

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий общественного питания

Направление подготовки **19.03.04** Технология продукции
и организация общественного питания

Направленность *Ресторанное дело*

Квалификация (степень) выпускника: *бакалавр*

**Кострома
2023**

Рабочая программа дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» разработана:

- в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки РФ № 1332 от 12.11.2015 г.;

- в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело, год начала подготовки 2017, 2018, ~~2019~~.

Разработал: Чернова Д.А., преподаватель КТЖК

Рецензент: Иванова О.В., к.т.н., доцент Денисенко Т.А., к.т.н., доцент

СОГЛАСОВАНО:

Директор института дизайна и технологий

Борисова Е.Н., к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПЕРЕУТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019 г.

Заведующий кафедрой дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

для набора 2017, 2018, 2019, 2020 гг

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 13 от 11.06.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины:

Формирование у студентов знаний, умений и навыков по технической оснащенности предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- дать студентам представление об основных направлениях развития технологического оборудования на предприятиях общественного питания в условиях рыночных отношений.
- приобрести знания в области эксплуатации оборудования и особенностей планировочного решения по его установке.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
- особенности проектирования, реконструкции и монтажа оборудования на предприятии общественного питания.

уметь:

- подбирать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования.

владеть:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

освоить компетенции:

- **(ОПК-4)** готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания.
- **(ПК-27)** способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировании и оснащении предприятий питания.

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина входит в перечень дисциплин базовой части блока Б1.Б.26 учебного плана. Изучается 5 семестре. Дисциплина имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами базовой части – Математика, Биохимия и основы микробиологии, Физика, Химия, Мерчендайзинг, Товароведение продовольственных товаров.

Изучение дисциплины является основой для освоения последующих дисциплин:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Современные технологии хранения пищевых продуктов, Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции.

4. Объем дисциплины (модуля)

4.1. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием академических (астрономических) часов и виды учебной работы

Виды учебной работы,	Очная форма	Заочная форма
Общая трудоемкость в зачетных единицах	4	4
<i>Общая трудоемкость в часах</i>	144	144
<i>Аудиторные занятия в часах, в том числе:</i>	50	12
Лекции	16	4
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	34	8
<i>Самостоятельная работа в часах (Итого):</i>	91,65	129,65
самостоятельная работа	55,65	120,65
экзамен / зачет (контроль для заочников)	36	9
ИКР	2,35	2,35
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

4.2. Объем контактной работы

Виды учебных занятий	Очная форма	Заочная форма
Лекции	16	4
Практические занятия	-	-
Лабораторные занятия	34	8
Консультации (2ч перед экз)	2	2
Зачет/зачеты		
Экзамен/экзамены	0,35	0,35
Курсовые работы		
Курсовые проекты		
Всего	52,35	14,35

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием количества часов и видов занятий

5.1. Тематический план учебной дисциплины

Очная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<i>5-й семестр</i>						

1.	Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания	20	2		6	12
1.1.	Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация Унификация и стандартизация технологического оборудования. /Лек/	5	1			4
1.2.	Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания /Лек/	5	1			4
1.3.	Механизация и автоматизация производственных процессов. /Лаб/	6			2	4
1.4.	Термины и определения. Основные сведения о механизмах и машинах.	4			4	
2	Тема 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания	26	4		10	12
2.1	Классификация оборудования предприятий общественного питания /Лек/	6	2			4
2.2.	Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов.	6	2			4
2.3.	Основные понятия устройства машин и механизмов. Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации, автоматизации процессов, по функциональному назначению.	14			10	4
3.	Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания	20	4		8	8
3.1.	Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование	4	2			2
3.2.	Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители	4	2			2
3.3	Классификация, теплового оборудования. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации теплового оборудования.	10			8	4
4	Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания	24	4		8	12
4.1.	Процессы охлаждения в общественном питании. Холодильное оборудование.	6	2			4
4.2.	Классификация, строение, технические характеристики и назначение холодильного оборудования.	6	2			4
4.3.	Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Камеры и шкафы холодильные. Современные и специальные типы холодильного оборудования предприятий общественного питания.	12			8	4
5	Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания	22	4		4	10
3.7.	Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии	9	2			5
3.8.	Техника безопасности при эксплуатации оборудования, предупреждение производственного травматизма.	11	2		4	5
	Экзамен	36				36
	Итого:	144	16		34	94

Заочная форма обучения

№	Название раздела, темы	Всего час	Аудиторные занятия			Самостоятельная работа
			Лекц.	Практ.	Лаб.	
<i>4-й семестр</i>						
1.	Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания	26	2			24
1.1.	Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация Унификация и стандартизация технологического оборудования. /Лек/		2			6
1.2.	Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Научно-технический прогресс в общественном питании Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания /Лек/					6
1.3.	Механизация и автоматизация производственных процессов. /Лаб/					12
1.4.	Термины и определения. Основные сведения о механизмах и машинах.				2	
2	Тема 2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания	32			2	30
2.1	Классификация оборудования предприятий общественного питания /Лек/					10
2.2.	Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов.					10
2.3.	Основные понятия устройства машин и механизмов. Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации, автоматизации процессов, по функциональному назначению.				2	10
3.	Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания	34	2		2	30
3.1.	Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование		2			10
3.2.	Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители					10
3.3	Классификация, теплового оборудования. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации теплового оборудования.				2	10
4	Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания	32			2	30
4.1.	Процессы охлаждения в общественном питании. Холодильное оборудование.					10
4.2.	Классификация, строение, технические характеристики и назначение холодильного оборудования.				2	10
4.3.	Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Камеры и шкафы холодильные. Современные и специальные типы холодильного оборудования предприятий общественного питания.					10
5	Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания	11			2	9
3.7.	Правовые основы охраны труда; организация				2	9

	работы по охране труда на предприятии					
			8		8	123
		9				9
		144	4		8	132

5.2. Содержание

Тема 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания.

Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация
Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания.
Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания
Механизация и автоматизация производственных процессов. Научно-технический прогресс в общественном питании

Тема 2. Механическое оборудование предприятий общественного питания.

Механическое оборудование предприятий общественного питания Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов.

Основные понятия устройства машин и механизмов.

Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку.

Тема 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.

Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование.

Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители.

Унификация и стандартизация технологического оборудования. Парк современного теплового оборудования предприятий питания.

Тема 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания.

Основы холодильной техники. Торговое холодильное оборудование.

Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования.

Тема 5. Охрана труда предприятий общественного питания.

Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии.

производственный травматизм и заболеваемость; техника безопасности при эксплуатации оборудования.

6. Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

6.1. Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине (модулю)

Для очной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1.	Раздел 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания		12		
1.2	Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация; Современное состояние	<u>Изучить</u> Общие сведения о принципах общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u>	12	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины,

	парка оборудования предприятий общественного питания. Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания; Механизация и автоматизация производственных процессов. Научно-технический прогресс в общественном питании	<u>подготовиться к опросу.</u>			Защита лабораторной работы
2.	Раздел 2. Механическое оборудование предприятий общественного питания		12		
2.1	Механическое оборудование предприятий общественного питания; Общая характеристика. Классификация по группам в зависимости от назначения и вида обрабатываемых продуктов; Основные понятия устройства машин и механизмов; Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку.	<u>Изучить</u> Особенности механического оборудования предприятий общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>	12	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
3.	Раздел 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания		8		
3.1	<ul style="list-style-type: none"> Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование; Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители; Унификация и стандартизация технологического оборудования. Парк современного теплового оборудования предприятий питания. 	<u>Изучить</u> Унификацию и стандартизацию технологического оборудования. Парк современного теплового оборудования предприятий питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>	8	[1,2,3,5]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание
4	Раздел 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания		12		

4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Основы холодильной техники. Торговое холодильное оборудование; • Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования. 	<u>Изучить</u> Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования. <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>	12	[1,2,3,9]	Письменный опрос
5	Раздел 5. Охрана труда предприятий общественного питания		10		
5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии; • производственный травматизм и заболеваемость; техника безопасности при эксплуатации оборудования. 	<u>Изучить</u> Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии; <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к экзамену</u>	10	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Практико-ориентированное задание
	Экзамен	Подготовка к экзамену	36	[1,2,3]	Вопросы к экзамену
		Всего	90		

Для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Задание	Часы	Рекомендуемая литература	Форма контроля
1.	Раздел 1. Общие положения в области оборудования предприятий общественного питания		24		
1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Оборудование предприятий общественного питания: виды и классификация; • Современное состояние парка оборудования предприятий общественного питания. Проблемы и перспективы технического перевооружения предприятий питания; • Механизация и автоматизация производственных процессов. Научно-технический прогресс в общественном питании 	<u>Изучить</u> Общие сведения о принципах общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u>	24	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
2.	Раздел 2. Механическое оборудование предприятий		30		

	общественного питания				
2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Механическое оборудование предприятий общественного питания; • Основные понятия устройства машин и механизмов; • Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации и автоматизации процессов и по функциональному признаку. 	<p><u>Изучить</u> Особенности механического оборудования предприятий общественного питания <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	30	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы
3.	Раздел 3. Тепловое оборудование предприятий общественного питания		30		
3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование; • Оборудование для раздачи пищи. Источники тепла и теплоносители. 	<p><u>Изучить</u> Теплогенерирующие устройства. Варочно-жарочное и водогрейное оборудование; <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	30	[1,2,3,5]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Контрольная работа
4	Раздел 4. Холодильное оборудование предприятий общественного питания		30		
4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Основы холодильной техники. Торговое холодильное оборудование; • Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования. 	<p><u>Изучить</u> Компрессорные и адсорбционные холодильные машины. Современные типы холодильного оборудования. <u>подготовить отчет по л/р;</u> <u>подготовиться к опросу.</u></p>	30	[1,2,3,9]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Защита лабораторной работы. Контрольная работа
5	Раздел 5. Охрана труда предприятий общественного питания		9		
5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии; • производственный травматизм и заболеваемость; техника безопасности при эксплуатации оборудования. 	<p><u>Изучить</u> Правовые основы охраны труда; организация работы по охране труда на предприятии; <u>подготовиться к экзамену</u></p>	14	[1,2,3]	Вопросы по темам/разделам дисциплины, Контрольная работа
	Экзамен	Подготовка к экзамену	9	[1,2,3]	Вопросы к экзамену
		Всего	132		

6.2. Методические рекомендации студентам, изучающим дисциплину

«Оборудование предприятий общественного питания»

Для полного и качественного изучения дисциплины необходимо регулярное посещение лекционных занятий и лабораторных работ. При подготовке к лабораторной работе рекомендуется подробно изучить лекционный материал, ознакомиться с дополнительной литературой.

Теоретический курс содержит обширные сведения о назначении, строении и особенностях эксплуатации и обслуживания всех видов оборудования торговых предприятий. С целью лучшего усвоения материала рекомендуется полная визуализация лекционного курса, разработка раздаточного и справочного материала в электронном виде.

Практические занятия посвящены изучению отдельных видов оборудования, технических характеристик и особенностей его эксплуатации, целесообразно проведение занятий с доступом в интернет. Особое внимание следует уделять вопросам техники безопасности при использовании торгового оборудования.

В процессе изучения дисциплины с целью формирования более полного представления об оснащении передовых торговых предприятий рекомендуется изучать ассортимент крупных торговых предприятий, активно пользоваться интернет-ресурсами, каталогами оборудования разных фирм. Желательно посещение профильных выставок, производств, специализирующихся на проектировании, производстве и реализации торгового оборудования.

Защита лабораторных работ производится в форме собеседования по тематике работы. Контроль знаний состоит из зачета, состоящего из вопросов по каждой группе торгового оборудования.

Студентам необходимо знать классификацию торгового оборудования, иметь представление об особенностях его назначения, эксплуатации. Особое внимание следует уделять вопросам техники безопасности при работе с разными видами оборудования.

Защита лабораторных работ производится в форме собеседования по тематике работы при условии выполнения экспериментальной части и грамотного и правильного оформления работы, включая цели и задачи, а также выводы по работе.

Заключительный контроль знаний по дисциплине производится в виде теста, состоящего из вопросов по каждой группе оборудования торговых предприятий.

Методы обучения, применяемые в дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» направлены на формирование у студентов теоретических знаний о классификации, видах, назначении и особенностях эксплуатации торгового оборудования. На это направлены такие формы работы, как проблемные лекции, глубокая исследовательская и аналитическая работа в рамках подготовки и защиты курсовой работы. Особое значение имеет визуализация преподаваемой информации. Для этой цели рекомендуется весь теоретический материал представлять в форме презентаций.

Все это способствует активной работе студентов, развитию самостоятельности, творческих способностей, формированию теоретической базы будущих специалистов сферы торговли.

3. Тематика и задания для лабораторных занятий

(для очной формы/заочной обучения)

5/4-й семестр

1. Механизация и автоматизация производственных процессов.
2. Термины и определения. Основные сведения о механизмах и машинах.
3. Основные понятия устройства машин и механизмов. Классификация по структуре рабочего цикла, степени механизации, автоматизации процессов, функциональному назначению.

4. Машины для обработки овощей. Устройство, правила эксплуатации.
5. Машины для обработки мяса рыбы. Устройство, правила эксплуатации.
6. Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Устройство, правила эксплуатации.
7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Устройство, правила эксплуатации.
8. Инвентарь предприятий общественного питания. Устройство, правила эксплуатации.
9. Классификация, теплового оборудования. Устройство, технические характеристики, правила эксплуатации теплового оборудования.
10. Классификация, строение, технические характеристики и назначение холодильного оборудования.
11. Техника безопасности при эксплуатации оборудования, предупреждение производственного травматизма.

6.4. Методические рекомендации для выполнения курсовых работ (проектов)

Не предусмотрены

7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<i>а) основная:</i>	
Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. пособие / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2018. - 412 с. : ил.	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=942771
Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.: 60x90 1/16. - (ПрофОбр). (п) ISBN 978-5-8199-0501-2	http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=402625
Никифорова, Т. Оборудование для предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 131 с. : ил., табл. ; То же [Электронный ресурс].	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287
	24
<i>б) дополнительная:</i>	
Чаблин, Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. - Ч. 1. Механическое оборудование. - 680 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 670-671. - ISBN 978-5- 4475-4803-2	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429517

Ботов, Михаил Иванович. Оборудование предприятий общественного питания : учеб. / Ботов Михаил Ивано- вич, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 416 с. - (Высш. проф. образование. Бакалавриат). - УМО. - ISBN 978-5-7695-9599-8	5
--	---

1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Наименование электронного образовательного ресурса	Ссылка на ресурс
<i>Электронные библиотечные системы:</i>		
1.	ЭБС «Университетская библиотека online»	http://biblioclub.ru/
2.	ЭБС «Znanium»	http://znanium.com/
3.	Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/
<i>Перечень рекомендуемых интернет-ресурсов:</i>		
4.	Промышленный портал нормативно-технической документации	www.complexdoc.ru
5.	Каталог национальных стандартов	https://www.gost.ru/portal/gost
6.	Маркировочное оборудование	http://markerovka.ru.
7.	Автоматизация производства и маркировка продукции	www.grandsnab.ru.
8.	Контрольно-кассовая техника	http://www.kkt-s.ru.
9.	Развитие вендинга в России	http://subscribe.ni.
10.	Портал контроля качества и безопасности товаров и услуг	http://www.roscontrol.com
11.	Форум товароведения однородных групп товаров	https://znaytovar.ru
12.	Innovation Activities of the Russian Big Business	http://www.rb.ru.

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Гл-208 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных	Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/;	Windows 7 Professional по лицензии OEM Software (поставщик ООО «Системный интегратор», договор № 22 ГК от 16.12.2016 г.) Свободно распространяемое программное обеспечение: LibreOffice (тип лицензии - GNU LGPL v3+).

<p>консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 36 студентов); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	<p>Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441</p>
<p>Гл-404 - учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (156005, г. Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Портативное видеопрезентационное оборудование: Ноутбук Lenovo IdeaPad B5070 Blak 59435830 (Intel Core i7-4510U 2.0GHZ/4096Mb/1000Gb/DVD-RW/Radeon R5 M230 2048Mb/Wi-Fi/Bluetooth/Cam/15.6/1366*768/; Проектор Aser P-series в комплекте с экраном ELITE SCREENS и кабелем VGA Konoos HD 15M/15M Pro (20.0 м) для подключения+комплект колонок SVEN SPS-70. Переносной экран, рабочая доска. Столы, стулья для обучающихся (посадочные места на 22 студента); стол, стул для преподавателя; доска.</p>	
<p>Б1-202 - помещения для самостоятельной работы (156000, г. Кострома, ул. Пятницкая, д. 2/18)</p>	<p>Читальный зал на 128 индивидуальных рабочих мест, копировальный аппарат - 1шт.; экран и мультимедийный проектор - 1шт. Электронный читальный зал: Рабочие места, оснащенные ПК, объединены локальной сетью с выходом в интернет - 25шт.; демонстрационная LCD-панель - 1шт.; аудио 2.1 - 1шт.; принтеры в т.ч. большеформатный и цветной - 4шт.; сканеры (A2 и A4) - 2шт.; web-камеры - 3шт. микрофоны - 2шт.</p>	<p>АИБС МаркSQL - 3шт. Windows XP SP3 -10шт. лицензия. Windows 7 Pro лицензия 00180-912-906-507 постоянная-1шт.; Windows 8 Pro лицензия 01802000875623 постоянная 1-шт.; ABBYY FineReader 11,12 Pro - box лицензия -2шт.; АИБС МаркSQL - 25шт. лицензия. Антивирус Касперского Лицензия 1с06-141124-064441</p>
<p>Гл-401 - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (156005, Кострома, ул. Дзержинского, д. 17/11)</p>	<p>Шкафы, кронштейны, стол, стеллажи для хранения материалов и фондов работ, хранение курсовых проектов и контрольных работ.</p>	<p>Специальное лицензионное ПО не требуется</p>