**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дисциплина** | Оборудование предприятий общественного питания | |
| **Направление подготовки** | 43.03.03 | Гостиничное дело |
| **Направленность (профиль)** | Ресторанная деятельность | |
| **Объем дисциплины** | 4 з.е. | |
| **Формы промежуточной аттестации** | Экзамен | |
| **Кафедра** | Пищевой инженерии | |
| **Краткое содержание дисциплины** | | |
| Тема 1. Торговое оборудование | | |
| Тема 2. Механическое оборудование | | |
| Тема 3. Тепловое оборудование | | |
| **Список литературы** | | |
| **Основная литература**  1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2016. - 412 с. <http://znanium.com/go.php?id=538703>  2. Остриков, А. Н. Расчет и проектирование сушильных аппаратов [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки уровня бакалавриата «Продукты питания из растительного сырья» и «Продукты питания животного происхождения» / А. Н. Остриков, М. И. Слюсарев, Е. Ю. Желтоухова. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 352 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71725>  3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания" / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. <http://znanium.com/go.php?id=512131>  4. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник для средних специальных и высших учебных заведений / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 480 с. <http://znanium.com/go.php?id=484856>  **Дополнительная литература**  1. Ковалевский, В. И. Проектирование технологического оборудования и линий [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260601 «Машины и аппараты пищевых производств» направления подготовки дипломированного специалиста 260600 «Пищевая инженерия» / В. И. Ковалевский. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 344 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71701>  2. Николаев, Б. Л. Тепловые процессы и оборудование для тепловой обработки жиросодержащих молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров и магистров «Технологические машины и **оборудование**» / Б. Л. Николаев, Л. К. Николаев. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2014. - 296 с. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69869>  3. Катсигрис, К. Учебник ресторатора [Текст] : проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас ; [пер. с англ. Прокофьев С. В.]. - [Москва] : Ресторанные ведомости, 2008. - 557 с. 2экз.  4. Лоусан, Ф. Рестораны. Клубы. Бары [Текст] : планирование, дизайн, управление / Фред Лоусан. - 2-е изд. - Москва : Проспект, 2008. - 385 с. 1экз. | | |
| **Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине** | | |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**  MicrosoftWindows 10 и MicrosoftOffice 2016; Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017  -Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.   -Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  1. Официальный сайт журнала «Пищевая промышленность» http://www.foodprom.ru/  2. Официальный сайт Министерства торговли, питания и услуг Свердловской области <http://mintorg.midural.ru/>  3. Официальный сайт ОАО ВНИИТМАШ [http://www.vniitmash.ru](http://www.vniitmash.ru/)  4. Официальный сайт пищевое оборудование La Minerva <http://www.laminerva.ru/> | | |
| **Перечень онлайн курсов** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| **Перечень профессиональных стандартов** | | |
| 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц  Профессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н)  33.008 Руководитель предприятия питания Профессиональный стандарт Руководитель предприятия питания (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 281н) | | |

Аннотацию подготовил Шихалев С.Л.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тихонов С.Л.