|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии | | | |
| 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 | |
| **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 о  тепловом  оборудовании | | |
| Тема 4. | Основные узлы  тепловых аппаратов | | |
| Тема 5. | Аппараты для варки  в жидкой среде | | |
| Тема 6. | Аппараты для варки  в среде влажного  насыщенного пара | | |
| Тема 7. | Водогрейное  оборудование | | |
| Тема 8. | Аппараты для жарки | | |
| Тема 9. | Аппараты для  термообработки в  поле СВЧ | | |
| Тема 10. | Универсальные  тепловые 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. 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", 15.03.02 "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 | |
|  |  |
| **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»:** | |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока | |
| Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021 | |
| **Общего** **доступа**  **Лекции** **по** **технологическому** **оборудованию:**  http://www.teoretmeh.ru/lect.html | |
| Аннотацию подготовил: Шихалев С.В. | |