

Министерство сельского хозяйства российской федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по учебной
и воспитательной работе
доцент С.В. Краснов



« 22 » июля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза товаров в области таможенной деятельности

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная, очно-заочная

Кинель 2021

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – ознакомление обучающихся с основами торговой техники, принципами устройства и работы основных видов оборудования, а также формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач по холодильной технике и технологии в области методов и средств производства и применения искусственного холода для обработки и сохранения пищевых продуктов.

Задачи: сформировать необходимые знания об оборудовании, предназначенном для продажи товаров и его работоспособности; изучить оборудование, предназначенное для торговых залов и складов, возможности комплексной механизации и автоматизации торговых процессов, оборудование для погрузочно-разгрузочных работ и транспортные средства; научиться эффективно эксплуатировать торговое оборудование и организовывать метрологический контроль за ним.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Оборудование торговых предприятий» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана, дисциплина по выбору. Изучается в 4 семестре на 2 курсе в очной форме обучения; в 5 семестре на 3 курсе в очно-заочной форме обучения и во 2 и 1 семестрах на 3 и 4 курсе в заочной форме обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине
ПК-6	Способен к проведению работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	ИД-1 _{ПК-6} Проводит работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.
для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	
Аудиторная контактная работа (всего)		72	72	72
в том числе:	Лекции	36	36	36
	Лабораторные работы	36	36	36
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		36	2,95	36
СР в семестре:	- проработка и повторение лекционного материала	10		10
	- чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами),	8	2,7	8
	- подготовка к лабораторным работам;	14		14
	- подготовка к зачету	4	0,25	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		108	56,95	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	1,58	3

для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Сессии (кол-во недель сессии)
		Всего часов	Объем контактной работы	
Аудиторная контактная работа (всего)		34	34	34
в том числе:	Лекции	18	18	18
	Лабораторные работы	16	16	16
Самостоятельная работа студента (всего), в том числе:		74		74
СРС в семестре:	- изучение лекционного материала	20		20
	- изучение вопросов, выно-	40		40

	симых на самостоятельное изучение			
	- подготовка к лабораторным работам	10		10
	- подготовка и сдача зачета	4		4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет		зачет
Общая трудоемкость, час.		108	34	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	0,5	3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Сессии (кол-во дней в сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	3 курс 2 сесс. (29)	4 курс 1 сесс. (29)
Аудиторная контактная работа (всего)		20	20	4	8
в том числе:	Лекции	10	10	4	6
	Лабораторные работы	10	10	4	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		84	0,85	28	56
СР в семестре:	- проработка и повторение лекционного материала,	8		4	4
	- чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами),	54	0,6	18	36
	- подготовка к лабораторным работам;	18		4	14
	- подготовка к зачету	4	0,25	-	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет 4	-	-	зачет 4
Общая трудоемкость, ч.		108	12,85	28	56
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3	0,35	1	2

4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Введение в курс «Оборудование торговых предприятий»	4
2	Измельчительно-режущее оборудование	6
3	Массоизмерительное оборудование	6
4	Контрольно-кассовые машины	6
5	Торговые автоматы	4
6	Подъемно-транспортное оборудование (ПТО)	4
7	Холодильное оборудование	6
Итого:		36

для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Темы лекционных занятий	Трудо-емкость, ч
1	Введение в курс «Оборудование торговых предприятий»	2
2	Измельчительно-режущее оборудование	4
3	Массоизмерительное оборудование	4
4	Контрольно-кассовые машины	2
5	Торговые автоматы	2
6	Подъемно-транспортное оборудование (ПТО)	2
7	Холодильное оборудование	2
Всего:		18

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Введение в курс «Оборудование торговых предприятий»	2
2	Измельчительно-режущее оборудование	2
3	Массоизмерительное оборудование	2
4	Контрольно-кассовые машины	2
5	Торговые автоматы	2
Итого:		10

4.3 Тематический план лабораторных работ для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Изучение конструкции и принципа работы машины для нарезки хлеба марки МРХ – 200	2
2	Изучение конструкции и принципа работы машины для нарезки гастрономических продуктов марки МРГ – 300А	2
3	Изучение конструкции и принципа работы пилы ленточной настольной марки ПЛН-225	2
4	Изучение конструкции и принципа работы мясорубки МИМ-300	2
5	Изучение конструкции и принципа работы весов марки РН-10Ц13	2
6	Изучение конструктивного исполнения и функций торговых электронных настольных весов модели ВЕ-15ТЕ.2	4
7	Определение суммарной стоимости весовых и штучных товаров с применением рычажных и электронных весов	2
8	Изучение конструктивного исполнения и функций расчетно-кассового терминала	6
9	Изучение конструкции и принципа работы автомата для приготовления и продажи горячих напитков марки АТ-151	2
10	Изучение конструкции и принципа работы установки для приготовления молочных коктейлей «Воронеж-3»	2
11	Изучение конструкции транспортирующих машин	4
12	Изучение конструкции холодильной витрины марки ОВХС-1-0,1	4
13	Изучение конструкции холодильных установок рефрижераторов	2
Итого:		36

для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Содержание работы	Трудоемкость, ч
1	Изучение конструкции и принципа работы машины для нарезки хлеба марки МРХ – 200	2
2	Изучение конструкции и принципа работы машины для нарезки гастрономических продуктов марки МРГ – 300А	2
3	Изучение конструкции и принципа работы мясорубки МИМ-300	2
4	Изучение конструкции и принципа работы пилы ленточной настольной марки ПЛН-225	2
5	Изучение конструктивного исполнения и функций торговых электронных настольных весов модели ВЕ-15ТЕ.2	2
6	Изучение конструкции и принципа работы установки для приготовления молочных коктейлей «Воронеж-3»	2
7	Изучение конструкции холодильных установок рефрижераторов	2
8	Изучение конструкции холодильной витрины марки ОВХС-1-0,1	2
Всего:		16

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Изучение конструкции и принципа работы пилы ленточной настольной марки ПЛН-225	2
2	Изучение конструктивного исполнения и функций торговых электронных настольных весов модели ВЕ-15ТЕ.2	2
3	Изучение конструкции и принципа работы установки для приготовления молочных коктейлей «Воронеж-3»	2
4	Изучение конструкции холодильных установок рефрижераторов	2
5	Изучение конструкции холодильной витрины марки ОВХС-1-0,1	2
Итого:		10

4.4 Тематический план практических занятий

Практические занятия учебным планом не предусмотрены.

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

для очной формы обучения

Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	10
Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	8
Подготовка к лабораторным работам	Изучение лекционного материала, конспектов лабораторных работ	14
Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
ИТОГО		36

для очно-заочной формы обучения

Номер раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
1	Самостоятельное изучение разделов,	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	20
2	Проработка и повторение лекционного материала, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами),	Самостоятельное изучение литературы по дисциплине, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	40
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	10
4.	Подготовка к сдаче и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	4
Всего			74

для заочной формы обучения

Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	8
Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	54
Подготовка к лабораторным работам	Изучение лекционного материала, конспектов лабораторных работ	18
Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
ИТОГО		84

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, вынесенные для самостоятельного изучения.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

При изучении устройства и работы контрольно-кассовых машин следует учитывать, что ККМ представляет собой компактную совокупность функциональных механических и электронных блоков в различном сочетании индикаторного механизма, счетного механизма, суммирующих счетчиков, контрольных счетчиков, операционных счетчиков, печатающего механизма, замыкающего механизма, передаточного механизма, приводного механизма, оперативного запоминающего устройства и блокирующего устройства, что в сумме подразумевает комплексный подход к освоению данного устройства.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к зачету

При подготовке к зачету проработать вопросы, выносимые на зачет, с учетом вопросов на самостоятельное изучение. Внимательно изучить разделы дисциплины с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов лабораторных работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1 Основная литература:

6.1.1. Бессонова, О.В. Оборудование торговых предприятий и холодильная техника : учебное пособие / О.В. Бессонова, А.С. Пиляева. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 100 с. — ISBN 978-5-89764-555-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90729>

6.2. Дополнительная литература:

6.2.1 Оформление интерьеров торговых центров [Электронный ресурс] : курс лекций / К.Е. Романова, О.Н. Рябова .— Шуя : Издательство Шуйского филиала ИвГУ, 2015 .— 60 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/334848>

6.2.2 Никифорова, Т.А. Оборудование для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.А. Куликов, С.Г. Пономарев, Оренбургский гос. ун- т, Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2012 .— 131 с. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/204988>

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;

6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EХТ;

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 <http://pravo.gov.ru> – Официальный интернет-портал правовой информации;

6.4.2 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»;

6.4.3 <http://www.garant.ru> - справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполне-	Учебная аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	ние курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.627. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	техническими средствами обучения (проектор, экран)
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.600. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</i>	Учебная аудитория на 10 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья)
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608. <i>Самарская обл.,г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, парты со скамейкой двухместные, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.606. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)
5	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук EmachinesE525 series, ноутбук RoverBook-NutilusZ 500 WH
6	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская область,г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8 А</i>	Помещение на 6 посадочных мест укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное техническими средствами обучения на 6 посадочных мест: компьютерные столы, 6 рабочих станций, подключенных к сети Интернет и обеспечивающий доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине включает систематическую проверку выполнения лабораторных работ.

Текущему контролю также подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Проверка выполнения лабораторных работ

Цель: закрепить знания, полученные из лекционного курса по заданной теме. Выявить основные признаки машин и установок. Сформировать владение навыками изображения схем машин.

Задание: выявить характерные особенности холодильных установок рефрижераторов. Выполнить изображений схемы машины. Проанализировать состав основных рабочих органов холодильной машины.

Методика выполнения

Каждому обучающемуся выдаются методические указания для выполнения лабораторных работ. Обучающиеся выполняют задание преподавателя. Процесс выполнения не носит соревновательный характер.

Критерии и шкала оценки выполнения лабораторных работ:

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающимся, если они свободно владеют материалом, ориентируются в схеме машины или установки, знают основные рабочие органы машины, могут определить их расположение, грамотно и аргументировано обосновывают свои ответы;

- **оценка «не зачтено»** выставляется обучающимся, не владеющим основополагающими знаниями по поставленному вопросу, если они не могут выполнить схему, путаются в назначении рабочих органов машин, не могут определить их положение, не способны дать ответ после наводящих вопросов.

Пример ответа обучающегося при проверке выполнения лабораторной работы «Изучение конструкции холодильных установок рефрижераторов»

Для перевозки скоропортящейся продукции необходимы транспортные средства с поддержанием требуемой температуры. С этой целью применяют специализированные изотермические и рефрижераторные транспортные средства (фургоны).

Изотермические фургоны используют для развоза замороженной или охлажденной продукции на небольшие расстояния (обычно в городских условиях).

Рефрижераторы имеют автономную систему охлаждения и могут перевозить продукцию на значительные расстояния.

Рефрижераторы имеют автономную систему охлаждения и могут перевозить продукцию на значительные расстояния.

Автомобиль-рефрижератор (рис. 1) состоит из тягача 1 и изотермического кузова-фургона 4 на полуприцепе. На передней торцевой стенке фургона смонтирована холодильная установка 2. Внутри кузова-фургона под потолком установлен воздуховод 3. Кузов полуприцепа теплоизолирован и обеспечивает поддержание температуры в летнее время от плюс 12 до минус 20⁰С, а зимой до минус 12⁰С.

Для охлаждения авторефрижераторов в последнее время широко применяют сжиженные газы: азот, воздух и т.д. предпочтение отдается азоту, химически инертному сжиженному газу, имеющему температуру кипения $-195,8^{\circ}\text{C}$ (при атмосферном давлении).

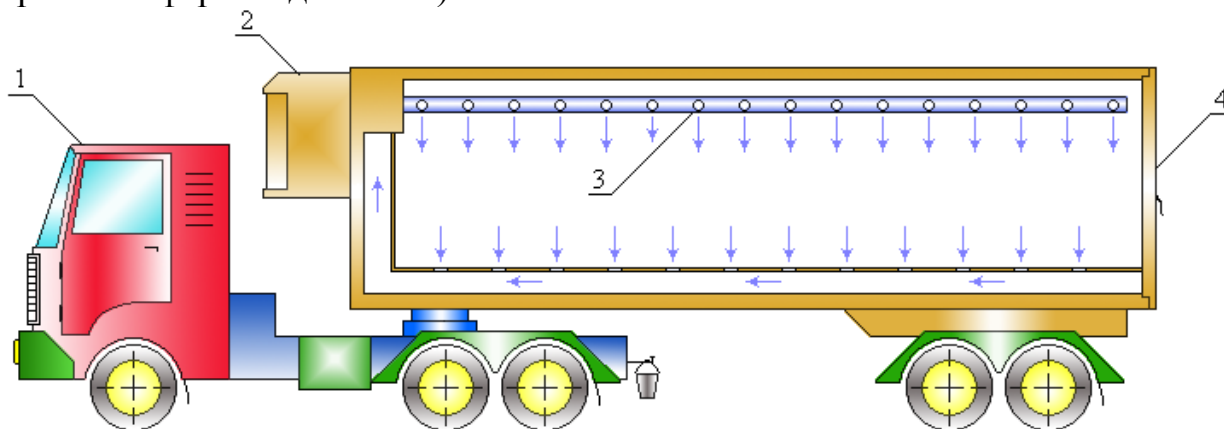


Рис. 1. Автомобиль-рефрижератор:

1 - тягач; 2 - холодильная установка; 3 - воздуховод; 4 - изотермический кузов-фургон.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет по дисциплине проводится по билетам, содержащим 2 вопроса.

Пример билета

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль подготовки: Товароведение и экспертиза товаров в области таможенной деятельности

Кафедра: Технология производства и экспертиза продуктов животноводства

Дисциплина: Оборудование торговых предприятий

Билет № 4

Вопрос 1. Общие сведения о машинах и механизмах

Вопрос 2. Общее устройство контрольно-кассовых машин (ККМ)

Составитель _____ М.А. Канаев
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Р.Х. Баймишев
(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Цель и задачи курса «Оборудование торговых предприятий».
2. Механизация и автоматизация технологических процессов на оптовых предприятиях.
3. Показатели оценки состояния механизации оптового предприятия.
4. Схемы механизации торгово-технологического процесса магазина.
5. Классификация оборудования торговых предприятий.
6. Общие сведения о машинах и механизмах.
7. Классификация измельчительно-режущих машин.
8. Определение производительности хлеборезательных машин.
9. Определение производительности машин для нарезки гастрономических продуктов.
10. Изобразите принципиальную схему машины для разрезания монолита сливочного масла струнами.
11. Изобразите кинематическую схему машины для резания замороженных продуктов (МРЗП).
12. Правила эксплуатации мясорубок.
13. Определение производительности мясорубок.
14. Классификация массоизмерительного оборудования.
15. Требования, предъявляемые к весам.
16. Классификация и характеристика гирь.
17. Этапы поверки массоизмерительного оборудования.
18. Государственный и ведомственный надзор за массоизмерительным оборудованием.
19. Выбор типа весов и определение потребности в них
20. Назначение торговых автоматов.
21. Классификация торговых автоматов.

22. Общее устройство торговых автоматов.
23. Виды и типы торговых автоматов.
24. Конструктивное исполнение торговых комплексов.
25. Изобразите принципиальную схему и поясните принцип работы торгового автомата АТ-151.
26. Способы денежных расчетов с покупателями.
27. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам (ККМ).
28. Классификатор контрольно-кассовых машин (ККМ).
29. Классификация контрольно-кассовых машин.
30. Технические возможности контрольно-кассовых машин (ККМ).
31. Модели ККМ, включенные в государственный реестр ККМ.
32. Общее устройство контрольно-кассовых машин (ККМ).
33. Виды автономных контрольно-кассовых машин (ККМ).
34. Виды пассивных контрольно-кассовых машин (ККМ).
35. Виды активных контрольно-кассовых машин (ККМ).
36. Виды фискальных регистраторов.
37. Характеристика POS-терминалов.
38. Выбор контрольно-кассовых машин и расчет потребности в них.
39. Технические средства считывания штриховых кодов товаров.
40. Способы и физические основы получения холода.
41. Термодинамический принцип машинного охлаждения.
42. Схемы и принципы действия холодильных машин.
43. Основные узлы холодильных машин, их назначение, классификация, маркировка, устройство и принцип действия.
44. Назначение, устройство и принцип действия основных приборов автоматизации холодильных машин.
45. Технические и торгово-эксплуатационные требования, предъявляемые к торговому холодильному оборудованию.
46. Холодильники с машинным охлаждением на торговых предприятиях и складах.
47. Определить время работы хлеборезательной машины при заданных технологических параметрах её работы и длине батона.
48. Определить время работы машины для нарезки гастрономических продуктов при заданных технологических параметрах её работы и длине колбасного батона.
49. Определить мощность, приходящую на шнек мясорубки при заданных технических характеристиках машины.
50. Определить необходимое количество мест контролеров-кассиров в магазине при заданном количестве посетителей, сделавших покупку в час напряженной загрузки торгового зала, и максимальной пропускной способности узла расчета.
51. Определить необходимое количество мест контролеров-кассиров в магазине при заданной площади торгового зала и среднем времени расчета с одним покупателем.

52. Определить уровень обеспеченности торговой техникой при заданном потребном и фактическом её количестве.
53. Определить потребное количество весов для фасовки товаров при заданном количестве продукта и производительности фасовки.
54. Значение и особенности транспортных и погрузочно-разгрузочных работ в торговле.
55. Преимущества использования подъемно-транспортного оборудования в торговле.
56. Проблемы комплексной механизации трудоемких работ по перемещению грузов на предприятиях торговли.
57. Требования, предъявляемые к подъемно-транспортному оборудованию.
58. Классификация ПТО. Основные их детали и узлы.
59. Правила эксплуатации и техники безопасности ПТО.

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов (знать, уметь, владеть), заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы, устройства и принципа действия оборудования, умение применять теоретические знания и практические навыки, а также владение навыками безопасно и эффективной эксплуатации оборудования.
«не зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание материала дисциплины.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявле-

ния преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (проверка выполнения лабораторных работ);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – «зачтено» и «не зачтено».

Все виды текущего контроля осуществляются на лабораторных занятиях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций, обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Проверка выполнения лабораторных работ	Проводится на лабораторных занятиях по итогам их выполнения, индивидуально в устной форме.	Вопросы по темам/разделам дисциплины в рамках изучаемой темы на лабораторном занятии
2	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» – практикоориентированными заданиями.	Комплект вопросов к зачету

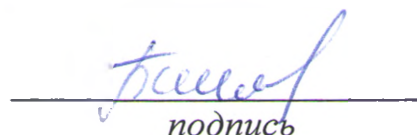
Рабочая программа составлена на основании федерального государственного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
Канд. техн. наук, доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов животноводства» М.А. Канаев


подпись

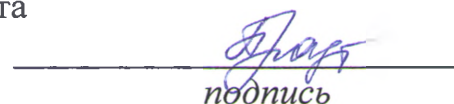
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов животноводства» «26» апреля 2021 г.,
протокол № 3

Заведующий кафедрой
канд. техн. наук, доцент Р.Х. Баймишев


подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова


подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова


подпись

Начальник УМУ
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов


подпись