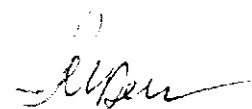


Дисциплина (модуль)	Оборудование торговых предприятий
Содержание	<p>Раздел 1: Предмет и задачи курса. Требования предъявляемые к мебели для торговых предприятий. Типизация, унификация и стандартизация мебели. Классификация мебели для предприятий торговли Мебель для торговых залов магазинов. Мебель помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже. Торговый инвентарь</p> <p>Раздел 2: Весоизмерительное оборудование. Общие сведения. Классификация торговых весов. Устройство и принцип работы торговых весов. Требования предъявляемые к весам. Весы настольные циферблатные. Электронные весы. Товарные весы. Гири. Меры длины и объема. Поверка измерительного оборудования.</p> <p>Раздел 3: Общие сведения о машинах и механизмах предприятий торговли. Устройство технологической машины. Производительность и мощность машины. Классификация технологических машин. Основные требования предъявляемые к машинам.</p> <p>Раздел 4: Сортировочно-калибровочное оборудование. Просеиватели. Мукопросеиватели центробежного типа. Мукопросеиватели вибрационного типа</p> <p>Раздел 5: Режущее и измельчительное оборудование. Общая характеристика и классификация режущего оборудования. Машины для нарезки продуктов. Машины для измельчения продуктов. Размолочные машины. Машины для измельчения мяса. Хлеборезательные машины</p> <p>Раздел 6: Фасовочно-упаковочное оборудование. Назначение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Оборудование для фасования товаров. Оборудование для упаковывания товаров. Автоматы для фасовани и упаковывания товаров. Оборудование для укладки фасованных товаров в тару-оборудование.Поточные линии для фасования и упаковывания товаров.</p> <p>Раздел 7: Общие положения, назначение, классификация дозировочно-формовочного и прессующего оборудования. Общая характеристика и классификация оборудования. Сатураторные установки и сифонозарядные станции. Оборудование для приготовления и продажи кофе и молочных коктейлей. Установка для отпуска кваса и пива Машины для формования котлет, вареников и пельменей. Машины для деления теста, округления порций и тестораскатывания. Способы создания давления в прессах: механический, гидравлический, пневматический, отличительные особенности и назначения. Дозаторы крема.</p> <p>Раздел 8: Назначение и классификация контрольно-кассовых машин. Устройство контрольно-кассовых машин. Характеристика отдельных видов контрольно-кассовых машин. Правила эксплуатации и контрольно-кассовых машин.</p> <p>Раздел 9: . Холодильное оборудование. Сущность и способы получения холода.Безмашинное охлаждение. Машинное охлаждение. Типы холодильных агрегатов и машин Торговое холодильное оборудование. Холодильные шкафы. Холодильные разборные камеры. Холодильные</p>

	<p>открытые прилавки. Холодильные закрытые прилавки</p> <p>Раздел 10: Назначение и классификация торговых автоматов. Устройство торговых автоматов. Автоматы дозирующие для продажи жидких товаров. Автомат для приготовления и продажи газированной воды. Автомат для приготовления и продажи горячих напитков; Автомат для продажи растительного масла. Автомат для продажи соков. Автомат для продажи кваса. Автоматы для продажи штучных товаров. Правила эксплуатации торговых автоматов</p> <p>Раздел 11: Общая характеристика и классификация подъемно-транспортного оборудования. Типы подъемно-транспортного оборудования и их характеристика: тележки ручные; тележки ручные с подъемными вилами; тележки электрические; электропогрузчики; электроштабелеры;.</p>				
Реализуемые компетенции	ОК-1, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-16				
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p>В результате освоения студент должен:</p> <p>знать: -современное торгово-технологического оборудования и его функциональные возможности (ППК-5).</p> <p>- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);</p> <p>- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);</p> <p>уметь: - проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, контролировать соблюдение требований к упаковке и маркировке, условиям и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров, (ППК-3) ;</p> <p>- анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-7);</p> <p>-владеть:-навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6);</p> <p>-методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);</p>				
Трудоемкость, з.е.	5				
Объем занятий, часов	180	Лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	Всего	24	24	24	72
	В том числе в интерактивной форме	12	8	-	-

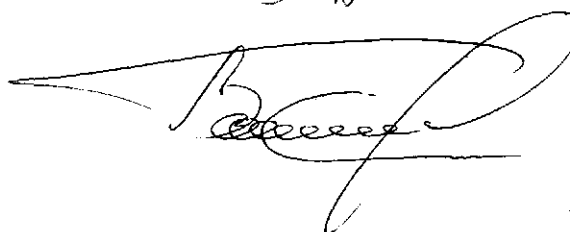
Формы самостоятельной работы студентов	Самостоятельная подготовка к темам практических занятий Подготовка и написание рефератов. Выполнение курсового проекта
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам	Экзамен в 8 семестре (1 , 36)

Зав кафедрой Т и Э



М.Э.Ахмедов

Декан факультета



Н.Л.Баламирзоев