**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Технологическое оборудование отрасли** |
| ***Направление подготовки*** | 15.03.02  | Технологические машины и оборудование |
| ***Направленность (профиль)*** | Инжиниринг технологического оборудования |
| ***Объем дисциплины*** | 12 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | ЗачетЭкзаменКурсовой проект |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| Тема 1. Тепловое оборудование |
| Тема 2. Механическое оборудование |
| Тема 3. Торговое оборудование |
| ***Список литературы***  |
| **Основная литература**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:** - 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»:**Общего доступаЛекции по технологическому оборудованию: http://www.teoretmeh.ru/lect.html |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** |
| В данной дисциплине не реализуются |

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

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 15.03.02

Технологические машины и оборудования,

(профиль: Инжиниринг технологического оборудования) С.Л.Тихонов

**Перечень тем курсовых проектов**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | Технологическое оборудование отрасли |
| ***Направление подготовки*** |  15.03.02 Технологические машины и оборудование |
| ***Направленность (профиль)*** | Инжиниринг технологического оборудования |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* |
| ***Темы курсовых проектов***  |
| 1. Проектирование кипятильника непрерывного действия
 |
| 1. Проектирование кипятильника периодического действия
 |
| 1. Проектирование жарочного шкафа
 |
| 1. Проектирование конвекционной печи
 |
| 1. Проектирование варочного котла
 |
| 1. Проектирование фритюрницы с косвенным обогревом
 |
| 1. Проектирование пароконвектомата инжекторного типа
 |
| 1. Проектирование пароконвектомата бойлерного типа
 |
| 1. Проектирование гриля
 |
| 1. Проектирование кофемашины
 |
| 1. Проектирование водонагревателя
 |
| 1. Проектирование плиты конфорочной
 |
| 1. Проектирование пекарного шкафа
 |
| 1. Проектирование СВЧ-аппарата
 |
| 1. Проектирование ИК-аппарата
 |

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

Заведующий кафедрой Пищевой инженерии

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 15.03.02

Технологические машины и оборудования,

(профиль: Инжиниринг технологического оборудования) С.Л.Тихонов