

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 25.07.2023 13:54:59  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe827768f6f1710b117e0070e71f1b1b6afce51f10e8c5190



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
К Р А С Н О Д А Р С К И Й Ф И Л И А Л  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

**Приложение 3 к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение,  
направленность (профиль) Товарная экспертиза и оценочная деятельность**

УТВЕРЖДЕНО  
протоколом заседания Совета  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
от 28.05.2019 № 11  
Председатель  Г.Л. Авагян



**Кафедра торговли и общественного питания**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
для студентов приема 2019 г.

**Б1.В.02 ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ И**  
**ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА**

**Направление подготовки 38.03.07**  
**Товароведение**

**Направленность (профиль)**  
**«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

**Программа подготовки прикладной бакалавриат**

Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Воронцова О.С., к.т.н., доцент кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»:**

**Цель изучения дисциплины** - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков рационального подбора и безопасной эксплуатации технологического оборудования для предприятий торговли.

**Задачи дисциплины** - выработка представлений об основных видах технологического оборудования, используемого на современных предприятиях торговли, изучение методов рационального подбора и обеспечения его безопасной эксплуатации.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составитель:**

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

В.П. Данько, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Рабочая программа дисциплины рекомендована к утверждению кафедрой торговли и общественного питания. Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент  С.Н. Диянова

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



А.Р.Петросян, директор  
ООО «Кубаньалкоопт»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ .....</b>	<b>4</b>
<b>II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>7</b>
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>9</b>
<b>IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ ..</b>	<b>9</b>
<b>V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>17</b>
<b>VI. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА.....</b>	<b>20</b>
<b>VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>27</b>
<b>VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ .....</b>	<b>28</b>
<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ .....</b>	<b>46</b>

**Приложение:**

**Карта обеспеченности дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»**

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## 1.1 Цель дисциплины

Целью учебной дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» является:

1. Формирование знаний в области торгового оборудования, изучение имеющегося отечественного и зарубежного торгового оборудования;
2. Эффективное использование современного оборудования и технологий;
3. Подготовка студентов к практической и научной деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования предприятий торговли.

## 1.2 Учебные задачи дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. создание информационной базы по основным законодательным, нормативным и эксплуатационным документам, регламентирующим требования к оборудованию;
2. приобретение практических навыков в рациональном выборе оборудования для механизации и автоматизации технологических процессов на предприятиях торговли (оптовая, розничная), способствующих сокращению ручного труда и повышению уровня технического оснащения;
3. освоение методов определения экономической эффективности внедрения новой техники и потребности в торгово-технологическом оборудовании;
4. разработка новых и оптимизация используемых технологий на торговых предприятиях на основе использования современных видов торгово-технологического оборудования.

## 1.3 Место дисциплины в структуре ООП ВПО

Дисциплина Б1.В.02 «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Физика», «Химия», «Безопасность жизнедеятельности».

Для успешного освоения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», студент должен:

### **Знать:**

-общие принципы устройства торгового оборудования, правила его использования, нормативно-технические документы, классификацию ;

### **Уметь:**

-пользоваться нормативной документацией, эффективно использовать оборудование, сделать правильный выбор оборудования ;

### **Владеть навыками:**

-обеспечения безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования предприятий торговли;

-работы с нормативно-технической документацией, справочной литературой;

-работы с методиками выбора оборудования и оценкой его экономической эффективности.

Изучение дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как: «Материаловедение», «Экспертиза и оценка парфюмерно-косметических и ювелирных

товаров», «Экспертиза и оценка силикатных и древесно-мебельных товаров», «Экспертиза и оценка химических товаров, изделий из пластмасс и металлопродуктов», «Экспертиза и оценка горюче-смазочных материалов», «Экспертиза и оценка строительных материалов», «Экспертиза и оценка одежно-обувных товаров», «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров», «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров», «Экспертиза и оценка молочных и жировых товаров», «Экспертиза и оценка мясных и рыбных товаров», «Экспертиза и оценка тропических и субтропических плодов и овощей».

#### 1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	Очная	Заочная	Очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем дисциплины в часах	108		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего	42,25	10,25	32,25
1. Аудиторная работа (Ауд), всего:	42	10	32
в том числе:	-	-	-
лекции, в том числе интерактивные ( )	14 (4)	4 (2)	12(4)
лабораторные занятия, в том числе интерактивные ( )	-	-	-
Практические занятия, в том числе интерактивные ( )	28 (8)	6 (2)	20(6)
2. Электронное обучение (Элек.)	-	-	-
3. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-	-
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	0,25	0,25	0,25
5. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-	-
6. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии (Каттэк)	-	-	-
Самостоятельная работа (СР). всего:	65,75	97,75	75,75
в том числе:	-	-	-
самостоятельная работа в семестре (СРС)	65,75	94	75,75
самостоятельная работа в период экз. сессии (Контроль)	-	3,75	-

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплине осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

#### 1.5 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции: ПК- 16.

**ПК- 16** - знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.

В результате освоения компетенции **ПК- 16** студент должен:

**1. Знать:** основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгового-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; проблемы рационального использования технологий, оборудования, энергетических и других видов ресурсов; конъюнктуру рынка торгового-технологического оборудования.

**2. Уметь:** эксплуатировать и организовывать метрологический контроль торгового-технологического оборудования и холодильной техники; повышать эффективность технологических процессов; рассчитывать потребности в торговом- технологическом оборудовании; совершенствовать и оптимизировать действующее торговое-технологическое оборудование.

**3. Владеть:** навыками эксплуатации и организации метрологического контроля торгового-технологического оборудования и холодильной техники; методами расчета оптимальных и рациональных технических режимов работы оборудования; методами оценки функциональных возможностей торгового-технологического оборудования и холодильной техники.

### **1.5 Формы контроля**

Текущий контроль (контроль самостоятельной работы студента) осуществляется в процессе освоения дисциплины лектором и преподавателем, ведущим семинарские и (или) практические занятия, и (или) лабораторные занятия в соответствии с календарно-тематическим планом, в объеме часов, запланированных в расчете педагогической нагрузки по дисциплине в виде следующих работ:

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом в форме зачета.

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку обучающегося по программе бакалавриата. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы обучающегося осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

### **1.6. Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения дисциплины для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в «Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации осуществляется исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание программы учебной «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения ОПОП ВО представлено в таблице 2.1

Таблица 2.1

Наименование раздела дисциплины (темы)	Содержание	Формируемые компетенции	Образовательные технологии
<p>Тема 1. <b>Основы торговой техники.</b> Предмет, цели и задачи курса. Классификация торговой техники.</p>	<p>Предмет, цели и задачи курса «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника». Роль оборудования в повышении эффективности труда работников торговли. Понятие о кинематических и динамических параметрах машин, работоспособности технического устройства и его неисправности. Классификация торговой техники по признакам назначения, характеру воздействия на товары, структуре рабочего цикла, степени автоматизации, виду используемой энергии, степени универсальности и др.</p>	<p>ПК- 16</p>	<p>Входной контроль, интерактивная лекция, интерактивное практическое занятие, эссе, рефераты, доклад, кейс-задача, тестовое задание</p>
<p>Тема 2. <b>Оборудование торгового зала</b> Измерительные (включая массо-измерительные) приборы и устройства. Контрольно-кассовые машины. Торгово-технологическое оборудование торговых залов (мебель).</p>	<p>Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов. Принцип действия и устройство дозирующих машин и механизмов. Весоизмерительное оборудование и его классификация по признакам назначения, виду, конструкции и степени автоматизации работы силоизмерителя, виду указательного устройства, месту и способу установки, виду отчета показаний взвешивания, способу снятия показаний. Классификация контрольно-кассовой техники. Устройство контрольно-кассовой машины (ККМ). Основные узлы, их назначение. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. Магази́нная автоматизированная система работы с пластиковыми картами, картами с магнитной полосой и микросхемами (смарт-картами). Компьютерные ККМ –POS и LAIT–терминалы. Законодательная и нормативная база применения контрольно-кассовой техники. Государственный реестр «Классификатор ККМ, используемый на территории РФ». Классификация по признакам мест применения, назначению, товарному профилю, конструкции. Требования, предъявляемые к торговой мебели: эксплуатационно-технические, экономические, эргономические, эстетические, санитарно-гигиенические. Понятия механизации, комплексной механизации и автоматизации процессов. Основные направления механизации, комплексной механизации и автоматизации процессов в предприятиях розничной торговли, включая автоматизированную систему управления торговыми предприятиями, торговлю через автоматы, технические системы,</p>	<p>ПК- 16</p>	<p>Интерактивная лекция, практическое занятие, эссе, рефераты, доклад, тестовое задание</p>

Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов.	автоматизированную защиту товаров от хищений, сканирующие устройства, а так же приборы для штрихового кодирования.		
<p>Тема 3.</p> <p><b>Складское оборудование</b></p> <p>Оборудование для хранения товаров.</p> <p>Подъемно-транспортное оборудование.</p> <p>Весоизмерительное и фасовочное оборудование.</p> <p>Комплексная механизация и автоматизация складских процессов.</p>	<p>Классификация оборудования по признаку свойств хранимых товаров. Виды и параметры оборудования для укладки и хранения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-тарно-штучных грузов;</li> <li>-навалочных и насыпных грузов;</li> <li>-наливных грузов.</li> </ul> <p>Классификация оборудования по признакам: функционального назначения, периодичности действия, роду перерабатываемого груза, видам привода, степени механизации труда.</p> <p>Принципы устройства и. работы, а также параметры действия основных видов: грузоподъемных машин и механизмов; транспортных средств; оборудования для погрузочно-разгрузочных работ.</p> <p>Определение потребности в подъемно-транспортном оборудовании.</p> <p>Виды, функциональное назначение, классификация, основные характеристики, принцип устройства и работы основных видов оборудования. Определение потребности в оборудовании. Требования, предъявляемые к весам: метрологические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические.</p> <p>Принципы устройства и работы основных видов оборудования.</p> <p>Гири, меры длины и объема.</p> <p>Надзор за измерительными приборами и устройствами. Поверка и клеймение торгово-измерительного оборудования.</p> <p>Основные направления комплексной механизации и автоматизации трудоёмких работ на складах, включая использование автоматизированных транспортно-складских систем, роботов - манипуляторов, робокар и т. п.</p>	ПК- 16	Лекция, интерактивное практическое занятие, эссе, рефераты, доклад, кейс-задача, тестовое задание
<p>Тема 4.</p> <p><b>Холодильная техника</b></p>	<p>Виды, функциональное назначение, классификация, основные параметры холодильного оборудования. Принцип устройства и работы основных видов холодильного оборудования. Системы централизованного холодоснабжения: их сущность и эффективность использования. Эксплуатация и техническое обслуживание торгового холодильного оборудования.</p>	ПК- 16	Лекция, интерактивное практическое занятие, эссе, рефераты, доклад, кейс-задача, тестовое задание

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» используются следующие образовательные технологии:

#### 1. Стандартные методы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых обсуждаются основные проблемы, раскрываемые в лекциях и сформулированные в домашних заданиях; решаются расчетные задания;

- самостоятельная работа студентов, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к практическим занятиям, работа с литературой.

#### 2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- эссе;
- рефераты;
- доклад;
- кейс-задача;
- тестовые задания.

### IV. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Литература

##### Основная литература:

1. Коммерция и технология торговли Учебник для студентов высших учебных заведений / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. -11-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2012. - 692с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=342031>

2. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: Учебник / О.В. Чкалова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 384 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=424923>

3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. -. М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М,2012 -480 с.

<http://www.znanium.com/bookread.php?book=353818>

##### Дополнительная литература:

1. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 456 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=513880>

2. Информационные технологии в коммерции: Учебное пособие / Л.П. Гаврилов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 238 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=371445>

3. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=502557>

#### 4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия)
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия)
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru>
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>

#### **4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов**

1. ЭБС «ИНФРА–М» <http://znanium.com>
2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>
3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>
4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «ЮРАЙТ» <https://biblio-online.ru/>
6. Университетская библиотека online <http://biblioclub.ru/>
7. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
8. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### **4.4 Перечень профессиональных баз данных**

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>

#### **4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Научно-техническая библиотека <http://n-t.ru;>
2. Журнал "Квант" - <http://kvant.info;>
3. Газета "Физика" - <http://fiz.1september.ru;>
4. Открытый колледж. Физика - <http://www.college.ru/physics/index.php;>
5. Открытый колледж. Астрономия. - <http://www.college.ru/astronomy/index.php;>
6. Сайт "Классная физика" - [http://class-fizika.narod.ru/;](http://class-fizika.narod.ru/)
7. Открытия в физике - <http://ntpo.com/physics/opening.shtml;>
8. Физика для абитуриента. Решение задач. - <http://www.abitura.com/#1;>
9. Анимация физических процессов - <http://physics.nad.ru/physics.htm;>
10. Атомное оружие - <http://arch19.narod.ru/nuclear.htm;>
11. Ядерные взрывы - <http://kapust.narod.ru/Video/Vzrivi/ASF.HTM;>
12. История создания атомной бомбы - <http://militera.lib.ru/research/abomb/index.html;>
13. Квантовая и ядерная физика - <http://nuclphys.sinp.msu.ru/introduction/index.html;>
14. Великие физики - [http://fiziki.net.](http://fiziki.net)
15. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» - [http://vrgteu.ru.](http://vrgteu.ru)

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения**

1. Операционная система Windows 10
2. Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition,
4. PeaZip,
5. Adobe Acrobat Reader DC

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Задания для организации самостоятельной работы представлены на сайте компьютерной поддержки учебной деятельности Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова в «Методическом пособии по проведению практических занятий с использованием интерактивных методов обучения и организации самостоятельной работы» по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» Режим доступа: <http://vrgteu.ru>.

### **Тема 1. Основы торговой техники**

**Литература: О-1, 2, 3, Д-1, 2, 3**

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Расскажите, из каких механизмов состоит технологическая машина.
2. Укажите разницу понятий механизм и машина.
3. Раскройте понятия червячных, ременных и фрикционных передач.
4. Перечислите виды соединений деталей.
5. Что представляет собой привод машины?
6. Раскройте понятия «производительность», «мощность», «КПД машины».
7. Проведите классификацию торговой техники по функциональному назначению.
8. Проведите классификацию торговой техники по степени механизации и виду используемой энергии.
9. Назовите цель, предмет и задачи изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника».

#### **Задания для эссе:**

1. Предмет, цель и задачи изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника».
2. Основы торговой техники. Классификация оборудования предприятий.
3. Кинематические и динамические параметры машин. Понятие о работоспособности оборудования.
4. Принцип устройства и работы основных видов оборудования.
5. Классификация торговой техники по признакам назначения.
6. Материально-техническая база предприятия торговли и ее влияние на эффективность коммерческой деятельности.
7. Принцип устройства и работы основных видов оборудования.
8. Основные принципы выбора оборудования.

### **Тема 2. Оборудование торгового зала**

Измерительные (включая массо-измерительные) приборы и устройства. Контрольно-кассовые машины. Торгово-технологическое оборудование торговых залов (мебель).  
Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов.

## **Литература: О-1, 2, 3, Д-1, 2, 3**

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Что такое погрешность измерения?
2. Понятие и классификация массоизмерительного оборудования.
3. Требования, предъявляемые к массоизмерительному оборудованию.
4. Меры массы, правила пользования мерами массы.
5. Проверка и клеймение массоизмерительного оборудования.
6. Измерительные устройства. Правила пользования измерительными устройствами.
7. Надзор за измерительными приборами и устройствами.
8. Уход и паспортизация измерительного оборудования.
9. Принцип работы и устройства основных видов массоизмерительного оборудования.
10. Чем отличаются пассивные ККМ от активных? На какие условия эксплуатации они рассчитаны?
11. Для каких целей предназначены фискальные ККМ?
- 12.. Как функционирует электронный блок "ККМ-весы"?
- 13.. Из каких основных частей состоит компьютерная сеть, использующая электронные ККМ?
14. Какое периферийное оборудование используется контрольно-кассовых машинах.
15. Факторы, учитывающие направления совершенствования производства торговой мебели.
16. Как классифицируют торговую мебель в зависимости от характера торгово-технологического процесса.
17. Классификация торговой мебели по месту использования, по способу установки и в зависимости от конструкции.
19. Перечислите основные требования, предъявляемые к планировке помещений магазина и обеспечивающие их рациональную взаимосвязь.
20. Назвать основные типы и модели торговой мебели.
21. Методы подбора торговой мебели. Установочная площадь, коэффициент использования торговой площади.
22. Перечислить виды инвентаря для вскрытия всех типов тары, санитарно-гигиенический инвентарь.
23. Перечислить виды инвентаря для проверки размеров и качества товаров. Правила эксплуатации.
24. Кассовый инвентарь. Обоснование потребности в торговом инвентаре и его выбор.
25. В чем различие между механизацией и автоматизацией процессов?
26. В чем сущность информационной сети системы POS?
27. Каковы функции магазинного POS –терминала?
28. Каковы функции магазинного контроллера?
29. На каком принципе основана работа системы автоматизированной защиты товаров от хищений?

### **Тематика рефератов, докладов, эссе:**

1. Электронные весы (1261 ВН-3ЦТ).
2. Весовой торговый чекопечатающий комплекс 9026 ВН-3Д23.
3. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.
4. Порядок поверки весоизмерительного оборудования: способы подтверждения соответствия.
5. Какие периферийные дополнительные блоки могут быть использованы при работе с электронными весами.
6. Кассовые аппараты и области их применения.

7. Пассивные и активные системные ККМ.
8. Основные правила эксплуатации ККМ.
9. Особенности устройства основных узлов ( ОЗУ, БФП, РПЗУ) электронных ККМ.
10. Внешние устройства, предназначенные для работы с кассовым аппаратом (электронные весы, сканер, для считывания штрих - кодовой информации).
11. Система POS.
12. Порядок регистрации контрольно-кассовых машин.
13. Контрольно-кассовые машины, периферийное оборудование, назначение, классификация, устройство, технические характеристики и функциональные возможности.
14. Торговая мебель и ее виды. Выбор торговой мебели. Определение потребности в торговой мебели и ее выбор.
15. Требования, предъявляемые к торговой мебели: эксплуатационно-технические, экономические, эргономические, эстетические, санитарно-гигиенические.
16. Подбор, размещение и использование торговой мебели.
17. Роль торгового инвентаря в процессе обслуживания покупателей.
18. Понятия механизации, комплексной механизации и автоматизации процессов.
19. Основные направления механизации, комплексной механизации и автоматизации процессов в предприятиях розничной торговли.
20. Автоматизированная система управления торговыми предприятиями, торговые автоматы, технические системы, автоматизированная защита товаров от хищений, сканирующие устройства и приборы для штрихового кодирования.
21. Влияние торговой мебели на архитектурно-художественное оформление интерьера торгового предприятия.
22. Периферийные дополнительные используемые при работе с массоизмерительным оборудованием в торговле.
23. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.
24. Сравнительная характеристика весовых торговых чекопечатающих комплексов отечественного и зарубежного производства.
25. Магазиновая автоматизированная система работы с пластиковыми картами, картами с магнитной полосой и микросхемами (смарт-картами).
26. Государственный реестр «Классификатор ККМ, используемый на территории РФ».
27. Требования, предъявляемые к торговой мебели.
28. Мебель торговых залов магазинов, ее типы, назначение, особенности устройства и применения.
29. Мебель подсобных помещений и складов, ее типы, назначение. Особенности устройства и применения.

**Кейс-задания:**

1. В магазине «Продукты» открываются три отдела: «Соки и минеральная вода», «Хлеб» и «Алкоголь». Подберите торговое оборудование и торговый инвентарь для этих отделов. Метод продажи товаров - самообслуживание.

2. В магазине «Продукты» открываются три отдела: «Соки и минеральная вода», «Хлеб» и «Алкоголь». Подберите торговое оборудование и торговый инвентарь для этих отделов. Метод продажи товаров - самообслуживание.

3. В магазине «Лакокрасочные изделия» открываются три отдела: «Лаки», «Краски» и «Растворители». Подберите торговое оборудование и торговый инвентарь для этих отделов. Метод продажи товаров - самообслуживание.

### **Тема 3. Складское оборудование**

**Оборудование для хранения товаров. Подъемно-транспортное оборудование.  
Весозмерительное и фасовочное оборудование. Комплексная механизация и  
автоматизация складских процессов.**

**Литература: О-1, 2, 3, Д-1, 2, 3**

**Вопросы для самоконтроля**

1. Перечислите технологическое оборудование складов для хранения товаров.
2. Укажите назначение и конструкцию стеллажей.
3. Дайте определение понятия тара и укажите ее виды.
4. Опишите роль тары в торговле.
5. Укажите назначение контейнеров и их конструктивные особенности.
6. Методики и примеры расчета потребности складов в стеллажном оборудовании.
7. Какое значение имеют специальные механизмы, обеспечивающие подъем и перемещение груза при организации работы предприятий торговли?
8. В чем состоит система блокировок, обеспечивающая безопасное перемещение груза?
9. В каких случаях возможно эффективное использование ленточных транспортеров?
10. Основные виды и технические характеристики грузоподъемных машин и механизмов.
11. Назначение, устройство и эксплуатация ленточного транспортера.
12. Определение потребности в оборудовании.
13. Что понимается под дозированием и фасовкой?
14. Для каких продуктов применяется весовое дозирование?
15. Раскройте принцип действия весового дозатора коромыслового типа.
16. Для каких продуктов применяется объемное дозирование?
17. Раскройте принцип действия объемного дозатора шнекового и поршневого типов.
18. В чем различие между облицовочной и наполнительной упаковками продуктов.
19. Опишите устройство упаковочного автомата с вертикальной загрузкой (модель ТПА-1200).
20. Опишите устройство упаковочного автомата с горизонтальной загрузкой модель (ТПЦ-550П).
21. Опишите устройство упаковочной машины с вакуумированием продукции.
22. Перечислите основные трудоемкие технологические процессы в складах, требующие механизации и автоматизации.
23. Значение и сущность комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ в складской структуре.
24. Какие передовые технологии и оборудование, повышающие производительность труда складских работ известны?
25. Опишите устройство и принцип работы автоматизированного комплекса оборудования типа СМК-2.
26. Опишите устройство и принцип работы автоматизированного комплекса оборудования типа САШ-1.

**Тематика рефератов, докладов, эссе:**

1. Классификация оборудования по признаку свойств хранимых товаров.
2. Виды и параметры оборудования для укладки и хранения тарно-штучных товаров.
3. Виды и параметры оборудования для укладки и хранения навалочных и насыпных товаров.
4. Виды и параметры оборудования для укладки и хранения наливных товаров.
5. Классификация оборудования по признакам: функционального назначения, периодичности действия, роду перерабатываемого груза, видам привода, степени механизации труда.

6. Принципы устройства и работы, а также параметры действия грузоподъемных машин и механизмов.
7. Принципы устройства и работы, а также параметры действия транспортных средств;
8. Принципы устройства и работы, а также параметры действия оборудования для погрузочно-разгрузочных работ.
9. Системы блокировок подъемно-транспортного оборудования.
10. Виды, функциональное назначение, классификация, основные характеристики, принцип устройства и работы основных видов упаковочного оборудования.
11. Определение потребности в упаковочном оборудовании.
12. Весовое и объемное дозирование на предприятиях торговли.
13. Упаковочное оборудование предприятий торговли.
14. Современные упаковочные материалы продовольственных материалов.
15. Основные направления комплексной механизации и автоматизации трудоёмких работ на складах.
16. Использование автоматизированных транспортно-складских систем.
17. Роботы - манипуляторы, робокары предприятий торговли, назначение, устройство и эксплуатация.
18. Управление погрузочно-разгрузочными и транспортными операциями.
  1. Организация оборота тары в торговле.
  2. Современное технологическое оборудование складов.
  3. Характеристика оборудования для хранения тарно-штучных, сыпучих наливных и навалочных грузов.
  4. Общие правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования предприятий торговли.
  5. Выбор подъемно-транспортного оборудования предприятий торговли и расчет потребности в нем.
  6. Сравнительная характеристика подъемно-транспортного оборудования предприятий торговли отечественных и зарубежных производителей.
  7. Назначение, устройство и эксплуатация ленточного транспортера.
  8. Тенденции в развитии производства фасовочно-упаковочного оборудования.
  9. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования по: назначению, виду товара, материалу упаковки, периодичности действия, уровню автоматизации.
  10. Эtiquетировочное и маркировочное оборудование. Классификация и характеристика. Способы нанесения изображения на этикетку.
  11. Виды, типы и технико-экономическая характеристика фасовочно-упаковочного оборудования.
  12. Основные направления развития механизации и автоматизации складских процессов.
  13. Автоматизированные транспортно-складские комплексы в системе товародвижения.
  14. Робототизация погрузочно-разгрузочных операций предприятий торговли.

**Кейс-задание по определению потребности в подъемно-транспортном оборудовании на предприятиях торговли и общественного питания.** (См. ФОС по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», приложение 5)

#### **Тема 4. Холодильная техника.**

**Литература:** О-1, 2, 3, Д-1, 2, 3

**Вопросы для самоконтроля**

1. Назовите способы охлаждения применяемые на предприятиях общественного питания и торговли.
2. Как устроен компрессор и для чего он необходим?
3. Назначение и устройство испарителей холодильных машин?
4. Назовите основные правила эксплуатации холодильного оборудования.

#### **Задания для самостоятельной работы:**

1. Виды торгово- технологического холодильного оборудования.
2. Холодильные прилавки.
3. Холодильные витрины.
4. Льдогенераторы.
5. Фризеры.
6. Схемы размещения холодильного оборудования в производственных помещениях.

#### **Кейс-задания:**

1. В магазине «Продукты» открываются три отдела: «Гастрономические товары», «Свежее мясо» и «Рыба». Подберите торговое оборудование и торговый инвентарь для хранения, подготовки к продаже и отпуска мяса покупателям. Опишите правила ухода за торговым инвентарем. Метод продажи товаров - самобслуживание.
2. В магазине «Продтовары» открываются два отдела: «Молочные товары», «Свежее мясо» и «Хлеб». Подберите торговое оборудование и торговый инвентарь для этих отделов. Метод продажи товаров - через прилавок.

(См. ФОС по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», приложение 7)

#### **Тематика рефератов, докладов, эссе:**

1. Выбор и размещение торгового холодильного оборудования.
2. Пути повышения эффективности использования торгового холодильного оборудования.
3. Система централизованного холодоснабжения, особенности ее устройства и регулирования.
4. Эксплуатация торгового холодильного оборудования, техника безопасности при эксплуатации.

#### **4.8 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для реализации дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, оборудованные мультимедийным оборудованием и учебно-наглядными пособиями, для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием в соответствии с программой дисциплины, а также помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду филиала. Освоение дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей на основании заявления студента.

## V. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» для студентов очной формы обучения представляет содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, самостоятельной работы и формы контроля, таблица 5.1

Таблица 5.1 – Тематический план изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» для студентов очной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Основы торговой техники.	2	4	-	6	И.л./2	К.З./2	-	-	-	-	Лит, Реф	14		Входной контроль, эссе, 3-та реферата, доклад, тестовое задание
Тема 2. Оборудование торгового зала	2	4	-	6	И.л./2	-	-	-	-	-	Лит, Реф.	14		эссе, 3-та реферата, доклад, тестовое задание
Тема 3. Складское оборудование	2	4	-	6	-	К.З./2	-	-	-	-	Лит, Реф.	14		эссе, 3-та реферата, доклад, тестовое задание
Тема 4. Холодильная техника	8	16	-	24	-	К.З./4	-	-	-	-	Лит, Реф.	23,75		эссе, 3-та реферата, доклад, тестовое задание
Итого:	14	28		42	4	8		0,25				65,75		Зачет
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-		42	-	-		0,25				65,75		108

Тематический план дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» для студентов заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.2.

Таблица 5.2 –Тематический план изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» для студентов заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы									Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)	
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час		контроль /СР в сессию
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Основы торговой техники.	-	-	-	-	-	-	-				Лит, З.к.р	22		Защита контр. работы
Тема 2. Оборудование торгового зала	-	2	-	2	-	-	-				Лит, З.к.р.	22		Защита контр. работы
Тема 3. Складское оборудование	2	2	-	4	И.л./2	-	-				Лит, З.к.р.	22		Защита контр. работы
Тема 4. Холодильная техника	2	2	-	4	-	К.З./2	-				Лит, З.к.р.	28		Защита контр. работы
Итого:	4	6	-	10	2	2	-	0,25				94		Зачет
													3,75	
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-		10	-	-		0,25				94	3,75	108

Тематический план изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» для студентов очно-заочной формы обучения представляет содержание учебной дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием часов и видов занятий, контактной и самостоятельной работы, формы контроля, таблица 5.3

Таблица 5.3 –Тематический план изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» для студентов очно-заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Контактная работа /контактные часы										Самостоятельная работа*			Формы текущего контроля (КСР)
	Аудиторные часы						Индивидуальная консультация ИК	Контактная работа по промежуточной аттестации, Катт	Консультация перед экзаменом, КЭ	Контактная работа по промежуточной аттестации и в период экз. сессии, Каттэкз	формы	в семестре, час	контроль /СР в сессию	
	лекции	практические занятия	лабораторные работы	всего	в т.ч.интерактивные формы /часы									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Тема 1. Основы торговой техники.	2	4		6	И.л./2	К.З./2					Лит	18		эссе, 3-та реферата, доклад, тестовое задание
Тема 2. Оборудование торгового зала	2	4		6	И.л./2	-					Лит.	18		эссе, 3-та реферата, доклад, тестовое задание
Тема 3. Складское оборудование	2	4		6	-	К.З./2					Лит.	18		эссе, 3-та реферата, доклад, тестовое задание
Тема 4. Холодильная техника	6	8		14	-	К.З./2					Лит.	21,75		эссе, 3-та реферата, доклад, тестовое задание
Итого:	12	20		32	4	6		0,25				75,75		Зачет
<b>Всего по дисциплине</b>	-	-		32	-	-		0,25				75,75		

\*Формы самостоятельной работы студентов по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» определены в «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника. Учебное пособие по проведению лабораторных работ и организации самостоятельной работы студентов» для студентов направлений подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность» и, 2016. С. 160.

Таблица 5.4 Сокращения, используемые в Тематическом плане изучения дисциплины

Сокращение	Вид работы
1. Лит.	Работа с литературой
2. И.л.	Интерактивная лекция
3. Реф.	Подготовка и защита реферата, доклада
4. К.З.	Выполнение кейс-задания
5. Т	Тестовые задания
6. Э	Написание эссе

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» разработаны в соответствии с требованиями Положения «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова». ФОС хранится на кафедре, обеспечивающей преподавание данной дисциплины.

Планируемые результаты обучения студентов по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» представлены в разделе II «Содержание дисциплины».

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы включают в себя:

**1. Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

### **2. Тематика курсовых работ**

Согласно учебному плану, по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» курсовая работа не предусмотрена.

### **3. Вопросы к зачету**

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1.	Предмет, цели и задачи курса «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника».
2.	Роль оборудования в повышении эффективности труда работников торговли.
3.	Понятие о кинематических и динамических параметрах машин.
4.	Понятие о работоспособности технического устройства и его неисправности.

5.	Классификация торговой техники по признакам назначения, характеру воздействия на товары, структуре рабочего цикла.
6.	Классификация торговой техники по степени автоматизации, виду используемой энергии, степени универсальности и др.
7.	Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов.
8.	Принцип действия и устройство дозирующих машин и механизмов.
9.	Весоизмерительное оборудование и его классификация по признакам назначения, виду, конструкции и степени автоматизации работы силоизмерителя, виду указательного устройства, месту и способу установки, виду отсчета показаний взвешивания, способу снятия показаний.
10.	Классификация контрольно-кассовой техники.
11.	Устройство контрольно-кассовой машины (ККМ).
12.	Основные узлы ККМ, их назначение.
13.	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.
14.	Магазинная автоматизированная система работы с пластиковыми картами.
15.	Магазинная автоматизированная система работы с картами с магнитной полосой.
16.	Магазинная автоматизированная система работы с микросхемами (смарт-картами).
17.	Компьютерные ККМ –POS–терминалы.
18.	Компьютерные ККМ –LAP–терминалы.
19.	Законодательная и нормативная база применения контрольно-кассовой техники.
20.	Государственный реестр «Классификатор ККМ, используемый на территории РФ»
21.	Виды и функциональное назначение холодильного оборудования.
22.	Классификация и основные параметры холодильного оборудования.
23.	Классификация торговой мебели по признакам мест применения, назначению, товарному профилю, конструкции.
24.	Эксплуатационно-технические требования, предъявляемые к торговой мебели.
25.	Экономические и эргономические требования, предъявляемые к торговой мебели.
26.	Эстетические и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговой мебели.
27.	Понятие механизации технологических процессов в торговле.
28.	Понятие комплексной механизации технологических процессов в торговле.
29.	Понятие автоматизации технологических процессов в торговле.
30.	Основные направления механизации, комплексной механизации и автоматизации процессов в предприятиях розничной торговли.
31.	Основные направления механизации, комплексной механизации и автоматизации процессов в предприятиях розничной торговли, включая автоматизированную систему управления торговыми предприятиями.
32.	Виды и параметры оборудования для укладки и хранения тарно-штучных грузов.
33.	Виды и параметры оборудования для укладки и хранения навалочных и насыпных грузов.
34.	Виды и параметры оборудования для укладки и хранения наливных грузов.
35.	Классификация подъемно-транспортного оборудования по функциональному назначению.
36.	Классификация подъемно-транспортного оборудования по периодичности

	действия.
37.	Классификация подъемно-транспортного оборудования по роду перерабатываемого груза.
38.	Классификация подъемно-транспортного оборудования по видам привода.
39.	Классификация подъемно-транспортного оборудования по степени механизации труда.
40.	Транспортирующие машины непрерывного действия, используемые на складах; их характеристика.
41.	Классификация конвейеров по характеру грузонесущей поверхности.
	Транспортирующие машины и механизмы периодического действия, используемые на складах; их характеристика.
42.	Самоходные тележки, используемые на складах; их характеристика.
43.	Универсальные погрузчики с вилочными захватами, используемые на складах; их характеристика.
44.	Электро- и краны-штабелеры, используемые на складах; их характеристика.
45.	Погрузочно-разгрузочные машины и механизмы, используемые на складах; их характеристика.
46.	Штабелирующие машины и механизмы, используемые на складах; их характеристика.
47.	Определение потребности в подъемно-транспортном оборудовании.
48.	Виды, функциональное назначение, классификация, основные характеристики, принцип устройства и работы основных видов весоизмерительного оборудования.
49.	Определение потребности в весоизмерительном оборудовании.
50.	Метрологические требования, предъявляемые к весам.
51.	Эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.
52.	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к весам.
53.	Принципы устройства и работы основных видов весоизмерительного оборудования.
54.	Гири, меры длины и объема.
55.	Надзор за весоизмерительными приборами и устройствами.
56.	Основные направления комплексной механизации и автоматизации трудоёмких работ на складах, включая использование автоматизированных транспортно-складских систем, роботов - манипуляторов, робокар и т. п.
57.	Использование торгового оборудования по назначению.
58.	Принцип устройства и работы основных видов холодильного оборудования.
59.	Системы централизованного холодоснабжения: их сущность и эффективность использования.
60.	Краткая история развития холодильной техники.
61.	Ледяное и льдосоленое охлаждение.
62.	Охлаждение при фазовых переходах.
63.	Дросселирование.
64.	Адиабатическое расширение.
65.	Вихревой эффект.
66.	Термоэлектрическое охлаждение.
67.	Идеальный цикл Карно
68.	Принципиальная схема воздушной холодильной машины
69.	Схемы и циклы реальных холодильных машин
70.	Обозначения холодильных агентов.
71.	Требования к хладагентам.

72.	Особенности термодинамики смесей хладагентов.
-----	---

### Практические задания к зачёту

Номер вопроса	Практические задания к зачёту
1.	Приведите три основные группы способов размораживания пищевых продуктов, а также температурные, влажностные и временные параметры для замороженных плодов и овощей, рыбы, тушек птицы, мяса в блоках, полутушах, четвертьтушах, а также сливочного масла и творога.
2.	Приведите параметры регулируемой газовой среды (РГС) для хранения различных продовольственных товаров и рекомендуемую оптимальную температуру охлаждаемой среды.
3.	Охарактеризуйте три группы микроорганизмов по отношению к температурным условиям. Приведите оптимальные температуры их развития, а также укажите рекомендуемые оптимальные температуры для каждой группы.
4.	Приведите криоскопические температуры для разных пищевых продуктов, объясните причины разных параметров криоскопических температур у этих продуктов.
5.	Приведите формулу, определяющую количество вымороженной воды в пищевых продуктах и объясните это понятие.
6.	Приведите формулу скорости замораживания пищевых продуктов, объясните, от чего зависит скорость замораживания пищевых продуктов.
7.	Опишите процессы, происходящие при хранении салата «Оливье» после его приготовления. Поясните, почему этот продукт следует отнести к группе особо скоропортящихся продуктов. Приведите режимы и сроки хранения этого салата в общественном питании.
8.	Объясните, какие мясные продукты следует отнести к мелкокусковым. Объясните, почему они относятся к группе особо скоропортящихся мясных продуктов. Приведите оптимальную температуру хранения и продолжительность хранения.
9.	На предприятие общественного питания поступила охлажденная рыба. Какие условия и сроки хранения должны быть созданы для этого продукта.
10.	Предприятие общественного питания закупило полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы. Приведите оптимальные температурные параметры, относительную влажность воздуха, сроки хранения колбасных изделий. Объясните возможные причины снижения их качества в общественном питании.
11.	Предприятие общественного питания закупило охлажденную птицу для выработки полуфабрикатов и готовой продукции. Приведите оптимальные режимы хранения, а также сроки хранения в общественном питании. Ответьте, какие процессы могут привести к снижению качества продукции.
12.	Приведите оптимальную температуру и максимальную продолжительность хранения кулинарных изделий из рыбы.
13.	Приведите оптимальную температуру и максимальную продолжительность хранения кулинарных изделий из рыбных полуфабрикатов и морепродуктов.
14.	Приведите оптимальную температуру и максимальную продолжительность хранения овощных полуфабрикатов: картофеля сырого очищенного, моркови, свеклы, лука репчатого сырых очищенных. Предложите способы увеличения их срока хранения без потерь качества.
15.	Приведите оптимальную температуру и максимальную продолжительность

	хранения мучных полуфабрикатов (тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, кулебяк, пирогов и кулинарных изделий (ватрушки, сочники, беляши, чебуреки)). Объясните причины ограничения продолжительности хранения этих изделий.
16.	Приведите оптимальные условия и сроки хранения быстрозамороженных салатов из краснокочанной капусты, овощной закуски с томатом. Объясните причины ограничения их сроков хранения.
17.	Приведите оптимальные условия и сроки хранения вторых обеденных блюд: гуляш из говядины, блинчики с творогом, котлеты «Крестьянские» в соусе, капусты свежей тушеной. Объясните причины ограничения их сроков хранения.
18.	Какой класс авторефрижератора следует выбрать для транспортировки охлажденных тушек цыплят, если примерное время транспорта в пути составит 1 сутки? Какую оптимальную температуру этот транспорт способен поддерживать во время транспортировки
19.	Какую информацию о сроках и условиях хранения следует нанести предпр. общественного питания, вырабатывающего для розничной торговли полуфаб. шашлыка маринованного, учитывая, что это особо скоропортящийся продукт?
20.	При вскрытии полимерного пакета с замороженной малиной оказалось, что более половины ягод смерзлись и не подлежат разделению. Пользуясь ГОСТ 29187-91 «Плоды и ягоды быстрозамороженные. ОТУ», определите фактический торговый сорт продукта. На упаковке дана информация о том, что продукт относится к высшему сорту. Укажите причины смерзания ягод.
21.	Определить среднее расстояние перевозки, если известно, что автомобиль совершил четыре перевозки на разные расстояния. Объем первой перевозки составил 30 тыс. т, а расстояние перевозки -15 км. Второй, третьей. и четвертой соответственно 50 тыс. т. - 20 км; 10 тыс. т.-40 км; 40 тыс. т.-30 км.
22.	Определить среднетехническую скорость автомобиля и количество ездов, если известно, что время в наряде составляет 8 ч., время в движении равно 3 ч., время простоя под погрузкой и разгрузкой равно 1 ч., общий пробег составил 180 км.
23.	Автомобиль грузоподъемностью 3 т совершил три ездки: за первую ездку он перевез 2,5 т на расстояние 10 км, за вторую - 3 т на расстояние 15 км, а за третью ездку - 2 т на расстояние 20 км. Определить: статический коэффициент по каждой ездке; статический и динамический коэффициенты за смену.
24.	Определить количество автомобилей, необходимых для перевозки 600 т груза первого класса, если известно, что для перевозки используются автомобили грузоподъемностью 4 т, время в наряде - 9 ч, а время, затраченное на одну ездку, равно 3 ч.
25.	Автомобиль за день сделал 3 ездки. При первой ездке порожний пробег составил 20 км, пробег с грузом - 25 км; при второй ездке порожний пробег составил -10 км, пробег с грузом - 30 км; при третьей ездке порожний пробег составил 15 км, пробег с грузом - 40 км. Определить общий пробег автомобиля за день; коэффициент использования пробега автомобиля за день и каждую ездку. Первый нулевой пробег составил 5 км, второй -10 км.
26.	Автомобили должны перевезти грузы массой 450 т на маятниковом маршруте с обратным не полностью груженым пробегом. При этом грузоподъемность автомобиля составляет 5 т, расстояние перевозки в прямом направлении 20 км, расстояние перевозки в обратном направлении 15 км, статический коэффициент использования грузоподъемности равен 1,0, расстояние ездки автомобиля без груза равно 8 км, время погрузки автомобиля 15 мин, время разгрузки - 20 мин, техническая скорость автомобиля - 30 км/ч, время работы автомобиля на маршруте 7,5 ч. Определить необходимое количество автомобилей для

	перевозки груза и коэффициент использования пробега автомобиля за один оборот.
27.	Определить необходимое количество автомобилей для перевозки 480 т груза второю класса. Автомобили работают на маятниковом маршруте с обратным холостым пробегом. Грузоподъемность автомобиля составляет 5 т; расстояние груженой ездки и расстояние ездки без груза составляет 20 км, статический коэффициент использования грузоподъемности 0,8; время простоя под погрузкой и разгрузкой равно 40 мин, техническая скорость - 30 км/ч, время работы автомобиля на маршруте 9 ч.
28.	Грузовой автомобиль работал на маятниковом: маршруте с груженым пробегом в обоих направлениях. Грузоподъемность автомобиля составляет 4,5т; расстояние груженой ездки -15 км, нулевой пробег составил 4 км, время простоя под погрузкой и разгрузкой - 15 мин, статический коэффициент использования грузоподъемности -1,0 , техническая скорость автомобиля - 30 км/ч, время работы автомобиля на маршруте 7,5 ч. Определить количество автомобилей при объеме перевозок 450 т и коэффициент использования пробега за день.
29.	Транспортная организация осуществляет перевозки сахара-песка с оптового склада в розничные предприятия. За год планировалось перевезти 35 тыс. т. сахара-песка. Фактически было перевезено 32 тыс. т. Максимальный объем поставок за месяц приходился на июль месяц и составил 2,9 тыс. т. Объем перевозок с соблюдением нормативных сроков составил 30 тыс. т. Потери груза составили 500 кг сахара-песка. Определите объем невывезенных со склада грузов за год, комплексный показатель качества обслуживания транспортной организации. Рейтинг показателям устанавливается произвольно.
30.	В парке фирмы 7 автомобилей. Один из автомобилей находился в ремонте 9 дней, другой 20 дней. Определить за год: общий бюджет времени нахождения автомобилей в хозяйстве в днях и часах; коэффициент технической готовности парка; коэффициент использования парка
31.	Два автомобиля осуществляли доставку груза со станции назначения на 2 склада в течение 7 дней. Каждый автомобиль за день совершал по 3 ездки. Расстояние от гаража до станции назначения составляет 12 км. От склада № 1 до гаража 20км, а до станции 17 км. От склада № 2 до гаража 23 км, а до станции 21 км. Определить коэффициент использования пробега автомобиля; среднесуточный пробег автомобиля.
32.	Автомобиль грузоподъемностью 5 т доставил груз массой 4,2 т на расстояние 140 км в течение 4 час; из них 1,5 ч ушло на погрузку - выгрузку груза. Расстояние от гаража до пункта погрузки и выгрузки равно соответственно 30 и 12 км. Определить коэффициент грузоподъемности, техническую и эксплуатационную скорость автомобиля.
33.	Определите оборот вагона, если известно, что расстояние перевозки равно 800 км, средний простой вагона на одной технической станции -составляет 2 ч, средняя скорость на участке равна 25 км/ч, средний простой вагона на одной станции с грузовой операцией равен 4 ч, вагонное плечо равно 60 км, коэффициент местной работы равен 1,5.
34.	Определите средний простой вагонов на подъездном пути (при номерном способе), если за сутки было подано и убрано четыре шестиосных вагона, десять четырехосных и восемь двухосных вагонов; шестиосные вагоны простояли 4 ч, четырехосные -2 ч, а двухосные-1,5 ч.

35.	Для перевозки груза используется четырехосный цельнометаллический вагон грузоподъемностью 64 т, вместимость кузова вагона равна 120 м <sup>3</sup> , объем занимаемого груза 90 м <sup>3</sup> , масса тары 23 т. Определить: коэффициент тары вагона, погрузочный коэффициент тары вагона, коэффициент использования грузоподъемности вагона, коэффициент использования вместимости вагона, коэффициент удельного объема вагона, коэффициент удельной грузоподъемности вагона.
36.	Рассчитайте полную и чистую грузоподъемность судна, если запасы топлива составляют 100 т, воды 35т, грузов снабжения 19 т, максимальное количество груза, которое может принять судно составляет 865 т. Определите коэффициент ходового времени, если продолжительность рейса составляет 500 ч, а ходовое время 350 ч.

## 5. Задания для контрольной работы

### Вариант 1

1. Контрольно-кассовые машины.
2. Оборудование для хранения товаров.
3. Определите время работы упаковочного автомата в магазине за год, если его производительность равна 100 уп/час, а месячная потребность в картофеле составляет 900 упаковок. Коэффициент загрузки автомата равен 0,7.

### Вариант 2

1. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов.
2. Торгово-технологическое оборудование торговых залов (мебель).
3. Определить потребность торгового предприятия в весах, если известно, что товарооборот предприятия за смену составил 2500кг, наибольший предел взвешивания на весах равен 6кг, время полезной работы весов составляет 9час, время одной операции по взвешиванию в среднем составляет 10с, коэффициент предельной нагрузки весов 0,7.

## 6. Примеры вопросов для кейс-задания

### Тема 4. Холодильное оборудование

Задание 1. В магазине «Продукты» открываются три отдела: «Гастрономические товары», «Свежее мясо» и «Свежая рыба». Подберите торговое оборудование и торговый инвентарь для хранения, подготовки к продаже и отпуска мяса покупателям. Опишите правила ухода за торговым инвентарем. Метод продажи товаров - самообслуживание.

1. Дать характеристику торгового оборудования и торгового инвентаря для хранения, подготовки к продаже и отпуска мяса покупателям.
2. Дать характеристику торгового оборудования и торгового инвентаря для хранения, подготовки к продаже и отпуска мясопродуктов покупателям.
3. Дать характеристику торгового оборудования и торгового инвентаря для хранения, подготовки к продаже и отпуска свежей рыбы покупателям.
4. Опишите правила ухода за торговым оборудованием и торговым инвентарем для хранения, подготовки к продаже и отпуска мяса, мясопродуктов и свежей рыбы.

Задание 2. В магазине «Продтовары» открываются два отдела: «Молочные товары», «Свежее мясо» и «Хлеб». Подберите торговое оборудование и торговый инвентарь для этих отделов. Метод продажи товаров - самообслуживание.

1. Дать характеристику торгового оборудования и торгового инвентаря для хранения, подготовки к продаже и отпуска мяса покупателям.

2. Дать характеристику торгового оборудования и торгового инвентаря для хранения, подготовки к продаже и отпуска молочных продуктов покупателям.
3. Дать характеристику торгового оборудования и торгового инвентаря для хранения, подготовки к продаже и отпуска свежего мяса покупателям.
4. Опишите правила ухода за торговым оборудованием и торговым инвентарем для хранения, подготовки к продаже и отпуска хлеба и хлебобулочных продуктов.

## **7. Примеры тестов для контроля знаний**

### **Задание 1**

Машина называется технологической, если в ней:

- а) преобразование материала состоит в изменении его формы, свойств и состояния или обрабатываемого объекта;
- б) преобразование энергии, материалов и информации выполняется без участия человека;
- в) преобразование материала состоит только в изменении положения вмещаемого объекта.

### **Задание 2**

Принцип действия электронных весов основан:

- а) автоматическом преобразовании силы тяжести в электрические сигналы, пропорциональные массе груза;
- б) автоматическом преобразовании силы тяжести в электрические сигналы, непропорциональные массе груза;

### **Задание 3**

При транспортировке грузов с помощью с помощью ленточных транспортеров ширина ленты должна быть:

- а) равна максимальному размеру штучного груза или ширины насыпи сыпучего материала;
- б) на 100-200 мм меньше максимального размера штучного груза или насыпного сыпучего материала;
- в) на 100-200 мм больше максимального размера штучного груза или насыпного сыпучего материала.

## **VII. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» представлены в нормативно-методических документах:

Положение об интерактивных формах обучения (<http://www.rea.ru>)

Положение об организации самостоятельной работы студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение о курсовых работах (<http://www.rea.ru>)

Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов (<http://www.rea.ru>)

Положение об учебно-исследовательской работе студентов (<http://www.rea.ru>)

Организация деятельности студента по видам учебных занятий по дисциплине «Физика» представлена в таблице 6:

Таблица 6 - Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; отмечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (перечисление понятий) и др.
Практические занятия	Проработка рабочей программ, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (указать текст из источника и др.) Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Контрольная работа (индивидуальные задания)	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Реферат	Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомление со структурой и оформлением реферата
Тестовое задание	Минимальная составляющая единица теста, которая состоит из условия (вопроса) и, в зависимости от типа задания, может содержать или не содержать набор ответов для выбора (может использоваться как промежуточный контроль по любой теме).

## **VIII. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания представлено в разделе II «Содержание программы учебной дисциплины» и разделе VIII настоящей рабочей программы.

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова» распределение

баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий и рубежный контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	40
Итого	100

Результаты входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин не формируют рейтинговую оценку работы обучающегося по дисциплине, критерии оценки входного контроля представлены в оценочных и методических материалах к дисциплине.

#### **Критерии оценки посещаемости занятий**

В соответствии с утвержденным учебным планом по направлению подготовки 38.03.07 направленности (профиль) Товарная экспертиза и оценочная деятельность по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» предусмотрено:

4 - семестр - 14 час. лекционных, 28 час. практических занятий. За посещение одного занятия студент набирает 0,5 балла.

В соответствии с утвержденным учебным планом по направлению подготовки 38.03.07 направленности (профиль) Товарная экспертиза и оценочная деятельность по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» предусмотрено:

5 семестр - 32 час. лекционных, 12 час. и час. 20 практических занятий. За посещение занятия студент набирает 1,25 балла

#### **Критерии оценки заданий текущего контроля успеваемости обучающихся в семестре**

##### **1) Расчет баллов по результатам текущего контроля**

- для студентов очной и очно-заочной формы обучения

Расчет баллов по результатам текущего контроля :

Форма контроля	Наименование раздела (темы), выносимых на контроль	Форма проведения контроля	Количество баллов, максимально
Текущий контроль	Тема 1. Основы торговой техники.	круглый стол, 3-та рефератов, дискуссия	4
	Тема 2. Оборудование торгового зала	круглый стол, 3-та рефератов, дискуссия	6
	Тема 3. Складское оборудование	круглый стол, 3-та рефератов, дискуссия	5
	Тема 4. Холодильная техника	круглый стол, 3-та рефератов, дискуссия	5
Всего			<b>20</b>

##### **2) Курсовая работа не предусмотрена**

### **3) Критерии оценки заданий к практическим занятиям:**

#### **Критерии оценивания реферата, доклада:**

**2 балла** - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

**1,5 баллов** - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

**1 балл** - выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

**0,5 балла** - выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, присутствуют частые случаи фактов плагиата;

**0 балла** - выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора (других авторов).

При оценивании реферата нулём баллов он должен быть переделан в соответствии с полученными замечаниями и сдан на проверку заново не позднее срока окончания приёма рефератов.

Не получив максимальный балл, студент имеет право с разрешения преподавателя доработать реферат, исправить замечания и вновь сдать реферат на проверку.

#### **Критерии оценивания тестовых заданий**

Оценка по результатам тестирования складывается исходя из суммарного результата ответов на блок вопросов. Общий максимальный балл по результатам тестирования – 2 балла. Соответственно каждый правильный ответ в блоке из 10 вопросов оценивается в 0,2 балла.

#### **4) Критерии оценки задания к лабораторным занятиям не предусмотрены.**

#### **5) Критерии оценки задания к интерактивным занятиям**

Каждая форма интерактивного занятия нацелена на формирование у студентов навыков коллективной работы, а также навыков формулирования собственных выводов и суждений относительно проблемного вопроса. Вместе с тем, формы проведения предусмотренных занятий различаются, поэтому критерии оценивания устанавливаются отдельно для каждой формы занятий. Максимальный балл за участие в круглом столе – 3 балла.

##### **Критерии оценивания с элементами дискуссии «Круглый стол»**

**3 балла** - выставляется студенту, если он высказывает собственное суждение по вопросу (1 балл), аргументировано отвечает на вопросы оппонентов; выступает с проблемным вопросом (1 балл); демонстрирует предварительную информационную готовность к обсуждению (0,5 балла); грамотно и четко формулирует вопросы к выступающему (0,5 балла)

##### **Критерии оценивания работы студента в учебной дискуссии**

**3 балла** - выставляется студенту, если он демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументировано отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления (1,4 балла); понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер (1 балл); Принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков (0,6 балла).

##### **Критерии оценки индивидуального творческого задания**

**10 баллов** выставляется студенту, если он правильно выполнил индивидуальное творческое задание. Показал отличные владения навыками применения полученных знаний и умений при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. Ответил на все дополнительные вопросы на защите.

**8 баллов** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное творческое задание с небольшими неточностями. Показал хорошие владения навыками применения полученных

знаний и умений при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. Ответил на большинство дополнительных вопросов на защите.

**6 баллов** выставляется студенту, если он выполнил индивидуальное творческое задание с существенными неточностями. Показал удовлетворительное владение навыками применения

полученных знаний и умений при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы на защите было допущено много

неточностей.

**2 балла** выставляется студенту, если при выполнении индивидуального творческого задания студент продемонстрировал недостаточный уровень владения умениями и

навыками при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы на защите было допущено множество неточностей.

### Критерии оценки творческого рейтинга

Распределение баллов осуществляется по решению кафедры и результат распределения баллов за соответствующие виды работ представляется в виде следующей таблицы :

Вид работы по разделу (теме) дисциплины	Количество баллов, максимально
Разработка доклада с презентацией по теме дисциплины	10
Оценка индивидуального творческого задания	10
Итого	<b>20</b>

### Критерии оценки промежуточной аттестации

**Зачет** по результатам изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» в 3 семестре проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из четырех теоретических вопросов, каждый из которых оценивается по 10 баллов.

*В случае частично правильного ответа на вопрос или решения задачи, студенту начисляется определенное преподавателем количество баллов.*

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией в течение семестра. Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

### Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ПК-16	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; проблемы рационального использования технологий, оборудования, энергетических и других видов ресурсов; конъюнктуру рынка торгово-технологического оборудования.</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> эксплуатировать и организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования и холодильной техники; повышать эффективность технологических процессов; рассчитывать потребности в торгово-технологическом оборудовании; совершенствовать и оптимизировать действующее торгово-технологическое оборудование.</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> навыками эксплуатации и организации метрологического контроля торгово-технологического</p>

			оборудования и холодильной техники; методами расчета оптимальных и рациональных технических режимов работы оборудования; методами оценки функциональных возможностей торгово-технологического оборудования и холодильной техники.
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ПК-16	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; проблемы рационального использования технологий, оборудования, энергетических и других видов ресурсов; конъюктуру рынка торгово-технологического оборудования.</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> эксплуатировать и организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования и холодильной техники; повышать эффективность технологических процессов; рассчитывать потребности в торгово-технологическом оборудовании; совершенствовать и оптимизировать действующее торгово-технологическое оборудование.</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> навыками эксплуатации и организации метрологического контроля торгово-технологического оборудования и холодильной техники; методами расчета оптимальных и рациональных технических режимов работы оборудования; методами оценки функциональных возможностей торгово-технологического оборудования и холодильной техники.</p>
50 – 69 баллов	«удовлетвори- тельно» «зачтено»	ПК-16	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; проблемы рационального использования технологий, оборудования, энергетических и других видов ресурсов; конъюктуру рынка торгово-технологического оборудования.</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> эксплуатировать и организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования и холодильной техники; повышать эффективность технологических процессов; рассчитывать потребности в торгово-технологическом оборудовании; совершенствовать и оптимизировать действующее торгово-технологическое оборудование.</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками эксплуатации и организации метрологического контроля торгово-технологического оборудования и холодильной техники; методами расчета оптимальных и рациональных технических режимов работы оборудования; методами оценки функциональных возможностей торгово-технологического</p>

			оборудования и холодильной техники.
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ПК-16	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; проблемы рационального использования технологий, оборудования, энергетических и других видов ресурсов; конъюнктуру рынка торгово-технологического оборудования.</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> эксплуатировать и организовывать метрологический контроль торгово-технологического оборудования и холодильной техники; повышать эффективность технологических процессов; рассчитывать потребности в торгово-технологическом оборудовании; совершенствовать и оптимизировать действующее торгово-технологическое оборудование.</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками эксплуатации и организации метрологического контроля торгово-технологического оборудования и холодильной техники; методами расчета оптимальных и рациональных технических режимов работы оборудования; методами оценки функциональных возможностей торгово-технологического оборудования и холодильной техники.</p>

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Рабочая программа по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой

 Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель

 Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель

 А.В. Петровская

Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В.Плеханова

Карта обеспеченности дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами»

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль)

Направленность (профиль) программы Товарная экспертиза и оценочная деятельность

Уровень подготовки бакалавриат

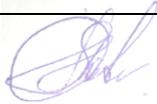
№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Информация по НИБЦ им. акад. Л.И.Абалкина		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт)	Численность студентов в (чел) <sup>1</sup>	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
			Количество печатных экземпляров (шт) <sup>2</sup>	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС <sup>3</sup>			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Коммерция и технология торговли Учебник для студентов высших учебных заведений / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. - 11-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2012. - 692 с.	/ ИТК "Дашков и К", Москва, 2012г. 692 с. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=342031">http://znanium.com/bookread2.php?book=342031</a>	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1
1	2	3	4	5	6	7	8
2	Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: Учебник / О.В. Чкалова.	- М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 384 с. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=424923">http://znanium.com/bookread2.php?book=424923</a>	х	да, ЭБС «Znanium»	х	х	1

<sup>1</sup>Контингент студентов приводится при наличии издания в печатном виде; если издание только в ЭБС – контингент студентов не указывается.

<sup>2</sup> При указании печатных экземпляров издания необходимо учитывать требования ФГОС ВО (основная литература -0,5 экз на 1 студента, дополнительная литература -0,25 экз на 1 студента.

<sup>3</sup> Все перечисленные издания необходимо в первую очередь выбирать из ЭБС.

3	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Уч. / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп.	- М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012 -480 с. Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com/bookread.php?book=353818">http://www.znanium.com/bookread.php?book=353818</a>	x	да, ЭБС «Znanium »	x	x	1
Дополнительная литература							
1	Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд., перераб. и доп.	— М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 456 с. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=513880">http://znanium.com/bookread2.php?book=513880</a>	x	да, ЭБС «Znanium »	x	x	1
2	Информационные технологии в коммерции: Учебное пособие / Л.П. Гаврилов.	- М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 238 с. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=371445">http://znanium.com/bookread2.php?book=371445</a>	x	да, ЭБС «Znanium »	x	x	1
3	Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я.	- М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=502557">http://znanium.com/bookread2.php?book=502557</a>	x	да, ЭБС «Znanium »	x	x	1
	Всего						1

Преподаватель  В.П. Данько

И.о. зав. кафедрой  Е.Н. Губа

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь



Н.И. Криво