

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотации дисциплины

Наименование дисциплины	Б1.В.03 Технологическое оборудование предприятий общественного питания
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
Реализуемые компетенции	ПК-5 - способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции ПК-6 - способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий
Результаты освоения дисциплины (модуля)	ПК-5: Знать: специализированную, профессиональную информацию, в том числе инновационную, в области технологии производства продуктов питания Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Владеть: навыками эксплуатации современного технологического оборудования ПК-6: Знать: виды механического, теплового, холодильного и нейтрального оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений Уметь: подбирать оборудование для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий Владеть: навыками проведения проектных расчетов, обоснования и осуществления технологических компоновок
Трудоемкость, з.е.	3, з.е.
Форма отчетности	Зачет – 8 семестр
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.

	<p>Елхина, М.И. Ботов, Ч. 1, Механическое оборудование. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 416 с.</p> <p>3. Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч.: учебник / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов, Ч. 2, Тепловое оборудование. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2012. - 496 с.</p> <p>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.</p> <p>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 с. - ISBN 978-5-4377-0051-3. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. - URL: https://www.iprbookshop.ru/40921.html</p>
--	---