Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:11:27
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	**Технологическое оборудование предприятий общественного питания**
Краткое содержание	Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальный привод. Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы. Машины кондитерского цеха. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Подъемно-транспортное оборудование. Посудомоечные машины. Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовые машины. Тепловое оборудование. Общие сведения о тепловом оборудовании. Варочное оборудование. Жарочно-пекарное оборудование. Многофункциональное тепловое оборудование. Универсальное и водогрейное оборудование. Оборудование для раздачи пищи. Холодильное оборудование. Основы холодильной техники. Холодильные машины. Торговое холодильное оборудование
Результаты освоения дисциплины	Владеет актуальной информацией в области использования технологического оборудования при обработке сырья, выпуска полуфабрикатов и производства продуктов питания высокого качества. Организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья. Демонстрирует способность эксплуатации современного технологического оборудования с целью улучшения технологии пищевых производств с учетом инновационных направлений в индустрии питания. Осуществляет необходимые технологические расчеты для подбора оптимальных видов технологического оборудования. Использует различные информационные ресурсы для обоснования выбора технологического оборудования основных и вспомогательных помещений предприятия питания.
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / Н. А. Бочкарева. - Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020. - 434 с. -ISBN 978-5-4497-0507-5. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/94722.html 2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов, Ч.1, Механическое оборудование. – Москва; Берлин: DirectMEDIA, 2016. – 680 с.
Дополнительная литература	1. Ботов, М. И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - М.: Академия, 2013. - 416 с. 2. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч.: учебник / В.Д. Елхина, М.И. Ботов, Ч. 1, Механическое оборудование. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 416 с. 3. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч.:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	учебник / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов, Ч. 2, Тепловое оборудование. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 496 с. 4. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч.: учебник / Т.Л. Колупаева, Н.Н. Агафонов, Г.Н. Дзюба, Ч. 3, Торговое оборудование. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 304 с. 5. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / М. П. Могильный, Т.В. Калашнова, А.Ю. Баласанян; под редакцией М.П. Могильный. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 181 c. - ISBN 978-5-4377-0051-3. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/40921.html

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022