|  |  |
| --- | --- |
|  **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.  |