|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| Дисциплина | | Оборудование предприятий общественного питания | |
| Направление подготовки | | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания | |
| Профиль | | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания | |
| Объем дисциплины | | 12 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет | |
|  |  | Зачет | |
|  |  | Экзамен | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Приборы и оборудование для измерения количества товара | | |
| Тема 2. | Контрольно- кассовая техника, оборудование для штриховго кодирования | | |
| Тема 3. | Оборудование для дозирования, фасовки и упаковки | | |
| Тема 4. | Устройство и принцип действия холодильной машины: сокоохладители, льдогенераторы, фризеры. | | |
| Тема 5. | Введение в курс «Механическое оборудование». Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации механического оборудования. Методики расчета,подбора и определения технологической эффективности при проектировании оборудования. | | |
| Тема 6. | Сортировочно-калибровочное оборудование | | |
| Тема 7. | Очистительное оборудование | | |
| Тема 8. | Измельчительное оборудование | | |
| Тема 9. | Перемешивающее оборудование | | |
| Тема 10. | Моечное оборудование | | |
| Тема 11. | Основы механики | | |
| Тема 12. | Прессующее оборудование | | |
| Тема 13. | Дозировочно-формовочное оборудование | | |
| Тема 14. | Основные сведения о теплообменных процессах. | | |
| Тема 15. | Основные сведения о тепловом оборудовании. Современное состояние и основные направления в развитии теплового оборудования. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации теплового оборудования. Методики расчета,подбора и определения технологической эффективности при проектировании оборудования. | | |
| Тема 16. | Основные узлы  тепловых аппаратов | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 17. | Аппараты для варки  в жидкой среде |
| Тема 18. | Аппараты для варки  в среде влажного  насыщенного пара |
| Тема 19. | Водогрейное  оборудование |
| Тема 20. | Аппараты для жарки |
| Тема 21. | Аппараты для  термообработки в  поле СВЧ |
| Тема 22. | Универсальные  тепловые аппараты |
| Тема 23. | Аппараты для приготовления кофе |
| Тема 24. | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| Тема 25. | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| Тема 26. | Стратегии эффективного развития предприятия общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| Тема 27. | Проектирование и модернизация предприятий общественного питания |
|  |  |
| **Список** **литературы** | |
|  |  |
| **Основная литература:** | |
| 1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 416 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091555 | |
| **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 | |
| 2. Любецкая Т. Р. Барное дело:учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы высшего образования по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" (уровень бакалавриата). - Москва: Дашков и К°, 2019. - 179, [1] | |
|  |  |
| **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»:** |
|  |
| **Сайт** **с**  **каталогом** **оборудования** **для** **общественного** **питания**  https://www.unitorg.ru/ |
| Аннотацию подготовил: Шихалев С.В. |