

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 29.08.2023 09:34:42

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac3a1108c5199

Приложение 3

к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

(профиль) программы Товарная экспертиза, оценочная
деятельность и управление качеством.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.27 ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ И
ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА

Направление подготовки
38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза, оценочная деятельность и управление качеством»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель(и):

к.т.н., доцент кафедры торговли и
общественного питания

(ученая степень, ученое звание, должность,)

Р.В. Брюшков

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от «17» февраля 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....	4
Цель и задачи освоения дисциплины	4
Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
Объем дисциплины и виды учебной работы.....	4
Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	13
Рекомендуемая литература	13
Перечень информационно-справочных систем.....	13
Перечень профессиональных баз данных	14
Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "интернет", необходимых для освоения дисциплины.....	14
Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения	14
Материально-техническое обеспечение дисциплины	14
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	15
V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	15
VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	15
Аннотация к рабочей программе дисциплины	30

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» является развитие способности осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, организовывать метрологический контроль и контролировать условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции

Задачи дисциплины:

- научить применять приобретенные знания положений национальных, межгосударственных, международных нормативно-правовых актов для контроля условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции.
- изучить основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники
- осуществлять эксплуатацию и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения	
	очная	очно-заочная
Объем дисциплины в зачетных единицах	3 ЗЕТ	
Объем дисциплины в акад. часах	108	
Промежуточная аттестация: форма	зачет	зачет
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	48	36
1. Контактная работа на проведение занятий лекционного и семинарского типов, всего часов, в том числе:	46	34
• лекции	24	18
• практические занятия	22	16
• лабораторные занятия	-	-
в том числе практическая подготовка	-	-
2. Индивидуальные консультации (ИК)	-	-
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Кат)	-	-
4. Консультация перед экзаменом (КЭ)	-	-
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии	2	2

заочников (Каттэк)		
Самостоятельная работа (СР), всего:	60	72
в том числе:		
• самостоятельная работа в период экз. сессии (СРэк)	-	-
• самостоятельная работа в семестре (СРС)	60	72
• в том числе, самостоятельная работа на курсовую работу / курсовой проект	-	-
• изучение ЭОР	-	-
• изучение онлайн-курса или его части	-	-
• выполнение индивидуального или группового проекта	-	-
• и другие виды	60	72

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 2

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения (знания, умения)
ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	ПК-2.2. 3-1. Знает национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
		ПК-2.2. 3-2. Знает условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
		ПК-2.2. У-1. Умеет применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой

		продукции
		ПК-2.2. У-2. Умеет проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования и организует метрологический контроль	<p>ПК-7.4. 3-1. Знает основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники</p> <p>ПК-7.4. 3-2. Знает сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>ПК-7.4. У-1. Умеет эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции</p> <p>ПК-7.4. У-2. Умеет организовывать метрологический контроль и поверку торгово-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимости результатов измерений, класс точности оборудования</p>

II. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (очная форма обучения)

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа/ КЭ, Каттэк, Катт	Всего					
Семестр 1												
Раздел 1.												
1.	Тема 1 Основы торговой техники. 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.	6	4	-	-	15/-	25	ПК-7.4	ПК-7.4. 3-1. ПК-7.4. 3-2. ПК-7.4. У-1.	О.	Т.	Р., Д.
2.	Тема 2 Оборудование торгового зала. Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов. Принцип действия и устройство дозирочных 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 отсчета показаний	6	6	-	-	15/-	27	ПК-7.4	ПК-7.4. 3-1. ПК-7.4. 3-2. ПК-7.4. У-1. ПК-7.4. У-2	О.	Т.	Р., Д.

	<p>взвешивания, способу снятия показаний. Классификация контрольно-кассовой техники. Устройство контрольно-кассовой машины (ККМ). Основные узлы, их назначение. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. Магазинная 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, автоматизированную защиту товаров от хищений, сканирующие устройства, а так же приборы для штрихового кодирования.</p>											
3.	<p>Тема 3. Складское оборудование Классификация оборудования по признаку свойств хранимых товаров. Виды и параметры оборудования для укладки и хранения: -тарно-штучных грузов; -навалочных и насыпных грузов; -наливных грузов. Классификация оборудования по признакам: функционального назначения, периодичности действия, роду перерабатываемого груза, видам привода, степени механизации труда. Принципы устройства и. работы, а также параметры действия основных видов: грузоподъемных машин и механизмов;</p>	6	6	-	-	15/-	27	ПК-2.2 ПК-7.4	ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.4. 3-1. ПК-7.4. 3-2. ПК-7.4. У-1. ПК-7.4. У-2	Гр.д.	К.	Р., Д.

	<p>транспортных средств; оборудования для погрузочно-разгрузочных работ. Определение потребности в подъемно-транспортном оборудовании. 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. Принципы устройства и работы основных видов оборудования. Гири, меры длины и объема. Надзор за измерительными приборами и устройствами. Поверка и клеймение торгово-измерительного оборудования. Основные направления комплексной механизации и автоматизации трудоёмких работ на складах, включая использование автоматизированных транспортно-складских систем, роботов - манипуляторов, робокар и т. п.</p>											
4.	<p>Тема 4. Холодильная техника 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>	6	6	-	-	15/-	27	ПК-2.2 ПК-7.4	ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.4. 3-1. ПК-7.4. 3-2. ПК-7.4. У-1. ПК-7.4. У-2	Гр.д.	Т., К.	Р., Д.
<p>Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)</p>		-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
<p>Итого</p>		24	22	-	-	60/2	108	x	x	x	x	x

этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций (очно-заочная форма обучения)

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Трудоемкость, академические часы						Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Учебные задания для аудиторных занятий	Текущий контроль	Задания для творческого рейтинга (по теме(-ам)/ разделу или по всему курсу в целом)
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Самостоятельная работа	Всего					
Семестр 1												
Раздел 1.												
1.	Тема 1 Основы торговой техники. 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.	4	4	-	-	18/-	26	ПК-7.4	ПК-7.4. 3-1. ПК-7.4. 3-2. ПК-7.4. У-1.	О.	Т.	Р., Д.
2.	Тема 2 Оборудование торгового зала. 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 отсчета показаний взвешивания, способу снятия показаний.	4	4	-	-	18/-	26	ПК-7.4	ПК-7.4. 3-1. ПК-7.4. 3-2. ПК-7.4. У-1. ПК-7.4. У-2	О.	Т.	Р., Д.

	<p>Классификация контрольно-кассовой техники. Устройство контрольно-кассовой машины (ККМ). Основные узлы, их назначение. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. Магазинная 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, автоматизированную защиту товаров от хищений, сканирующие устройства, а так же приборы для штрихового кодирования.</p>											
3.	<p>Тема 3. Складское оборудование Классификация оборудования по признаку свойств хранимых товаров. Виды и параметры оборудования для укладки и хранения: -тарно-штучных грузов; -навалочных и насыпных грузов; -наливных грузов. Классификация оборудования по признакам: функционального назначения, периодичности действия, роду перерабатываемого груза, видам привода, степени механизации труда. Принципы устройства и. работы, а также параметры действия основных видов: грузоподъемных машин и механизмов; транспортных средств;</p>	4	4	-	-	18/-	26	ПК-2.2 ПК-7.4	ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.4. 3-1. ПК-7.4. 3-2. ПК-7.4. У-1. ПК-7.4. У-2	Гр.д.	К.	Р., Д.

	оборудования для погрузочно-разгрузочных работ. Определение потребности в подъемно-транспортном оборудовании. 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. Принципы устройства и работы основных видов оборудования. Гири, меры длины и объема. Надзор за измерительными приборами и устройствами. Поверка и клеймение торгово-измерительного оборудования. Основные направления комплексной механизации и автоматизации трудоёмких работ на складах, включая использование автоматизированных транспортно-складских систем, роботов - манипуляторов, робокар и т. п.											
4.	Тема 4. Холодильная техника 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.	6	4	-	-	18/-	28	ПК-2.2 ПК-7.4	ПК-2.2. 3-1. ПК-2.2. 3-2 ПК-2.2. У-1 ПК-2.2. У-2 ПК-7.4. 3-1. ПК-7.4. 3-2. ПК-7.4. У-1. ПК-7.4. У-2	Гр.д.	Т., К.	Р., Д.
	Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	-	-	-	-	-/2	2	-	-	-	-	-
	Итого	18	16	-	-	72/2	108	х	х	х	х	х

Формы учебных заданий на аудиторных занятиях:

Опрос (О.)

Групповая дискуссия (Гр.д.)

Формы текущего контроля:

Тест (Т.)

Кейс (К.)

Формы заданий для творческого рейтинга:

Реферат/доклад (Р., Д.)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Основная литература

1. Торговое оборудование: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — М: ИНФРА-М, 2020. — 398 с. - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=375798>
2. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчианц, О. В. Памбухчианц. — 12-е изд., перераб. и доп. — М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 456 с. - ISBN 978-5-394-02471-9. – Текст электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=358200>

Дополнительная литература:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднепрофессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=362110>
2. Машины непрерывного транспорта : учебное пособие / П. В. Шепелина. - Москва : РУТ (МИИТ), 2018. - 259 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=415576>
3. Транспортное обеспечение торговой деятельности : учебное пособие / Ю.А. Кочинов, Т.В. Кочинова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 226 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1014786. - ISBN 978-5-16-015028-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=359378>
4. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/read?id=360309>

Нормативные правовые документы:

1. Федеральный закон "Об основах охраны труда в Российской Федерации" от 17.07.1999 N 181-ФЗ
2. Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования (ТР ТС 010/2011)» от 18.10.2011 N 823.
3. Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений" от 26.06.2008 N 102-ФЗ
4. Постановление Правительства РФ от 12.02.1994 N 100 (ред. от 27.11.2013) "Об организации работ по стандартизации, обеспечению единства измерений, сертификации продукции и услуг"
5. Федеральный закон от 21.12.1994 г. № 69 «О пожарной безопасности» (с изменениями и дополнениями).
6. Постановление Правительства РФ от 16.09.2020 N 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).
7. Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изменениями и дополнениями).
8. Трудовой кодекс – основные положения X раздела кодекса – Охрана труда. Подзаконные акты по охране труда. Система стандартов безопасности труда (ССБТ) – структура и основные стандарты (с изменениями и дополнениями).

Перечень информационно-справочных систем

1. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система Гарант.

Перечень профессиональных баз данных

1. <http://www.gost.ru> - База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)
2. <http://www.rags.ru/gosts/2874/> - Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС)
3. <https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/documents.php> - База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4. <https://creativeconomy.ru/> - База данных торгового-экономических исследований «Креативная экономика»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "интернет", необходимых для освоения дисциплины

1. <https://tt-m.ru/> - ресурс «Торговые технологии».
2. <https://vitrina-shop.ru/> - каталог торгового оборудования.
3. <https://www.rp.ru/> - каталог «Русский проект».
4. <https://online-kassa.ru/> - каталог контрольно-кассового оборудования «Онлайн-касса».
5. <http://www.holodilshchik.ru/> - экспертный ресурс по холодильной технике.
6. <https://tpmag.ru/> - журнал о розничной торговле «Точка продаж»
7. <http://www.skladcom.ru/> - журнал о складском хозяйстве и оборудовании «Склады России».
8. <https://kassa.mts.ru/catalog/avtomatizatsiya-torgovli/> - журнал современном контрольно-кассовом оборудовании «МТС касса».

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

Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилита PeaZip,

Adobe Acrobat Reader DC.

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «*Оборудование торговых предприятий и холодильная техника*» обеспечена:

для проведения занятий лекционного типа:

- учебной аудиторией, оборудованной учебной мебелью, мультимедийными средствами обучения для демонстрации лекций-презентаций;

для проведения занятий семинарского типа:

- учебными аудиториями для проведения практических занятий, оборудованным учебной мебелью и техническими средствами обучения, учебно-наглядными пособиями, служащими для представления учебной информации студентам;

для самостоятельной работы:

- помещением для самостоятельной работы, оснащенным компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов
- Положение о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов
- Положение об учебно-исследовательской работе студентов
- Методическое пособие по выполнению практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельных работ

V. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

Таблица 4

Виды работ	Максимальное количество баллов
Выполнение учебных заданий на аудиторных занятиях	20
Текущий контроль	20
Творческий рейтинг	20
Промежуточная аттестация (<i>зачет</i>)	40
ИТОГО	100

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся «преподаватель кафедры, непосредственно ведущий занятия со студенческой группой, обязан проинформировать группу о распределении рейтинговых баллов по всем видам работ на первом занятии учебного модуля (семестра), количестве модулей по учебной дисциплине, сроках и формах контроля их освоения, форме промежуточной аттестации, снижении баллов за несвоевременное выполнение выданных заданий. Обучающиеся в течение учебного модуля (семестра) получают информацию о текущем количестве набранных по дисциплине баллов через личный кабинет студента».

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные материалы по дисциплине разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных материалов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Курсовая работа

Курсовая работа по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» не предусмотрена.

Перечень вопросов к зачету:

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

36. Классификация подъемно-транспортного оборудования по роду перерабатываемого груза.
37. Классификация подъемно-транспортного оборудования по видам привода.
38. Классификация подъемно-транспортного оборудования по степени механизации труда.
39. Транспортирующие машины непрерывного действия, используемые на складах; их характеристика.
40. Классификация конвейеров по характеру грузонесущей поверхности.
41. 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.

Типовые практические задания к зачету

1.	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.
2.	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.
3.	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.

Типовые тестовые задания:

1. 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;

2. 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.

3. Передаточный механизм это механизм,:

- а) осуществляющий преобразование различных видов энергии в механическую работу;
- б) осуществляющий передачу. движения от двигателя к технологической машине или исполнительным механизмам;
- в) осуществляющий непосредственное воздействие на обрабатываемую среду (материал).

4. Метрологический надзор осуществляется:

- а) единой метрологической службой Госстандарта
- б) местными лабораториями государственного надзора за измерительной техникой

5. При взвешивании товара:

- а) допускается укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания до 15%;
- б) допускается укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания до 10%;
- в) не допускается укладывать на весы грузы, превышающие по массе наибольший предел взвешивания;

7. К эксплуатации на предприятиях торговли допускаются только те ККМ, которые:

- а) прошли регистрацию в налоговой инспекции;
- б) внесены в Госреестр;
- в) куплены в магазине и прошли регистрацию на станции технического обслуживания.

Типовые кейсы:

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.

Подзадача 1.

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

Подзадача 2.

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

Подзадача 3.

Дать характеристику торгового оборудования и торгового инвентаря для хранения, подготовки к продаже и отпуска свежей рыбы покупателям.

Подзадача 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.

Подзадача 1.

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

Подзадача 2.

Дать характеристику торгового оборудования и торгового инвентаря для хранения, подготовки к продаже и отпуска молочных продуктов покупателям.

Подзадача 3.

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

Подзадача 4.

Опишите правила ухода за торговым оборудованием и торговым инвентарем для хранения, подготовки к продаже и отпуска хлеба и хлебобулочных продуктов.

Примеры вопросов для проведения опроса:

1. Какие виды контрольно-кассовые машины используют на предприятиях торговли?
2. Перечислите оборудование для хранения товаров в торговых залах.
3. Что называют комплексной механизацией и автоматизацией торговых процессов?
4. Классификация торгово-технологическое оборудование торговых залов.

Примеры тем групповых дискуссий:

Тема 3. Складское оборудование

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.

Тема 4. Холодильная техника

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.

Тематика рефератов:

1. Метрологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.
2. Сравнительная характеристика весовых торговых чекопечатающих комплексов отечественного и зарубежного производства.
3. Магази́нная автоматизированная система работы с пластиковыми картами, картами с магнитной полосой и микросхемами (смарт-картами).
4. Государственный реестр «Классификатор ККМ, используемый на территории РФ».
5. Мебель торговых залов магазинов, ее типы, назначение, особенности устройства и применения.
6. Мебель подсобных помещений и складов, ее типы, назначение. Особенности устройства и применения.
7. Влияние торговой мебели на повышение качества обслуживания покупателей.
8. Торговые автоматы, их применение и тенденции развития.
9. Автоматизация управления торговыми процессами с применением штрихового кодирования.
10. Современная автоматизированная защита товаров от хищений на предприятиях торговли

Тематика докладов:

1. Материально-техническая база предприятия торговли и ее влияние на эффективность коммерческой деятельности.
2. Принцип устройства и работы основных видов оборудования.
3. Основные принципы выбора оборудования.

Типовая структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
1. Классификация подъемно-транспортного оборудования по функциональному назначению.	13
2. Системы централизованного холодоснабжения: их сущность и эффективность использования.	13
3. Приведите параметры технологического оборудования использующего регулирующую газовую среду для хранения различных продовольственных товаров.	14

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

Таблица 5

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	Знает верно и в полном объеме: ПК-2.2. 3-1. Знает национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	Продвинутый
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгово-технологического оборудования и организует метрологический контроль	ПК-2.2. 3-2. Знает условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции	
				ПК-7.4. 3-1. Знает основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники	
				ПК-7.4. 3-2. Знает сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля	

				<p>Умеет верно и в полном объеме: ПК-2.2. У-1. Умеет применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-2.2. У-2. Умеет проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4. У-1. Умеет эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции</p> <p>ПК-7.4. У-2. Умеет организовывать метрологический контроль и поверку торгово-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимость результатов измерений, класс точности оборудования</p>	
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции	ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов,	Знает с незначительными замечаниями: ПК-2.2. 3-1. Знает национальные,	Повышенный

		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгового технологического оборудования и организует метрологический контроль</p>	<p>межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-2.2. 3-2. Знает условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4. 3-1. Знает основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгового технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгового технологического оборудования и холодильной техники</p> <p>ПК-7.4. 3-2. Знает сущность и принципы метрологического обеспечения торгового технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: ПК-2.2. У-1. Умеет применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие),</p>	
--	--	---	---	---	--

				<p>регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-2.2. У-2. Умеет проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4. У-1. Умеет эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгового технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции</p> <p>ПК-7.4. У-2. Умеет организовывать метрологический контроль и поверку торгового технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимость результатов измерений, класс точности оборудования</p>	
50 – 69 баллов	«зачтено»	<p>ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции</p> <p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгового технологического оборудования и организует метрологический</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>ПК-2.2. З-1. Знает национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой</p>	Базовый

			<p>контроль</p> <p>ПК-2.2. 3-2. Знает условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4. 3-1. Знает основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники</p> <p>ПК-7.4. 3-2. Знает сущность и принципы метрологического обеспечения торгово-технологического оборудования, особенности проведения метрологического контроля</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>ПК-2.2. У-1. Умеет применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-2.2. У-2. Умеет проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения</p>	
--	--	--	--	--

				<p>сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4. У-1. Умеет эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгового технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции</p> <p>ПК-7.4. У-2. Умеет организовывать метрологический контроль и поверку торгового технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимость результатов измерений, класс точности оборудования</p>	
<p>менее 50 баллов</p>	<p>«не зачтено»</p>	<p>ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции</p> <p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-2.2. Проводит инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4 Осуществляет эксплуатацию торгового технологического оборудования и организует метрологический контроль</p>	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>ПК-2.2. 3-1. Знает национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-2.2. 3-2. Знает условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4. 3-1. Знает основные проблемы научно-технического развития техники</p>	<p>Компетенции не сформированы</p>

				<p>торговли; основные виды и функциональные возможности торгового технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгового технологического оборудования и холодильной техники</p> <p>ПК-7.4. 3-2. Знает сущность и принципы метрологического обеспечения торгового технологического оборудования, особенности проведения метрологического контрол</p> <p>Не умеет на базовом уровне: ПК-2.2. У-1. Умеет применять национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие), регламентирующие условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-2.2. У-2. Умеет проводить инспекционный выборочный контроль условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции</p> <p>ПК-7.4. У-1. Умеет эксплуатировать и проводить оценку эффективности использования торгового технологического оборудования и холодильной техники</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>при реализации, хранении и транспортировании продукции</p> <p>ПК-7.4. У-2. Умеет организовывать метрологический контроль и поверку торгово-технологического оборудования и приборов, определять погрешность, точность и сходимости результатов измерений, класс точности оборудования</p>	
--	--	--	--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.27 ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ И
ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА

Направление подготовки 38.03.07 **ТОВАРОВЕДЕНИЕ**

Направленность (профиль) программы
ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНОЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Краснодар – 2022 г.

Цель и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» является развитие способности осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, организовывать метрологический контроль и контролировать условия хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- научить применять приобретенные знания положений национальных, межгосударственных, международных нормативно-правовых актов для контроля условий хранения сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, готовой продукции.

- изучить основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды и функциональные возможности торгово-технологического оборудования и холодильной техники, принципы их работы; эксплуатационные показатели торгово-технологического оборудования и холодильной техники

- осуществлять эксплуатацию и проводить оценку эффективности использования торгово-технологического оборудования и холодильной техники при реализации, хранении и транспортировании продукции.

1. Содержание дисциплины:

№ п/п	Наименование разделов / тем дисциплины
1.	Тема 1. Основы торговой техники
2.	Тема 2. Оборудование торгового зала
3.	Тема 3. Складское оборудование
4.	Тема 4. Холодильная техника
Трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. / 108 часов.	

Форма контроля – зачет

Составитель:

Доцент кафедры торговли и общественного питания
Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Р.В. Брюшков