучения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания», «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции. Организация и развитие барного дела. Ассортимент барной продукции».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в процессе изучения дисциплины

Слушатель освоивший программу переподготовки, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа переподготовки:

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 (ПК-1);

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 экологических последствий их применения (ПК-4);

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

способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки

технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29);

- **знать:** современное высокопроизводительное оборудование; прогрессивные формы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования;

- **уметь:** находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов технологического и холодильного оборудования; осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

- **владеть:** навыками работы на механическом, тепловом и холодильном оборудовании;

4. Структура и содержание дисциплины «Комплексное оснащение ресторанов. Оборудование предприятий общественного питания: Механическое, тепловое, торговое и холодильное оборудование предприятий общественного питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет -72 аудиторных часов.