|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 механическогооборудования. Методики расчета,подбора и определения технологическойэффективности 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 эксплуатациитеплового оборудования. Методики расчета,подбора и определения технологическойэффективности при проектировании оборудования. (ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-7) |  |
| Тема 16. | Основные узлытепловых аппаратов (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тема 17. | Аппараты для варкив жидкой среде (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 18. | Аппараты для варкив среде влажногонасыщенного пара (ОПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 19. | Водогрейноеоборудование (ПК-1, ПК-2; ПК-3) |  |
| Тема 20. | Аппараты для жарки (ПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 21. | Аппараты длятермообработки вполе СВЧ (ПК-3; ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 22. | Универсальныетепловые 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 общественногопитания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК-1) |  |
|  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |
| **Основная литература:** |
|  1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятияхобщественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательско-торговаякорпорация "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 – Режимдоступа: 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 – Режимдоступа: 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. Лабораторныйпрактикум для студентов бакалавриата направлений подготовки 19.03.04 "Технология продукции иорганизация общественного питания", 15.03.02 "Технологические машины и оборудование",43.03.03 "Гостиничное дело" всех форм обучения. В 2 частях. Ч. 2. Механическое и холодильноеоборудование [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2019. - 68 – Режимдоступа: http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/20/m3016.pdf |
|
|  2. Любецкая Т. Р. Барное дело:учебник для использования в образовательном процессеобразовательных организаций, реализующих программы высшего образования по направлениюподготовки "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.  |

.