

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 11:40:39

Уникальный программный ключ:

f3ead44c45595c585af6804af77de79fa58355

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Технологическое оборудование предприятий общественного питания
Краткое содержание	Общие сведения о машине и её структуре; универсальные кухонные машины; сортировочно-калибровочное оборудование; моечное оборудование; очистительное оборудование; измельчительное оборудование; режущее оборудование; месильно-перемешивающее оборудование; дозировочно-формовочное и прессующее оборудование; весоизмерительные устройства; контрольно-кассовые машины; торговые автоматы; оборудование для товарной обработки продукции; подъёмно-транспортное оборудование; общие сведения о тепловой обработке продуктов и тепловых аппаратах; принципы устройства тепловых аппаратов; тепловой расчёт аппаратов; источники энергии; пищеварочное оборудование; жарочно-пекарское оборудование; водонагреватели, кипятильники и кофеварки; аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии; вспомогательное оборудование.
Результаты обучения по дисциплине	Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания Выполняет технологические расчеты, компоновку, подбор и управление линиями оборудования, планировку предприятий с использованием нормативной документации и компьютерной техники Применяет способы и средства получения, хранения, переработки информации для подбора оборудования, технико-экономических расчетов, проектирования основных и вспомогательных помещений предприятия питания
Трудоемкость, з.е.	7
Формы отчетности	Зачет Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А. Оборудование предприятий общественного питания: учебник, Ч. 1. Механическое оборудование М., Берлин: Директ-Медиа, 2018, 680 с. Учебник находится в базовой версии ЭБС IPRbooks Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=429517&sr=1
Дополнительная литература	1. Кашенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М. : АЛЬФА-М : ИНФРА-М, 2014. – 410 с. 2. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного

	питания/М.П.Могильный,Т.В.Калашнова,А.Ю. Баласанян.– М.: ACADEMIA, 2005. – 176 с.
--	--