|  |  |
| --- | --- |
|  **Аннотация** |  |
|  **Рабочей программы дисциплины** |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии  |
| Дисциплина  | Оборудование предприятий гостеприимства  |
| Направление подготовки  | 43.03.03 Гостиничное дело  |
| Профиль  | Гостиничная и ресторанная деятельность  |
| Объем дисциплины  | 4 з.е  |
| Формы промежуточной аттестации  |  Экзамен |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
|  Тема |  Наименование темы |
|  Тема 1. |  Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания |
|  Тема 2. |  Технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостепреимства |
|  Тема 3. |  Основные сведения о тепловом оборудовании |
|  Тема 4. |  Основные узлы тепловых аппаратов |
|  Тема 5. |  Аппараты для варки в жидкой среде |
|  Тема 6. |  Аппараты для варки в среде влажного насыщенного пара |
|  Тема 7. |  Водогрейное оборудование |
|  Тема 8. |  Аппараты для жарки |
|  Тема 9. |  Аппараты для термообработки в поле СВЧ |
|  Тема 10. |  Универсальные тепловые аппараты |
|  Тема 11. |  Введение в курс «Механическое оборудование» |
|  Тема 12. |  Сортировочно-калибровочное оборудование |
|  Тема 13. |  Очистительное оборудование |
|  Тема 14. |  Измельчительное оборудование |
|  Тема 15. |  Перемешивающее оборудование |
|  Тема 16. |  Моечное оборудование |
|  Тема 17. |  Приборы и оборудование для измерения количества товара |
|  Тема 18. |  Контрольно- кассовая техника, оборудование для штриховго кодирования |

|  |  |
| --- | --- |
|  Тема 19. |  Оборудование для дозирования, фасовки и упаковки |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |
|  **Основная литература:** |
|  1. Ушаков Р. Н., Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 136 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1179524 |
|  **Дополнительная литература:** |
|  1. Оборудование предприятий общественного питания. Лабораторный практикум для студентов бакалавриата направлений подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 15.03.02 "Технологические машины и оборудование", 43.03.03 "Гостиничное дело" всех форм обучения : [в 2 частях]. Ч. 2. Механическое и холодильное оборудование [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2019. - 68 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/20/m3016.pdf |
|  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**   |
|  **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
|  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока   |
| Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021    |
| **Общего** **доступа** **Лекции** **по** **технологическому** **оборудованию:** http://www.teoretmeh.ru/lect.html  |
| Аннотацию подготовил: Шихалев С.В.  |