**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Оборудование предприятий общественного питания** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***Объем дисциплины*** | 12 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет  Экзамен | |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Механика | | |
| Тема 2. Электротехника и электроника | | |
| Тема 3. Тепловое оборудование | | |
| Тема 4. Механическое оборудование | | |
| Тема 5. Торговое и холодильное оборудование | | |
| ***Список литературы*** | | |
| |  | | --- | | 1. Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г.. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли:учебник для средних специальных и высших учебных заведений. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 480 с. | | 2. Чаблин Б. В., Евдокимов И. А.. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 695 | | 3. Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г.. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли:учебник для средних специальных и высших учебных заведений. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 480 с. | |  | | **Дополнительная литература:** | | 1. Ботов М. И., Давыдов Д. М., Кирпичников В. П.. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 144 с. | | | 2. Кирпичников В. П., Ботов М. И.. Оборудование предприятий общественного питания. Ч. 2. Тепловое оборудование:учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания": в 3 частях. - Москва: Академия, 2010. - 490 с. | | 3. Елхина В. Д., Ботов М. И.. Оборудование предприятий общественного питания. Ч. 1. Механическое оборудование:учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания": в 3 частях. - Москва: Академия, 2010. - 416 с. | | | |
| ***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*** | | |
| 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовили | Тихонов С.Л., Шихалев С.Л. |

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова