|  |  |
| --- | --- |
| **Аннотация** |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |
|  |  |  |  |
| 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  |
| Кафедра пищевой инженерии  |
| **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 отепловомоборудовании |
| Тема 4. | Основные узлытепловых аппаратов |
| Тема 5. | Аппараты для варкив жидкой среде |
| Тема 6. | Аппараты для варкив среде влажногонасыщенного пара |
| Тема 7. | Водогрейноеоборудование |
| Тема 8. | Аппараты для жарки |
| Тема 9. | Аппараты длятермообработки вполе СВЧ |
| Тема 10. | Универсальныетепловые 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. Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. Оборудование предприятий общественного питания. [Электронный ресурс]:учебник для бакалавриата и магистратуры : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по инженерно-техническим направлениям. - Москва: Юрайт, 2019. - 695 – Режим доступа: https://urait.ru/bcode/430950 |
| 2. Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. [Электронный ресурс]:учебник для средних специальных и высших учебных заведений. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 480 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1003603 |
| 3. 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", 15.02.03 "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»:** |
|   |
| **Общего** **доступа** **Лекции** **по** **технологическому** **оборудованию:** http://www.teoretmeh.ru/lect.html  |
| Аннотацию подготовил: Шихалев Сергей Валерьевич  |