|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 (ОПК-3, ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 2. | Контрольно- кассовая техника, оборудование для штриховго кодирования (ПК-1, ПК- 2, ПК-3) | | | |  |
| Тема 3. | Оборудование для дозирования, фасовки и упаковки (ПК-1, ПК-2, ПК-3) | | | |  |
| Тема 4. | Устройство и принцип действия холодильной машины: сокоохладители, льдогенераторы, фризеры.(ОПК-3; ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| 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. (ОПК-3; ПК-1, ПК-2, ПК-7) | | | |  |
| Тема 6. | Сортировочно-калибровочное оборудование (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 7. | Очистительное оборудование (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 8. | Измельчительное оборудование (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 9. | Перемешивающее оборудование (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 10. | Моечное оборудование (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 11. | Основы механики (ОПК-3; ПК-1) | | | |  |
| Тема 12. | Прессующее оборудование (ПК-1, ПК-2) | | | |  |
| Тема 13. | Дозировочно-формовочное оборудование | | | |  |
| Тема 14. | Основные сведения о теплообменных процессах. (ОПК-3; ПК-1, ПК-2, ПК-7) | | | |  |
| Тема 15. | 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. (ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-7) | | | |  |
| Тема 16. | Основные узлы  тепловых аппаратов (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) | | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема 17. | Аппараты для варки  в жидкой среде (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 18. | Аппараты для варки  в среде влажного  насыщенного пара (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 19. | Водогрейное  оборудование (ПК-1, ПК-2; ПК-3) |  |
| Тема 20. | Аппараты для жарки (ПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 21. | Аппараты для  термообработки в  поле СВЧ (ПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 22. | Универсальные  тепловые аппараты (ПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 23. | Аппараты для приготовления кофе (ПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 24. | Организация ведения технологического процесса на предприятиях общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1) |  |
|  |  |  |
| **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 с. – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1091555 | | |
|
| 2. Пищиков Оборудование предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 1. Механическое оборудование [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 1 – Режим доступа: http://lib.wbstatic.usue.ru/202108/48.mp4 | | |
| 3. Пищиков Оборудование предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 2. Тепловое оборудование [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 1 – Режим доступа: http://lib.wbstatic.usue.ru/202108/49.mp4 | | |
| 4. Пищиков Оборудование предприятий общественного питания. Курс лекций. Тема 3. Холодильное оборудование [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2021. - 1 – Режим доступа: http://lib.wbstatic.usue.ru/202108/50.mp4 | | |
|  |  |  |
| **Дополнительная литература:** | | |
| 1. М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; авт.-сост.: С. В. Шихалев, В. А. Лазарев 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. |

.