



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.О. Коршенко

28 июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

28 июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование торговых предприятий

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

профили: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,
«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»,
«Товарный менеджмент»

Форма подготовки очная / заочная

курс 4 / 4 семестр 7 / -

лекции 14 / 6 час.

практические занятия час.

лабораторные работы 42 / 12 час.

в том числе с использованием МАО лек. / пр. / лаб. 18 / 6 час.

всего часов аудиторной нагрузки 56 / 18 час.

в том числе с использованием МАО 18 / 6 час.

самостоятельная работа 88 / 126 час.

в том числе на подготовку к зачету - / 4 час.

контрольные работы (количество)

курсовая работа / курсовой проект семестр

зачет 7 семестр / 4 курс

экзамен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 9 от 28 июня 2018 г.

Заведующий кафедрой: Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Коростылева Л.А., канд. техн. наук, доцент Коршенко Л.О.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Оборудование торговых предприятий»

Учебный курс «Оборудование торговых предприятий» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профилей «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности», «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий» включена в состав базовой части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Для очной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (14 часов), лабораторные работы (42 часа, в том числе МАО 18 часов), самостоятельная работа студентов (88 часов); дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Для заочной формы обучения учебным планом предусмотрены лекционные занятия (6 часов), лабораторные работы (12 часов, в том числе МАО 6 часов), самостоятельная работа студентов (126 часов, в том числе 4 часа на подготовку к зачету); дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Физика», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Товарная информация», логически и содержательно связана с такими дисциплинами, как «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» / «Идентификация и фальсификация потребительских товаров», «Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров и сырья» / «Технология хранения, транспортирования и упаковывания потребительских товаров», «Проектирование торговых предприятий» и позволяет подготовить

студентов к прохождению преддипломной практики.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: классификация и функции торговых предприятий; правовое регулирование торговли и процесса проектирования предприятий торговли; сущность процесса товародвижения; роль и значение тары, упаковки и транспорта в процессе товародвижения; организация и управление торгово-технологическими процессами на предприятиях оптовой и розничной торговли, научные и практические основы проектирования торговых предприятий.

Цель – формирование профессиональных компетенций и навыков практической деятельности выпускника в области рациональной организации торгово-технологических процессов, умения управлять ими, а также в области организации, технологии и проектирования предприятий оптовой и розничной торговли.

Задачи:

- овладение принципами рационализации процесса товародвижения, способами формирования оптимального ассортимента товаров на торговых предприятиях;
- формирование знаний в области современных подходов к организации и управлению торгово-технологическими процессами на предприятиях оптовой и розничной торговли с целью повышения качества обслуживания потребителей;
- ознакомление с инновационными видами торгово-технологического оборудования, используемого при проектировании торговых предприятий;
- формирование навыков оснащения предприятий торгово-технологическим оборудованием;
- формирование знаний в области методологических принципов проектирования предприятий оптовой и розничной торговли;
- овладение навыками проектирования торговых предприятий с учётом специфики их действия;

- освоение формами и методами определения результативности и экономической эффективности внедрения новых технологических и технических решений на предприятиях торговли.

Для успешного изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;
- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;
- навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;
- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;
- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-16 знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	Знает	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные документы, устанавливающие требования к метрологическому контролю; – нормативную и техническую документацию о торгово-технологическом оборудовании; – требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> – проводить метрологический контроль; – эксплуатировать торгово-технологическое оборудование; – оценивать соответствие метрологического контроля требованиям нормативной документации; – осуществлять контроль за соблюдением правил эксплуатации торгово-технологического оборудования
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> – методологией проведения метрологического контроля торгово-технологического оборудования; – методологией правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования; – методами классификации торгово-технологического оборудования

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Оборудование торговых предприятий» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: метод дневников, реферат.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Основы торговой техники (2 / 0,5 час.)

Тема 1. Предмет, цели и задачи курса (1 / 0,25 час.)

Общая характеристика дисциплины, ее место и роль в системе получаемых знаний, межпредметные связи с другими учебными дисциплинами, основные понятия и термины, относящиеся к конкретной дисциплине.

Место оборудования в торговом процессе. История развития и основные тенденции в совершенствовании оборудования предприятий торговли. Основные направления научно-технического прогресса. Показатели,

характеризующие эффективность внедрения новой техники.

Понятие о кинематических и динамических параметрах машин. Понятие о работоспособности технического устройства, исправности и отказах.

Тема 2. Классификация торговой техники (1 / 0,25 час.)

Классификация по назначению, функциям, периодичности действия, степени автоматизации, универсальности.

Основные требования к оборудованию, общие требования безопасности, понятие о технико-экономических характеристиках оборудования и общих критериях выбора оборудования.

Раздел 2. Оборудование торгового предприятия (6 / 3 час.)

Тема 1. Средства измерений (включая весоизмерительные приборы и устройства) (1 / 0,5 час.)

Основные понятия в метрологии. Единицы измерения массы, длины, объема.

Классификация весоизмерительного оборудования по различным признакам.

Принцип устройства и работы механических и электронных весов. Установка весов.

Требования, предъявляемые к весам: метрологические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические.

Основные производители измерительной техники, примеры отечественных весов. Законодательная база РФ об обеспечении единства измерений. Государственный надзор за средствами измерений. Порядок проверки и клеймения средств измерения в торговле.

Выбор и расчет потребности в весах.

Тема 2. Контрольно-кассовая техника (2 / 1 час.)

Законодательная и нормативная база применения контрольно-кассовой техники. Госреестр.

Классификация контрольно-кассовой техники. Требования.

Устройство контрольно-кассовой машины. Основные узлы, их назначение.

Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. Порядок регистрации. Общие технические требования к контрольно-кассовым машинам, требования к фискальной памяти, порядок доступа и получения фискального отчета, его реквизиты.

Понятие об электронной контрольной ленте защищенной (ЭКЛЗ), назначение и краткая характеристика.

Выбор контрольно-кассовой техники и расчет потребности.

Тема 3. Холодильное оборудование (1 / 0,5 час.)

Основные термины и определения: хладоагенты, хладоносители, холодильная машина, холодильный агрегат и др.

Принцип работы холодильной машины. Тенденции в развитии холодильного оборудования.

Встроенное, выносное и централизованное хладоснабжение. Преимущества и недостатки.

Классификация торгового холодильного оборудования. Краткая характеристика основных видов оборудования. Основные производители.

Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования.

Основные критерии выбора и размещения торгового холодильного оборудования.

Тема 4. Оборудование торговых залов (мебель, инвентарь, средства защиты товаров от хищений) (1 / 0,5 час.)

Классификация торговой мебели по функциям, месту использования, способу установки, конструкции, формам продаж, характеру ТТП и характеру производства.

Требования, предъявляемые к мебели. Типизация, унификация и стандартизация мебели.

Выбор и размещение мебели. Основные показатели, характеризующие рациональность установки мебели.

Основные понятия о торговом инвентаре. Классификация и назначение. Технические средства защиты товаров от хищений.

Краткая характеристика и применение радиочастотных, электромагнитных, акустомагнитных и радиомагнитных технологий. Датчики жесткие и гибкие, деактиваторы, применяемое оборудование. Расчет окупаемости технических средств защиты.

Тема 5. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов (включая погрузочно-разгрузочные средства) (1 / 0,5 час.)

Определения механизации и автоматизации, их место в торгово-технологическом процессе.

Комплексная механизация товародвижения с применением тары-оборудования и пакет-поддонов.

Торговые автоматы. Классификация. Краткая характеристика.

Устройства автомата. Назначение основных узлов и их взаимосвязь. Преимущества торговли через автоматы и тенденции развития.

Расчет основных показателей от внедрения механизации.

Автоматизация управления торговыми процессами с применением штрихового кодирования. Сканирующие устройства, виды и краткая характеристика.

Раздел 3. Складское оборудование (4 / 1,5 час.)

Тема 1. Оборудование для хранения товаров (1 / 0,5 час.)

Классификация оборудования по функциональному назначению, конструкции, материалу изготовления и др. Их краткая характеристика.

Характеристика оборудования для хранения тарно-штучных, сыпучих наливных и навалочных грузов.

Механизированные линии для хранения одежды.

Выбор оборудования и расчет потребности в нем.

Тема 2. Подъемно-транспортное оборудование (1 / 0,25 час.)

Классификация оборудования по назначению, степени механизации,

видам груза, периодичности доставки, видам привода.

Характеристики оборудования в соответствии со сферой применения, с примерами отечественных и зарубежных производителей (тележки, штабелеры, подъемники, лифты, транспортеры, краны-штабелеры, электро- и автопогрузчики, лебедки, тали, тельферы, уравнильные устройства).

Общие правила эксплуатации. Выбор оборудования и расчет потребности в нем.

Тема 3. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и маркировочное оборудование (1 / 0,5 час.)

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования по: назначению, виду товара, материалу упаковки, периодичности действия, уровню автоматизации.

Примеры и техническая характеристика основных видов фасовочно-упаковочной техники. Состав фасовочных линий, назначение основных узлов.

Виды весоизмерительного складского оборудования. Краткая характеристика и применение.

Этикетировочное и маркировочное оборудование. Классификация и характеристика. Способы нанесения изображения на этикетку.

Принцип и особенности работы принтера этикеток, краткая характеристика.

Выбор и расчет потребности в оборудовании.

Тенденции в развитии производства фасовочно-упаковочного оборудования.

Тема 4. Комплексная механизация и автоматизация складских процессов (1 / 0,25 час.)

Основные направления комплексной механизации и автоматизации складских процессов.

Характеристика технологического процесса на складе. Характеристика основных технических средств, применяемых для механизации и автоматизации складских операций. Пример автоматизированного

складского комплекса, его состав, принцип работы.

Автоматизация складского учета. Терминал сбора данных, классификация и краткая характеристика. Маркеры штрихкода, классификация, характеристика, применение.

Раздел 4. Эксплуатация и надежность торгового оборудования (2 / 1 час.)

Тема 1. Показатели эксплуатации и надежности, документация (1 / 0,5 час.)

Основные термины и определения.

Структурная схема эксплуатации. Организация эксплуатации оборудования предпринимателями. Эксплуатационная документация. Показатели надежности, их расчет. Понятия диагностики и модернизации оборудования.

Показатели надежности, их расчет.

Тема 2. Техническое обслуживание и ремонт торгового оборудования (1 / 0,5 час.)

Основные термины и определения.

Ремонтный цикл. Состав технического обслуживания, текущего и капитального ремонта.

Маршрутно-технологическая схема ремонта. Методы ремонта, их характеристика, преимущества и недостатки.

Организация работ по монтажу, обслуживанию и ремонту в торговых организациях.

Особенности договорного обслуживания торговой техники специализированными организациями.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(42 / 12 час., в том числе 18 / 6 час. с использованием методов активного обучения)

Лабораторная работа № 1. Классификация торговой техники (2 / 0 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (1 / 0 час.)

1. Понятие о кинематике и динамике машин.
2. Понятие о механизмах, видах и устройстве.
3. Классификация оборудования. Общие требования безопасности и критерии выбора оборудования.

Лабораторная работа № 2. Средства измерений (2 / 0 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (1 / 0 час.)

1. Классификация весоизмерительного оборудования.
2. Принцип устройства и работы механических и электронных весов.
3. Порядок поверки и клеймения средств измерений.
4. Выбор весоизмерительного оборудования и расчет потребности.

Лабораторная работа № 3. Контрольно-кассовая техника (4 / 2 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (2 / 1 час.)

1. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам (ККМ).
2. Устройство ККМ.
3. Электронная контрольная лента защитная (ЭКЛЗ).

Лабораторная работа № 4. Холодильное оборудование (4 / 2 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (2 / 1 час.)

1. Принципы работы холодильной машины.
2. Преимущества и недостатки выносного и централизованного хладоснабжения.
3. Краткая характеристика современного отечественного холодильного

оборудования (камеры, шкафы, витрины, прилавки).

4. Выбор и размещение торгового холодильного оборудования.

Лабораторная работа № 5. Оборудование торговых залов (мебель, инвентарь, средства защиты товаров от хищений) (2 / 0 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (1 / 0 час.)

1. Выбор и размещение мебели
2. Классификация торгового инвентаря, применение.
3. Технические средства защиты товаров от хищений, расчет окупаемости.

Лабораторная работа № 6. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов, включая погрузочно-разгрузочные средства (4 / 0 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (1 / 0 час.)

1. Комплексная механизация товародвижения с применением тары-оборудования и пакет-поддонов. Преимущества.
2. Торговые автоматы. Классификация, устройство. Примеры применения.
3. Автоматизация управления торговыми процессами с применением штрихового кодирования. Сканирующие устройства, их виды.

Лабораторная работа № 7. Оборудование для хранения товаров (4 / 2 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (2 / 1 час.)

1. Стеллажное оборудование. Виды, применение.
2. Контейнеры, поддоны, типы, применение.
3. Выбор оборудования и расчет потребностей на примере конкретного склада.

Лабораторная работа № 8. Подъемно-транспортное оборудование (4 / 2 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (2 / 1 час.)

1. Складское оборудование и расчет потребности в нем на примере конкретного склада.
2. Оборудование для перемещения грузов к метам хранения, отбора товаров со стеллажей.
3. Критерии выбора оборудования.

Лабораторная работа № 9. Весозмерительное, фасовочно-упаковочное и маркировочное оборудование (4 / 2 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (2 / 1 час.)

1. Примеры и краткая характеристика фасовочно-упаковочных машин.
2. Современное маркировочное оборудование, преимущества и недостатки термо- и термотрансферных принтеров, краткое описание.
3. Особенности применения складских весов, критерии выбора.

Лабораторная работа № 10. Комплексная механизация и автоматизация складских процессов (4 / 0 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (1 / 0 час.)

1. Пример автоматизированного складского комплекса. Описание, краткая характеристика и принцип работы.
2. Оборудование для автоматизации складского учета. Современные типы терминалов сбора данных, их краткая характеристика.
3. Основные направления развития механизации и автоматизации складских процессов.

Лабораторная работа № 11. Показатели эксплуатации и надежности торгового оборудования, документация (4 / 2 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (2 / 1 час.)

1. Организация эксплуатации оборудования на примере супермаркета.

2. Виды эксплуатационной документации, краткое описание. Техника безопасности при работе с оборудованием.

3. Расчет показателей надежности на конкретном примере.

Лабораторная работа № 12. Техническое обслуживание и ремонт торгового оборудования (4 / 0 час.)

Метод активного обучения – метод дневников (1 / 0 час.)

1. Организация договорного обслуживания контрольно-кассовой техники в торговом предприятии. Содержание договора.

2. Описание работ при техобслуживании, текущем и капитальном ремонте.

3. Понятие об отказах, сроках службы оборудования. Ремонтный цикл.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

– план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

– характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

– требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

– критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Раздел 1. Основы торговой техники	ПК-16	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-60
	Раздел 2. Оборудование торгового предприятия		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Тест (ПР-1)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-60
	Раздел 3. Складское оборудование		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Тест (ПР-1)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-60
	Раздел 4. Эксплуатация и надежность торгового оборудования				

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. - 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952157>

2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий

общественного питания и торговли: практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/809878>

3. Семёнов А.В. Технологическое оборудование предприятий отрасли (торговля) [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Семёнов, В.В. Матюшев, В.М. Долбаненко. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 204 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103859>

4. Уваров В.А. Транспортирующие линии и оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие / Уваров В.А., Шаталов А.В. - Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2015. - 91 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66686.html>

5. Шипинский В.Г. Оборудование и оснастка упаковочного производства: Учебное пособие / Шипинский В.Г. - Мн.: Вышэйшая школа, 2015. - 382 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010257>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Буянов О.Н. Холодильное технологическое оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие / Буянов О.Н., Воробьёва Н.Н., Усов А.В. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009. - 200 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14401.html>

2. Верболоз Е.И. Технологическое оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие / Верболоз Е.И., Корниенко Ю.И., Пальчиков А.Н. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 205 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19282.html>

3. Веселов А.И. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств: Учебное пособие / А.И. Веселов, И.А. Веселова. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 262 с. - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/213205>

4. Кафтанатьев В.Г. Технология восстановления и ремонта оборудования [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В.Г. Кафтанатьев. - Пенза: ПензГТУ, 2012. - 48 с. - Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/book/62676>

5. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 398 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/332021>

6. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Алексеев [и др.]. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. - 256 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4878>

7. Мезена Т.К. Торговое оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие / Мезена Т.К. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. - 328 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67770.html>

8. Мезена Т.К. Торговое оборудование. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Мезена Т.К. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. - 112 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67769.html>

9. Могильный М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 181 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40921.html>

10. Оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Р.Г. Сафин [и др.]. - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. - 147 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62213.html>

11. Парфентьева А.И. Оборудование для упаковки пищевых продуктов: каталог [Электронный ресурс]: каталог / А.И. Парфентьева. - М.: ФГНУ

«Росинформагротех», 2012. - 80 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104365>

12. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ровинский Л.А. - М.: Инфра-Инженерия, 2013. - 208 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/13563.html>

13. Сорокопуд В.В. Оборудование отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Сорокопуд, И.Б. Плотников. - Кемерово: КемГУ, 2013. - 175 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45642>

14. Шипинский В.Г. Оборудование для производства тары и упаковки [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Г. Шипинский. - Минск: Новое знание, 2012. - 624 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/2913>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>

3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

5. Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru

3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>

4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Оборудование торговых предприятий» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, контрольную работу, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение дисциплины «Оборудование торговых предприятий» со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением контрольной работы и всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» является зачет, который проводится в виде собеседования.

Для студентов очной формы обучения предусмотрена рейтинговая система оценки знаний. В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» для аттестации на зачете следующие: 61-100 баллов – «зачтено», 60 и менее баллов – «не зачтено».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе

производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^m$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении контрольной и лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является защита контрольной работы и готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Оборудование торговых предприятий» служат активные / интерактивные методы обучения, такие как метод дневников и выполнение рефератов, в том числе в виде презентаций, которые дают возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине

предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ и промежуточной аттестации – зачету.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче зачета студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по использованию методов активного / интерактивного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного / интерактивного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» используются такие методы активного / интерактивного обучения, как метод дневников и выполнение рефератов, в том числе в виде презентаций.

Метод дневников предполагает ведение краткого конспекта по изучаемым разделам и темам курса. Дневник – форма отчетности, записи которого позволяют преподавателю фиксировать степень вовлеченности обучающегося в учебный процесс, а также с какими трудностями он сталкивается.

Под презентацией понимается представление заинтересованной аудитории некоторой новой или малоизвестной информации. Данная технология помогает студентам овладеть навыками подачи информации, техникой публичного выступления, убеждения, умения отвечать на вопросы аудитории и выходить из затруднительных положений.

Использование презентаций в рамках изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий» предполагает представление обучаемыми разработанных слайдов (PowerPoint), раздаточных иллюстративных материалов, прочих форм подачи информации, подготовленных в процессе самостоятельной работы – написании реферата.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к зачету

Подготовка к зачету и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе самостоятельного и аудиторного изучения дисциплины. Тогда

подготовка к зачету по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к зачету лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к зачету.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалами;
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.).

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине «Оборудование торговых предприятий»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профили: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,
«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»,
«Товарный менеджмент»
Форма подготовки очная / заочная

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
Очная форма обучения				
1.	В течение семестра	Подготовка к лабораторным работам	43 час.	Предоставление и защита отчетов по лабораторным работам
2.	5 неделя	Подготовка к контрольной работе	15 час.	Защита контрольной работы
3.	7-8 неделя	Выполнение реферата	15 час.	Защита реферата, презентация
4.	18 неделя	Подготовка к зачету	15 час.	Собеседование
ИТОГО			88 час.	
Заочная форма обучения				
1.	До и в течение экзаменационной сессии	Подготовка к лабораторным работам	65 час.	Предоставление и защита отчетов по лабораторным работам
2.		Подготовка к контрольной работе	30 час.	Защита контрольной работы
3.		Выполнение реферата	27 час.	Защита реферата, презентация
4.		Подготовка к зачету	4 час.	Собеседование
ИТОГО			126 час.	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению контрольной и лабораторных работ и промежуточной аттестации – зачету.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче зачета студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;
- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);
- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Методические указания по выполнению контрольной работы

К выполнению контрольной работы студенту следует приступать после полного усвоения теоретических разделов курса. Ответы следует излагать в строгом соответствии с поставленными вопросами контрольного задания. Изложение материала должно быть логически последовательным, четким и самостоятельным. В тексте контрольной работы следует избегать повторений, не должно быть растянутых предложений с нагромождением придаточных оборотов и вводных слов, не допускаются орфографические и грамматические ошибки.

Порядок сдачи контрольной работы и ее оценка

При оценке контрольной работы учитываются соответствие ее содержания поставленным вопросам, умение работать с рекомендуемыми источниками литературы, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки контрольной работы и ее защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки контрольной работы

– 100-86 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей области знаний. Знание основной литературы и знакомство с дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

– 85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания теоретической части курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа;

– 75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теоретической части курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ;

– 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

Варианты контрольной работы

Вариант 1

1. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
2. Порядок поверки средств измерений.

3. Рассчитать потребное количество весов ВНЦ-2 производительностью 30 сек на 1 отвес для расфасовки 20 т муки отвесом 1 кг за 8-ми часовую смену.

Вариант 2

1. Классификация подъемно-транспортного оборудования для магазинов.
2. Принцип работы холодильной машины.
3. Графически разместить поверочные гири на II, III и IV этапе поверки.

Вариант 3

1. Классификация измерительного оборудования.
2. Способы нанесения изображения на этикетку. Описание принтера этикеток.

3. Рассчитать количество ККМ для нового минимаркета торговой площадью 150 м².

Вариант 4

1. Классификация контрольно-кассовых машин.
2. Холодильные агрегаты.
3. Графически нанести на этикетку товара необходимую информацию.

Вариант 5

1. Электронные весы, их устройство.
2. Общие технические требования к контрольно-кассовым машинам.
3. Расшифровать марки автоматов: АТ 255, АТ 256, АТ 451 с пояснениями.

Вариант 6

1. Классификация измельчительно-режущего оборудования.
2. Тара-оборудование, преимущества ее применения.
3. Провести сравнительный анализ ССД и лазерного сканера ручного.

Вариант 7

1. Технические средства защиты товаров от хищений.
2. Эксплуатация и надежность оборудования.
3. Графически изобразить ремонтный цикл электронных весов.

Вариант 8

1. Содержание системы ППР (планово-предупредительных ремонтов). Капитальный ремонт.
2. Автоматизированный склад-терминал.
3. Рассчитать время разгрузки 3-тонного автомобиля с товаром в ящиках и таре-оборудовании вместимостью, равной 500 кг.

Вариант 9

1. Преимущества комплексной механизации и автоматизации складских работ.
2. Принцип работы хлеборезки, схема.
3. Какие холодильные камеры и сколько их требуется для оснащения универсама торговой площадью 1800 м².

Вариант 10

1. Классификация торговой мебели.
2. Отечественные ККМ первого класса, область их применения.
3. Какой инвентарь необходим магазину, имеющему в ассортименте такие товары, как: мясо, яйца, муку, сыры, колбасы?

Вариант 11

1. Хладагенты, примеры озонобезопасных.
2. Фасовочно-упаковочная техника для магазинов.
3. Рассчитать производительность контейнера со скоростью движения ленты 0,45 м/сек, исходя из массы груза 20 кг (шаг выбрать).

Вариант 12

1. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
2. Торговые автоматы, преимущества.
3. Определить количество погрузчиков для переработки 200 т груза, имеющего производительность 25 т/в смену.

Вариант 13

1. Радиочастотная технология и оборудование защиты товаров от хищений. Принцип работы. Применение.

2. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
3. Расшифровать марки весов: РН-1Ш13, РС-10Ш13А, Р1-150Ц13В.

Вариант 14

1. Электромагнитная технология защиты товаров от хищений. Аксессуары.
2. Встроенное и выносное хладоснабжение.
3. Определить потребное количество весов для расфасовки 4 т крупы по 1 кг за 8-ми часовую смену. Производительность весов - 30 сек. на 1 отвес.

Вариант 15

1. Акустомагнитная технология защиты товаров от хищений. Аксессуары.
2. Принцип работы механических весов.
3. Определить пропускную способность весов НПВ, равную 6 кг, если время работы их в смену – 6 часов.

Вариант 16

1. Кассовые терминалы, примеры, их функции и состав.
2. Принцип работы механических весов.
3. Какие недеактивированные датчики применяют в РЧ-технологии защиты товаров от хищений.

Вариант 17

1. Централизованное хладоснабжение. Преимущества и недостатки.
2. Торговый инвентарь для подготовки товаров к продаже.
3. Выберете технологию защиты мобильных телефонов, выложенных на открытом стенде в зале самообслуживания.

Вариант 18

1. Грузовые лифты, характеристика и применение.
2. Сканеры штрих-кодов.
3. Примерный перечень работ, выполняемых механиком при проведении технического обслуживания ККМ.

Вариант 19

1. Подъемно-транспортная техника для складов.
2. Оборудование для продажи напитков в мелкорозничной сети.

3. Примерный перечень работ, выполняемых механиком при проведении текущего ремонта ККМ.

Вариант 20

1. Правила эксплуатации весоизмерительных приборов.
2. Порядок ввода в эксплуатацию контрольно-кассовой техники.
3. Какое оборудование в установке по продаже кваса из изотермических емкостей опасно и как его установить?

Вариант 21

1. Транспортирующие машины на складах.
2. Системные кассовые ККМ.
3. Какие фискальные данные вводятся дополнительно в режиме, «Перерегистрация ККМ» по сравнению с режимом запуска новой ККМ?

Вариант 22

1. Типовые правила эксплуатации ККМ.
2. Складское немеханическое оборудование для хранения товаров.
3. Какие средства можно применить для разгрузки из автомашины бесколесных контейнеров?

Вариант 23

1. Выбор и расчет потребности в подъемно-транспортном оборудовании.
2. Классификация электронных весов. Установка.
3. Какими средствами можно разгрузить колесный контейнер и доставить на склад, расположенный в подвале магазина?

Вариант 24

1. Эксплуатационные и метрологические требования к весам.
2. Государственный контроль и надзор за средствами измерений.
3. В чем заключается процедура оценки соответствия стандартам мер объема?

Вариант 25

1. Основные узлы ККМ. Механизм блокировки, условия срабатывания.
2. Линия фасовки сыпучих продуктов для склада. Состав и принцип

работы.

3. Имеют ли право юридические лица проводить калибровку средств измерений и в каком случае?

Вариант 26

1. Стандартизация и унификация торговой мебели. Отечественные Производители.

2. Автомат-укладчик товаров в тару-оборудование. Принцип работы, состав.

3. Каким инвентарем можно проконтролировать качество крупы?

Вариант 27

1. Краткая характеристика автомата для продажи штучных товаров. Правила эксплуатации.

2. Конструктивное исполнение фискальной памяти, содержание фискального отчета.

3. Кем устанавливаются на ККМ средства визуального контроля и в какие сроки?

Вариант 28

1. Хладоносители, область применения.

2. Электронная контрольная лента защищенная (ЭКЛЗ). Перспективы внедрения.

3. Опишите содержание таблички, устанавливаемой на грузовом лифте.

Вариант 29

1. Стационарные холодильники.

2. Электроштабелеры и автопогрузчики: характеристика, применение.

3. Назовите основные показатели надежности оборудования.

Вариант 30

1. Классификация торгового инвентаря.

2. Выбор и расчет потребности ККМ для действующих магазинов и новостроек. Особенности безналичных расчетов в магазине.

3. Назовите критерии выбора и расчета потребности в фасовочно-упаковочном оборудовании.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем в изучаемой области;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы,

проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты в виде презентации студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

Критерии оценки реферата

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки реферата в виде презентации

– 100-86 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы,

представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 баллов – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 баллов – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 баллов – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Тематика рефератов

1. Основные кинематические параметры оборудования.
2. Основные динамические параметры оборудования.
3. Классификация оборудования по различным признакам.
4. Классификация торгового оборудования.
5. Принцип работы и устройства отдельных видов массоизмерительного оборудования.
6. Принцип работы и устройства основных видов контрольно-кассовых машин.
7. Принцип работы и устройства основных видов холодильного

оборудования.

8. Характеристика отдельных видов торговой мебели.

9. Принцип работы и устройства основных видов фасовочно-упаковочного оборудования.

10. Принцип работы и устройства основных видов торговых автоматов.

11. Принцип работы и устройства основных видов оборудования для защиты товаров от хищений.

12. Принцип работы и устройства сканирующих устройств.

13. Принцип работы и устройства приборов для штрихового кодирования.

14. Принцип работы и устройства аппаратов для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.

15. Принцип работы и устройства основных видов оборудования для погрузочно-разгрузочных работ.

16. Классификация и виды складского оборудования.

17. Особенности организации системы технического обслуживания и ремонта оборудования: российская и зарубежная практика.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче зачета. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по разделам и темам теоретической части курса.

Раздел 1. Основы торговой техники

Тема 1. Предмет, цели и задачи курса

1. Раскройте понятие научно-технического прогресса в торговле и укажите основные его направления.

2. Обоснуйте роль и место оборудования в хозяйственной деятельности предприятий.

3. Перечислите этапы развития контрольно-кассовой техники.

4. Проанализируйте и выявите основные тенденции развития холодильного оборудования.

5. Проанализируйте и выявите основные тенденции развития весоизмерительной техники.

6. Какие вредные факторы воздействуют на человека при работе с оборудованием?

7. Назовите основные критерии, которыми руководствуются при выборе типа оборудования.

8. Общие требования безопасности, предъявляемые к оборудованию

Тема 2. Классификация торговой техники

1. Дайте определение понятию «машина».

2. Расскажите, из каких механизмов состоит технологическая машина.

3. Дайте определение кинематической цепи, кинематической пары.

4. Назовите виды рычажных механизмов.

5. Раскройте понятия червячных, ременных и фрикционных передач.

6. Перечислите виды соединений деталей.

7. Что представляет собой привод машины?

8. Раскройте понятия «производительность», «мощность», «КПД машины».

9. Проведите классификацию торговой техники по функциональному назначению.

10. Проведите классификацию торговой техники по степени механизации и виду используемой энергии.

Раздел 2. Оборудование торгового предприятия

Тема 1. Средства измерений (включая весоизмерительные приборы и устройства)

1. Перечислите единицы измерения мер в системе СИ.

2. В чем выражается государственное регулирование в сфере разработки, выпуска и эксплуатации средств измерений.

3. Что относится к средствам измерений?
4. Примеры и краткая характеристика современных электронных весов.
5. Основные производители отечественных весоизмерительных приборов.
6. Объясните принцип действия и основные узлы электронных весов.
7. Расскажите об устройстве и принципе действия механических весов.
8. Какие метрологические требования предъявляются к весам?
9. Какие эксплуатационные и санитарно-гигиенические требования предъявляются к весам?
10. Как установить механические и электронные весы?
11. Перечислите этапы поверки весов и раскройте порядок поверки.
12. Расшифруйте тип весов РС-10Ц-13А.
13. Изложите правила эксплуатации средств измерений.
14. Какие организации и на какой основе производят техобслуживание и ремонт средств измерений?
15. Как проводится выбор типа и расчет потребности в весоизмерительной технике?

Тема 2. Контрольно-кассовая техника

1. Каким законом РФ регулируется применение контрольно-кассовой техники? Назовите основные его положения.
2. На какие классы подразделяются ККМ?
3. Какие эксплуатационные требования предъявляются к ККМ?
4. Назовите основные режимы работы контрольно-кассовой машины.
5. Что представляет собой установочный механизм ККМ, его функции?
6. Перечислите функции оперативно-запоминающего устройства (ОЗУ).
7. Объясните порядок срабатывания блокирующего устройства.
8. Дайте характеристику системной пассивной ККМ; приведите примеры отечественных ККМ.

9. Какая информация регистрируется в фискальной памяти ККМ?
10. Назовите реквизиты фискального отчета.
11. Объясните принцип работы сканирующего устройства, дайте характеристику двух видов современных сканеров: лазерного и светодиодного.
12. Что служит основой для выбора ККМ? Приведите формулу расчета потребности в ККМ для действующих и новых объектов торговли.
13. В чем состоят достоинства и недостатки применения ЭКЛЗ?
14. Изложите правила эксплуатации и технику безопасности при работе на ККМ.
15. Объясните состав и функции POS-терминала.
16. Перечислите основные положения техобслуживания и ремонта ККМ.

Тема 3. Холодильное оборудование

1. Перечислите виды охлаждения продуктов, их краткая характеристика.
2. Укажите достоинства и недостатки выносного и централизованного хладоснабжения.
3. Назовите виды холодильных агрегатов, их особенности.
4. Приведите примеры озонобезопасных хладагентов.
5. Когда применяют хладоносители?
6. Проведите классификацию ТХО по температурному режиму и назначению.
7. Назовите основные элементы конструкции холодильного оборудования, направления совершенствования конструкции.
8. Проведите классификацию ТХО по месту хранения и методам продаж.
9. В каких случаях используют стационарные и сборно-разборные холодильные камеры.
10. Приведите примеры отечественных производителей холодильных

камер.

11. Назовите условия применения и типы витрин и прилавков; назовите их отечественных производителей.

12. Приведите примеры низкотемпературного ТХО; назовите условия их применения.

13. Изложите правила эксплуатации ТХО и особенности их технического обслуживания.

14. Назовите прогрессивные направления развития холодильной техники.

Тема 4. Оборудование торговых залов (мебель, инвентарь, средства защиты товаров от хищений)

1. Проведите классификацию мебели по функциональному назначению.

2. Проведите классификацию мебели по формам и способам продажи.

3. Перечислите эксплуатационно-технические требования, предъявляемые к мебели.

4. Расшифруйте понятия типизации, унификации и стандартизации торговой мебели.

5. Приведите примеры производства отечественной торговой мебели; дайте их краткую характеристику.

6. Назовите торговые аксессуары и область их применения.

7. Перечислите критерии выбора мебели; дайте определения понятиям «установочная площадь», «площадь выкладки».

8. Проведите классификацию торгового инвентаря по различным признакам.

9. Дайте характеристику производственного и рекламно-выставочного инвентаря.

10. Определите область применения оборудования для отмеривания и продажи рулонных материалов.

11. Укажите возможные способы сокращения потерь товаров в магазине.
12. В чем суть электромагнитной системы защиты товаров от хищений? Назовите использованные при этом аксессуары, оборудование, деактивацию.
13. Что представляет собой радиочастотная и акустомагнитная системы защиты? Дайте их характеристики, перечислите используемое оборудование и аксессуары.
14. Сформулируйте рекомендации по применению различных систем защиты для конкретных торговых предприятий, указав при этом на их преимущества и недостатки.

Тема 5. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов (включая погрузочно-разгрузочные средства)

1. Проведите классификацию фасовочно-упаковочного оборудования по характеру технологических операций, виду упаковочного материала, степени автоматизации.
2. Дайте определение тары-оборудования. Назовите типы и область применения.
3. Приведите преимущества комплексной механизации ПРТС работ с применением тары-оборудования.
4. Приведите примеры автоматизированных фасовочных линий для магазинов, состав линии, применение.
5. Дайте классификацию маркировочного оборудования. Назовите виды печати.
6. Какие факторы учитывают при выборе фасовочно-упаковочного оборудования?
7. Проведите классификацию торговых автоматов по степени готовности товара к продаже, месту расположения, средствам расчета за товар.
8. Назовите преимущества торговли через автоматы
9. Дайте краткую характеристику автомата для продажи напитков.

Укажите правила его эксплуатации.

10. Укажите состав линии для продажи напитков (пива, кваса) из изотермических емкостей.

11. Проведите классификацию измельчительно-режущего оборудования.

12. Приведите примеры отечественного режущего оборудования; назовите принцип работы хлебрезки.

13. Приведите примеры машин для измельчения продуктов. Назовите основные узлы машины.

14. Кратко изложите правила эксплуатации режущих машин.

15. Определите условия применения машин для отмеривания, нарезки и продажи рулонных материалов.

16. Составьте транспортно-технологическую схему товародвижения от поставщика до магазина.

Раздел 3. Складское оборудование

Тема 1. Оборудование для хранения товаров

1. Проведите классификацию складского немеханического оборудования по видам.

2. Назовите различные виды стеллажного оборудования для хранения тарно-штучных грузов.

3. Расскажите о поддонах для хранения грузов; их виды и условия применения.

4. Назовите и охарактеризуйте оборудование для хранения сыпучих и наливных грузов.

Тема 2. Подъемно-транспортное оборудование

1. Проведите классификацию подъемно-транспортного оборудования по функциональному признаку.

2. Приведите виды применяемых тележек; дайте их краткую характеристику.

3. Приведите примеры электропогрузчиков отечественного производства; дайте их краткую техническую характеристику.

4. Назовите различные виды грузоподъемных машин; дайте их краткую техническую характеристику.

5. Дайте краткую техническую характеристику лифтов и подъемников. Назовите область применения.

6. Выявите особенности установки и применения кранов на складах.

7. Укажите виды транспортирующих машин, их конструктивные особенности и область применения.

8. Назовите критерии выбора складского оборудования для ПРТС работ; приведите методику расчета потребности в них.

Тема 3. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и маркировочное оборудование

1. Приведите пример платформенных тензометрических весов. Объясните принцип их работы.

2. Дайте характеристику весов платформенных стационарных. Расшифруйте РС-10Ц13А; РС-100Ш13В.

3. Проведите классификацию фасовочно-упаковочного оборудования по признаку назначения и консистенции товара.

4. Дайте описание конструкции (основных узлов) машины для фасовки и упаковки сыпучих продуктов.

5. Дайте техническую характеристику линии для фасовки в пакеты квашеной капусты ЛФКП-600.

6. Изложите кратко правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования.

7. Назовите принцип работы и сферы применения пакетоформирующих машин.

8. Назовите критерии выбора и расчета потребности в фасовочно-упаковочном оборудовании.

Тема 4. Комплексная механизация и автоматизация складских процессов

1. Назовите преимущества комплексной механизации складских работ.
2. Объясните принцип работы автоматизированного склада-терминала на примере склада одежды.
3. Перечислите примерный набор подъемно-транспортного оборудования для оснащения автоматизированного склада-терминала.
4. Объясните назначение и основные конструктивные узлы стеллажных кранов-штабелеров.
5. Какие типы терминалов сбора данных вы знаете? Назовите технические характеристики терминала с лазерным сканером.
6. Перечислите функции терминалов сбора данных в системе автоматизированного склада. Приведите примеры прикладных программ.

Раздел 4. Эксплуатация и надежность торгового оборудования

Тема 1. Показатели эксплуатации и надежности, документация

1. Назовите перечень основных эксплуатационных документов на оборудование.
2. Изложите основные положения типового договора на техническое обслуживание и ремонт торговой техники.
3. Дайте характеристику показателей надежности, работоспособности, отказа.
4. Изложите содержание инструкции по технике безопасности.
5. Какое содержание руководства по эксплуатации?
6. Рассчитайте вероятность безотказной работы ККМ двух видов: I - 40 деталей, II - 60 деталей. У первой ККМ вышли из строя за 3 года - 4 детали, у второй – 7. Какая ККМ предпочтительнее?
7. Приведите пример расчета коэффициента эксплуатационных издержек.

Тема 2. Техническое обслуживание и ремонт торгового оборудования

1. Изложите порядок проведения монтажа торгового оборудования.
2. В чем состоят обязанности центра технического обслуживания, предусмотренные в договоре на обслуживание и ремонт торговой техники?
3. Что включает в себя система планово-предупредительных ремонтов?
4. Какой состав работ при техническом обслуживании.
5. Раскройте содержание работ при капитальном ремонте.
6. Раскройте понятия: «износ», «усталость», «коррозия», «старение».
7. Какие методы ремонта оборудования в ЦТО?
8. Раскройте содержание среднего ремонта оборудования.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Оборудование торговых предприятий»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профили: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»,
«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»,
«Товарный менеджмент»

Форма подготовки очная / заочная

г. Владивосток
2018

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-16 знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	Знает	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные документы, устанавливающие требования к метрологическому контролю; – нормативную и техническую документацию о торгово-технологическом оборудовании; – требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> – проводить метрологический контроль; – эксплуатировать торгово-технологическое оборудование; – оценивать соответствие метрологического контроля требованиям нормативной документации; – осуществлять контроль за соблюдением правил эксплуатации торгово-технологического оборудования
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> – методологией проведения метрологического контроля торгово-технологического оборудования; – методологией правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования; – методами классификации торгово-технологического оборудования

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	Промежуточная аттестация	
1.	Раздел 1. Основы торговой техники	ПК-16	знает	Контрольная работа (ПР-2) Реферат (ПР-4)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-60
	Раздел 2. Оборудование торгового предприятия		умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Тест (ПР-1)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-60
	Раздел 3. Складское оборудование		владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Тест (ПР-1)	Собеседование (УО-1), вопросы к зачету: 1-60
	Раздел 4. Эксплуатация и надежность торгового оборудования				

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-16 знание функциональных возможностей торгового технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	знает (пороговый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные документы, устанавливающие требования к метрологическому контролю; – нормативную и техническую документацию о торговом технологическом оборудовании; – требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования 	знание основных технико-экономических характеристик торгового технологического оборудования, методы их определения и расчета	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить и охарактеризовать требования нормативных и технических документов, регламентирующих эксплуатацию торгового технологического оборудования; – способность перечислить требования к проведению метрологического контроля торгового технологического оборудования и условия его проведения
	умеет (продвинутый)	<ul style="list-style-type: none"> – проводить метрологический контроль; – эксплуатировать торговое технологическое оборудование; – оценивать соответствие метрологического контроля требованиям нормативной документации; – осуществлять контроль за соблюдением правил эксплуатации торгового технологического оборудования 	умение самостоятельно эксплуатировать торговое технологическое оборудование и проводить его метрологический контроль	<ul style="list-style-type: none"> – способность разрабатывать и обосновывать технологические процессы для предприятий торговли; – способность осуществлять выбор оборудования для комплексного оснащения технологических процессов; – способность проводить оценку эффективности использования торгового технологического оборудования, анализировать полученные результаты; – способность разбираться в принципах устройства и работы конкретных видов оборудования, особенностях его эксплуатации, причинах основных отказов, обеспечивать безопасные условия обслуживания

	владеет (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> – методологией проведения метрологического контроля торгово-технологического оборудования; – методологией правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования; – методами классификации торгово-технологического оборудования 	<p>владение способами, методами и средствами эксплуатации торгово-технологического оборудования и проведения его метрологического контроля</p>	<ul style="list-style-type: none"> – способность владеть навыками эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности; – способность осуществлять рациональный выбор оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов; – способность владеть методикой расчета экономической эффективности внедрения новой техники; – способность владеть методикой расчетов потребности в конкретных видах торгово-технологического оборудования; – способность владеть методами выбора конкретных видов торгово-технологического оборудования
--	----------------------	---	--	--

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Понятие «сквозная технология», основные условия функционирования и ее эффективность.
2. Пакетные и контейнерные технологии товародвижения, их эффективность.
3. Основные понятия механизации, комплексной механизации и автоматизации складских работ.
4. Роль и значение комплексной механизации и автоматизации

погрузочно-разгрузочных, транспортных и складских работ.

5. Основные параметры, характеризующие грузоподъемные машины и механизмы.

6. Подвесные грузоподъемные механизмы периодического действия.

7. Классификация подъемно-транспортного оборудования по функциональному значению.

8. Классификация подъемно-транспортного оборудования по типу привода.

9. Стандартизация оборудования.

10. Унификация оборудования.

11. Виды кранов, используемых на грузоподъемных работах; их характеристики.

12. Лифты и подъемники, используемые на складах; их характеристика.

13. Транспортирующие машины непрерывного действия, используемые на складах; их характеристика.

14. Классификация конвейеров по характеру грузонесущей поверхности.

15. Транспортирующие машины и механизмы периодического действия, используемые на складах; их характеристика.

16. Самоходные тележки, используемые на складах; их характеристика.

17. Универсальные погрузчики с вилочными захватами, используемые на складах; их характеристика.

18. Электро- и краны-штабелеры, используемые на складах; их характеристика.

19. Погрузочно-разгрузочные штабелирующие машины и механизмы, используемые на складах; их характеристика.

20. Понятие технической и эксплуатационной производительности машин.

21. Методика расчета потребности складского предприятия в подъемно-транспортных машинах.

22. Методика расчета эксплуатационной производительности подъемно-транспортной машины.
23. Классификация весоизмерительного оборудования.
24. Метрологические требования, предъявляемые к весам.
25. Эксплуатационные требования, предъявляемые к весам.
26. Организация проверки и клеймения торгового измерительного оборудования.
27. Основные механизмы, входящие в состав контрольно-кассовых машин (ККМ), их функциональное назначение.
28. Типы ККМ, используемые в торговле.
29. Основные принципы выбора типов торгового оборудования.
30. Подходы к определению рационального набора торгового оборудования.
31. Расчет емкости торгового оборудования.
32. Методика расчета воздухообмена в помещении магазина.
33. Основные типы мебели для торговых залов магазинов.
34. Классификации мебели для торговых залов магазинов.
35. Эксплуатационно-технические требования, предъявляемые к мебели для торговых помещений магазина.
36. Экономические требования, предъявляемые к мебели для торговых помещений магазина.
37. Эргономические и эстетические требования, предъявляемые к мебели для торговых помещений магазина.
38. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к мебели для торговых помещений магазина.
39. Сборные холодильные камеры: назначение, типы, комплектующие механизмы и средства.
40. Холодильные шкафы, назначение, комплектующие механизмы и средства.
41. Холодильные прилавки, витрины, холодильные прилавки-витрины:

назначение; отдельные виды; комплектующие механизмы и средства.

42. Классификация торгового холодильного оборудования, виды оборудования.

43. Организация магазинной автоматизированной системы расчета покупателями с применением пластиковых карт.

44. Организация магазинной автоматизированной системы расчета покупателями с применением смарт-карт.

45. Требования, предъявляемые к торговой мебели.

46. Расчет потребности в подъемно-транспортных машинах.

47. Определение КKM второй группы. Отечественные производители.

Основные типы.

48. Организация технического обслуживания и ремонта торгового оборудования. Содержание договора.

49. Выносное и централизованное хладоснабжение. Преимущества и недостатки.

50. Техничко-экономические показатели, характеризующие техническую оснащенность склада.

51. Хладагенты и хладоносители. Определение холодильной машины.

52. Критерии выбора весов и расчет потребности в них.

53. Классификация торгового инвентаря.

54. Электроштабелеры: характеристика и применение.

55. Автопогрузчики: характеристика и хранение.

56. Основные узлы КKM.

57. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

58. Государственный контроль и надзор за средствами измерений.

59. Особенности организации безналичных расчетов в магазине.

60. Выбор и расчет потребности КKM для действующих магазинов и новостроек.

Оценочные средства для текущей аттестации

Тестовые задания по дисциплине «Оборудование торговых предприятий»

Раздел 2. Оборудование торгового предприятия

Тема 1. Средства измерений (включая весоизмерительные приборы и устройства)

1. В зависимости от принципа действия различают рычажные и ... весы.
2. Весы, отвечающие всем требованиям поверки, ...
3. Электромеханические весы устроены на основе принципа автоматического преобразования усилия от взвешиваемого груза в электрический ...
4. В электромеханических весах информация о цене, массе и стоимости товара выводится на блок ... с цифровым табло.
5. Меры длины и объема поверяются не реже одного раза в ... года.
6. Метрологические требования, предъявляемые к весам:
 - а) точность взвешивания
 - б) устойчивость
 - в) наглядность показаний
 - г) максимальная скорость взвешивания
7. К весам предъявляются эксплуатационные, санитарно-гигиенические и ... требования.
8. ... весы – настольные, одноплощадные весы с вибросредоточным датчиком и цифровым указателем массы и стоимости.
9. Весоизмерительные приборы и гири поверяются не реже ... раза в год.
10. Не прошедшие поверку или с просроченным клеймом весы и гири ... хранить в магазине.
11. В электронных весах высокую надежность и скорость взвешивания обеспечивают современные интегральные схемы и ... переключатели.

Тема 2. Контрольно-кассовая техника

1. К эксплуатации допускаются только те модели контрольно-кассовых машин, которые включены к ... РФ.

2. По функциональным возможностям контрольно-кассовые машины подразделяются:

- а) автономные (портативные)
- б) пассивные (системные)
- в) со встроенным элементом питания
- г) с электроснабжением от сети переменного тока

3. По функциональным возможностям контрольно-кассовые машины бывают:

- а) с подключением к внешнему элементу питания
- б) с комбинированным питанием
- в) активные системные
- г) фискальные регистраторы

4. В POS- ... компьютер, клавиатура, считыватель магнитных карт, принтер и монитор собраны в одном корпусе

- а) терминалах
- б) кассах
- в) аппаратах
- г) сканерах

5. В основе автоматизации расчетно-кассовых операций лежит технология штрихового...

- а) считывания
- б) кодирования
- в) изображения
- г) определения

6. По источникам питания контрольно-кассовые машины бывают:

- а) со встроенным элементом питания
- б) с электронным от сети переменного тока

в) пассивные системные

г) активные системные

7. Для считывания штрихового кода с носителей информации используется ... устройства

а) различные

б) сканирующие

в) информационные

г) компьютерные

Тема 3. Холодильное оборудование

1. Холодильные камеры имеют ... - ... конструкцию.

2. Охлажденные продукты хранят в магазинах в холодильном оборудовании при температуре:

а) 0-2 °С

б) -2-0 °С

в) 0-10 °С

3. Весоизмерительные приборы и гири ... не реже одного раза в год.

4. В составе компьютерно-кассовой системы могут работать без подключения дополнительных устройств контрольно-кассовые машины следующих типов:

а) пассивная система

б) активная система

в) фискальный регистратор

г) автономная

5. Холодильные лари в зависимости от температурного режима используют для продажи:

а) овощей, фруктов

б) мяса и мясопродуктов

в) замороженных продуктов

г) мороженого

д) охлажденных напитков

6. В низкотемпературном оборудовании товары хранят при температуре:

а) -18°C и выше

б) -12°C и выше

г) -6°C и выше

7. Конструкция холодильных прилавков-витрин, устанавливаемых в магазинах предусматривает наличие ... охлаждаемых отделений.

8. В холодильных камерах магазинов хранят товар 3-... суток.

9. В магазинах самообслуживания для скоропортящихся товаров применяют открытые прилавки с ... завесой.

10. В холодильные камеры устанавливают в ... помещениях магазинов.

11. Холодильные витрины служат для показа и продажи охлажденных или ... продуктов.

12. К холодильному демонстрационному оборудованию в магазинах относят:

а) демонстрационные витрины

б) шкафы-витрины

в) открытые прилавки

г) прилавки-витрины

Тема 4. Оборудование торговых залов (мебель, инвентарь, средства защиты товаров от хищений)

1. Наиболее удобной покупателям для выбора товаров является высота полок выставочного оборудования в магазинах над уровнем пола (см.):

а) 110-160

б) до 80

в) свыше 180

2. Коэффициент установочной площади определяется как отношения площади, занимаемой под установку оборудования и крупногабаритных товаров, размещаемых на полу торгового зала, к площади:

а) торгового зала

б) магазина

в) торговой

3. Современная торговая мебель отечественного и зарубежного производства выпускается в основном длиной одной секции в ... метров

а) 5

б) 10

в) 15

г) 20

4. Системы электронного слежения за товарами (EAS) по принципу действия делятся на группы:

а) радиочастотные

б) электромагнитные

в) акустические

г) пропускные (проходные)

д) видеонаблюдения

5. В радиочастотных и электромагнитных системах защиты товаров от несанкционированного выноса используется эффект резонанса колебательного

а) контура

б) движения

в) звучания

6. В работе противокражного оборудования заложен принцип детектирования ... товара в момент выноса его из торгового зала магазина

а) оплаченного

б) неоплаченного

в) выносимого

г) неопознанного

Тема 5. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов (включая погрузочно-разгрузочные средства)

1. ... называется процесс, при котором ручной труд как на основных, так и на вспомогательных операциях заменяется работой машин и устройств, а вручную осуществляется только управление ими.

2. ... складским процессом называется процесс, при котором применение машин и устройств обеспечивает полную замену ручного труда на основных подъемно-транспортных операциях, а вспомогательные операции выполняются вручную.

3. На предприятиях торговли груз при помощи ... устройств перемещается под действием своей силы тяжести.

4. Магазиновая автоматизированная система работы с пластиковыми картами позволяет:

- а) вести постоянную базу клиентов
- б) отслеживать динамику их покупок
- в) следить за наличием товарно-материальных ценностей в торговом зале
- г) пополнять текущий запас товаров на выставочном оборудовании в торговом зале

5. Этикет-пистолеты для печати штрих-кодов называют ручными ...

- а) принтерами
- б) пистолетами
- в) устройствами
- г) приспособлениями

6. Электронно-регистрационные машины имеют ... устройства, позволяющие определить стоимость товара автоматически, без набора ее на клавиатуре

- а) сканирующие
- б) чекопечатающие
- в) установочные
- г) счетные

Раздел 3. Складское оборудование

Тема 1. Оборудование для хранения товаров

1. Для хранения наливных грузов используют:

- а) резервуары
- б) бочки, бидоны
- в) специализированные контейнеры
- г) бункерные устройства
- д) закрома

2. Для укладки и хранения тарно-штучных грузов на складах используют:

- а) стеллажи
- б) поддоны
- в) закрома
- г) бункерные устройства

3. Для хранения навалочных и насыпных товаров используют:

- а) стеллажи
- б) поддоны
- в) закрома
- г) бункерные устройства

4. По степени универсальности торгово-технологическое оборудование классифицируется:

- а) специализированное
- б) универсальное
- в) автоматическое
- г) полуавтоматическое

5. В герметичных холодильных агрегатах за счет объединения электродвигателя и компрессора в узел с единым эксцентриковым валом отпала потребность в ... механизме:

- а) исполнительном
- б) передаточном

в) двигателем

г) рабочем

6. Холодильные агрегаты по виду применяемого хладагента классифицируют на агрегаты:

а) с воздушным охлаждением

б) с водяным охлаждением

в) хладоновые

г) аммиачные

Тема 2. Подъемно-транспортное оборудование

1. К грузоподъемным машинам и механизмам относят:

а) краны

б) грузовые лифты

в) конвейеры

г) напольные тележки

д) автопогрузчики

2. Для горизонтального и вертикального перемещения груза на складах используют:

а) краны

б) лебедки

в) электротали

г) грузовые лифты

д) конвейеры

3. Электротележки применяют для перемещения грузов на расстояние до ... км:

4. Вспомогательные подъемно-транспортные операции на складах:

а) подъем, перемещение и выдача груза

б) укладка груза в штабель, на стеллажи; снятие его со стеллажей

в) застроповка или отстроповка сформированных пакетов

г) крепление грузов, укладка и уборка подкладок

д) установка уравнивающих мостиков при погрузке или разгрузке средств внешнего транспорта

5. Упакованные товары, не требующие поддержания в пути следования строго заданных температурно-влажностных режимов, перевозятся железнодорожным транспортном ...:

а) в крытых вагонах

б) на платформе

в) в полувагонах

6. Вспомогательные подъемно-транспортные операции на складах:

а) захват груза

б) застраповка или отстраповка сформированных пакетов

в) накладывание или снятие захватных устройств

г) подъем, перемещение и выдача груза

д) укладка груза в штабель, на стеллажи, снятие его со стеллажей

е) крепление грузов, укладка и уборка подкладок

7. Лебедки, используемые в торговых предприятиях для перемещения грузов, могут иметь тяговые усилия до ... т.

8. Основные подъемно-транспортные операции, выполняемые на складах:

а) захват груза

б) подъем, перемещение и выдача груза

в) накладывание или снятие захватных устройств

г) крепление грузов, укладка и уборка подкладок

9. Количество подъемно-транспортного оборудования необходимое для оснащения склада, определяется как отношения годового объема грузооборота

а) к эксплуатационной производительности машины за год (365 дней)

б) к технической производительности машины за год (365 дней)

в) к эксплуатационной производительности машины за год (число рабочих дней машины в году)

г) к технической производительности машины за год (число нерабочих дней машины в году)

Тема 3. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и маркировочное оборудование

1. Наименьший предел взвешивания на всех товарных весах равен ... наибольшего предела взвешивания.

2. Метрологические требования, предъявляемые к весам:

- а) чувствительность
- б) постоянство показаний
- в) наглядность показаний
- г) надежность

3. Механизм рычажных весов состоит из основных, передаточных и вспомогательных ...

4. В зависимости от принципа действия различают весы:

- а) рычажные
- б) электромеханические
- в) передвижные
- г) шкально-гирные

5. Классификация весов по виду указательного устройства:

- а) цифровые электронные
- б) шкальные
- в) шкально-гирные
- г) с местным способом снятия показаний

6. Характеристика основных технических и эксплуатационных данных весов отечественного производства заложена в их условную буквенно-цифровую ...

Тема 4. Комплексная механизация и автоматизация складских процессов

1. Единый модуль – международный плоский поддон размером 800x1200 мм – принят для унификации:

- а) тары

- б) транспортных средств
- в) средств механизации погрузочно-разгрузочных работ
- г) оборудования для хранения грузов
- д) площади магазинов
- е) площади складских помещений
- ж) типоразмеров торгового предприятия

2. ... складских процессов является высшей формой механизации; ее применяют для замены ручного труда по управлению, регулированию и контролю за машинами и оборудованием устройствами автоматического управления.

3. По степени автоматизации торгово-технологическое оборудование подразделяется:

- а) периодического действия
- б) непрерывного действия
- в) автоматическое
- г) оборудование с ручным управлением

4. За условные поддон принят поддон объемом ... м³.

5. При доставке товаров на склад в контейнерах для снятия их с транспортных средств применяют ...:

- а) консольные краны
- б) мостовые краны
- в) автомобильные краны
- г) краны-штабелеры

6. Современные автоматические линии являются комплексом, в который входят, наряду с другими, энергетические машины в виде ...:

- а) приводов
- б) контрольно-управляемых машин
- в) информационных машин
- г) технологических машин

Критерии оценки:

Шкала оценки	Количество правильных ответов	Баллы
Зачтено	20 – 18	100-86
	17 – 15	85-76
	14 – 11	75-61
Не зачтено	10 и менее	60-50

– 100-86 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей области знаний. Знание основной литературы и знакомство с дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

– 85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания теоретической части курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа;

– 75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теоретической части курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определено и последовательно изложить ответ.

– 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

**Варианты контрольной работы по дисциплине
«Оборудование торговых предприятий»**

Вариант 1

1. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
2. Порядок поверки средств измерений.
3. Рассчитать потребное количество весов ВНЦ-2 производительностью 30 сек на 1 отвес для расфасовки 20 т муки отвесом 1 кг за 8-ми часовую смену.

Вариант 2

1. Классификация подъемно-транспортного оборудования для магазинов.
2. Принцип работы холодильной машины.
3. Графически разместить поверочные гири на II, III и IV этапе поверки.

Вариант 3

1. Классификация измерительного оборудования.
2. Способы нанесения изображения на этикетку. Описание принтера этикеток.
3. Рассчитать количество ККМ для нового минимаркета торговой площадью 150 м².

Вариант 4

1. Классификация контрольно-кассовых машин.
2. Холодильные агрегаты.
3. Графически нанести на этикетку товара необходимую информацию.

Вариант 5

1. Электронные весы, их устройство.
2. Общие технические требования к контрольно-кассовым машинам.
3. Расшифровать марки автоматов: АТ 255, АТ 256, АТ 451 с пояснениями.

Вариант 6

1. Классификация измельчительно-режущего оборудования.
2. Тара-оборудование, преимущества ее применения.
3. Провести сравнительный анализ ССД и лазерного сканера ручного.

Вариант 7

1. Технические средства защиты товаров от хищений.
2. Эксплуатация и надежность оборудования.
3. Графически изобразить ремонтный цикл электронных весов.

Вариант 8

1. Содержание системы ППР (планово-предупредительных ремонтов).
Капитальный ремонт.
2. Автоматизированный склад-терминал.
3. Рассчитать время разгрузки 3-тонного автомобиля с товаром в ящиках и таре-оборудовании вместимостью, равной 500 кг.

Вариант 9

1. Преимущества комплексной механизации и автоматизации складских работ.
2. Принцип работы хлеборезки, схема.
3. Какие холодильные камеры и сколько их требуется для оснащения универсама торговой площадью 1800 м².

Вариант 10

1. Классификация торговой мебели.
2. Отечественные ККМ первого класса, область их применения.
3. Какой инвентарь необходим магазину, имеющему в ассортименте такие товары, как: мясо, яйца, муку, сыры, колбасы?

Вариант 11

1. Хладагенты, примеры озонобезопасных.
2. Фасовочно-упаковочная техника для магазинов.
3. Рассчитать производительность контейнера со скоростью движения ленты 0,45 м/сек, исходя из массы груза 20 кг (шаг выбрать).

Вариант 12

1. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
2. Торговые автоматы, преимущества.

3. Определить количество погрузчиков для переработки 200 т груза, имеющего производительность 25 т/в смену.

Вариант 13

1. Радиочастотная технология и оборудование защиты товаров от хищений. Принцип работы. Применение.

2. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

3. Расшифровать марки весов: РН-1Ш13, РС-10Ш13А, Р1-150Ц13В.

Вариант 14

1. Электромагнитная технология защиты товаров от хищений. Аксессуары.

2. Встроенное и выносное хладоснабжение.

3. Определить потребное количество весов для расфасовки 4 т крупы по 1 кг за 8-ми часовую смену. Производительность весов - 30 сек. на 1 отвес.

Вариант 15

1. Акустомагнитная технология защиты товаров от хищений. Аксессуары.

2. Принцип работы механических весов.

3. Определить пропускную способность весов НПВ, равную 6 кг, если время работы их в смену – 6 часов.

Вариант 16

1. Кассовые терминалы, примеры, их функции и состав.

2. Принцип работы механических весов.

3. Какие недеактивированные датчики применяют в РЧ-технологии защиты товаров от хищений.

Вариант 17

1. Централизованное хладоснабжение. Преимущества и недостатки.

2. Торговый инвентарь для подготовки товаров к продаже.

3. Выберите технологию защиты мобильных телефонов, выложенных на открытом стенде в зале самообслуживания.

Вариант 18

1. Грузовые лифты, характеристика и применение.

2. Сканеры штрих-кодов.

3. Примерный перечень работ, выполняемых механиком при проведении технического обслуживания ККМ.

Вариант 19

1. Подъемно-транспортная техника для складов.
2. Оборудование для продажи напитков в мелкорозничной сети.
3. Примерный перечень работ, выполняемых механиком при проведении текущего ремонта ККМ.

Вариант 20

1. Правила эксплуатации весоизмерительных приборов.
2. Порядок ввода в эксплуатацию контрольно-кассовой техники.
3. Какое оборудование в установке по продаже кваса из изотермических емкостей опасно и как его установить?

Вариант 21

1. Транспортирующие машины на складах.
2. Системные кассовые ККМ.
3. Какие фискальные данные вводятся дополнительно в режиме, «Перерегистрация ККМ» по сравнению с режимом запуска новой ККМ?

Вариант 22

1. Типовые правила эксплуатации ККМ.
2. Складское немеханическое оборудование для хранения товаров.
3. Какие средства можно применить для разгрузки из автомашины бесколесных контейнеров?

Вариант 23

1. Выбор и расчет потребности в подъемно-транспортном оборудовании.
2. Классификация электронных весов. Установка.
3. Какими средствами можно разгрузить колесный контейнер и доставить на склад, расположенный в подвале магазина?

Вариант 24

1. Эксплуатационные и метрологические требования к весам.
2. Государственный контроль и надзор за средствами измерений.

3. В чем заключается процедура оценки соответствия стандартам мер объема?

Вариант 25

1. Основные узлы ККМ. Механизм блокировки, условия срабатывания.

2. Линия фасовки сыпучих продуктов для склада. Состав и принцип работы.

3. Имеют ли право юридические лица проводить калибровку средств измерений и в каком случае?

Вариант 26

1. Стандартизация и унификация торговой мебели. Отечественные Производители.

2. Автомат-укладчик товаров в тару-оборудование. Принцип работы, состав.

3. Каким инвентарем можно проконтролировать качество крупы?

Вариант 27

1. Краткая характеристика автомата для продажи штучных товаров. Правила эксплуатации.

2. Конструктивное исполнение фискальной памяти, содержание фискального отчета.

3. Кем устанавливаются на ККМ средства визуального контроля и в какие сроки?

Вариант 28

1. Хладоносители, область применения.

2. Электронная контрольная лента защищенная (ЭКЛЗ). Перспективы внедрения.

3. Опишите содержание таблички, устанавливаемой на грузовом лифте.

Вариант 29

1. Стационарные холодильники.

2. Электроштабелеры и автопогрузчики: характеристика, применение.

3. Назовите основные показатели надежности оборудования.

Вариант 30

1. Классификация торгового инвентаря.
2. Выбор и расчет потребности ККМ для действующих магазинов и новостроек. Особенности безналичных расчетов в магазине.
3. Назовите критерии выбора и расчета потребности в фасовочно-упаковочном оборудовании.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов – если ответ показывает глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса. Студент демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей области знаний. Знание основной литературы и знакомство с дополнительной рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа;

– 85-76 баллов – знание узловых проблем программы и основного содержания теоретической части курса; умение пользоваться концептуально-понятийным аппаратом в процессе анализа основных проблем в рамках данной темы; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа;

– 75-61 баллов – фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания теоретической части курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определено и последовательно изложить ответ.

– 60-50 баллов – незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

**Тематика лабораторных работ по дисциплине
«Оборудование торговых предприятий»**

Лабораторная работа № 1. Классификация торговой техники

Метод активного обучения – метод дневников

1. Понятие о кинематике и динамике машин.
2. Понятие о механизмах, видах и устройстве.
3. Классификация оборудования. Общие требования безопасности и критерии выбора оборудования.

Лабораторная работа № 2. Средства измерений

Метод активного обучения – метод дневников

1. Классификация весоизмерительного оборудования.
2. Принцип устройства и работы механических и электронных весов.
3. Порядок поверки и клеймения средств измерений.
4. Выбор весоизмерительного оборудования и расчет потребности.

Лабораторная работа № 3. Контрольно-кассовая техника

Метод активного обучения – метод дневников

1. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам (ККМ).
2. Устройство ККМ.
3. Электронная контрольная лента защитная (ЭКЛЗ).

Лабораторная работа № 4. Холодильное оборудование

Метод активного обучения – метод дневников

1. Принципы работы холодильной машины.
2. Преимущества и недостатки выносного и централизованного хладоснабжения.
3. Краткая характеристика современного отечественного холодильного оборудования (камеры, шкафы, витрины, прилавки).
4. Выбор и размещение торгового холодильного оборудования.

Лабораторная работа № 5. Оборудование торговых залов (мебель, инвентарь, средства защиты товаров от хищений)

Метод активного обучения – метод дневников

1. Выбор и размещение мебели
2. Классификация торгового инвентаря, применение.
3. Технические средства защиты товаров от хищений, расчет окупаемости.

Лабораторная работа № 6. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов, включая погрузочно-разгрузочные средства

Метод активного обучения – метод дневников

1. Комплексная механизация товародвижения с применением тары-оборудования и пакет-поддонов. Преимущества.
2. Торговые автоматы. Классификация, устройство. Примеры применения.
3. Автоматизация управления торговыми процессами с применением штрихового кодирования. Сканирующие устройства, их виды.

Лабораторная работа № 7. Оборудование для хранения товаров

Метод активного обучения – метод дневников

1. Стеллажное оборудование. Виды, применение.
2. Контейнеры, поддоны, типы, применение.
3. Выбор оборудования и расчет потребностей на примере конкретного склада.

Лабораторная работа № 8. Подъемно-транспортное оборудование

Метод активного обучения – метод дневников

1. Складское оборудование и расчет потребности в нем на примере конкретного склада.
2. Оборудование для перемещения грузов к метам хранения, отбора товаров со стеллажей.
3. Критерии выбора оборудования.

Лабораторная работа № 9. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и маркировочное оборудование

Метод активного обучения – метод дневников

1. Примеры и краткая характеристика фасовочно-упаковочных машин.
2. Современное маркировочное оборудование, преимущества и недостатки термо- и термотрансферных принтеров, краткое описание.
3. Особенности применения складских весов, критерии выбора.

Лабораторная работа № 10. Комплексная механизация и автоматизация складских процессов

Метод активного обучения – метод дневников

1. Пример автоматизированного складского комплекса. Описание, краткая характеристика и принцип работы.
2. Оборудование для автоматизации складского учета. Современные типы терминалов сбора данных, их краткая характеристика.
3. Основные направления развития механизации и автоматизации складских процессов.

Лабораторная работа № 11. Показатели эксплуатации и надежности торгового оборудования, документация

Метод активного обучения – метод дневников

1. Организация эксплуатации оборудования на примере супермаркета.
2. Виды эксплуатационной документации, краткое описание. Техника безопасности при работе с оборудованием.
3. Расчет показателей надежности на конкретном примере.

Лабораторная работа № 12. Техническое обслуживание и ремонт торгового оборудования

Метод активного обучения – метод дневников

1. Организация договорного обслуживания контрольно-кассовой техники в торговом предприятии. Содержание договора.

2. Описание работ при техобслуживании, текущем и капитальном ремонте.

3. Понятие об отказах, сроках службы оборудования. Ремонтный цикл.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Тематика рефератов по дисциплине
«Оборудование торговых предприятий»**

1. Основные кинематические параметры оборудования.
2. Основные динамические параметры оборудования.
3. Классификация оборудования по различным признакам.
4. Классификация торгового оборудования.
5. Принцип работы и устройства отдельных видов массоизмерительного оборудования.
6. Принцип работы и устройства основных видов контрольно-кассовых машин.
7. Принцип работы и устройства основных видов холодильного оборудования.
8. Характеристика отдельных видов торговой мебели.
9. Принцип работы и устройства основных видов фасовочно-упаковочного оборудования.
10. Принцип работы и устройства основных видов торговых автоматов.
11. Принцип работы и устройства основных видов оборудования для защиты товаров от хищений.
12. Принцип работы и устройства сканирующих устройств.
13. Принцип работы и устройства приборов для штрихового кодирования.
14. Принцип работы и устройства аппаратов для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.
15. Принцип работы и устройства основных видов оборудования для погрузочно-разгрузочных работ.
16. Классификация и виды складского оборудования.
17. Особенности организации системы технического обслуживания и ремонта оборудования: российская и зарубежная практика.

Критерии оценки реферата:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 баллов – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки реферата в виде презентации:

– 100-86 баллов – проблема раскрыта полностью, проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы,

представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений;

– 85-76 баллов – проблема раскрыта, проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные;

– 75-61 баллов – проблема раскрыта не полностью, выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы;

– 60-50 баллов – проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Оборудование торговых

предприятий» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, защита контрольной работы, выполнение лабораторных работ, написание реферата) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

- степень усвоения теоретических знаний (собеседование, защита контрольной работы);

- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ);

- результаты самостоятельной работы (выполнение контрольной работы, написание реферата).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Оборудование торговых предприятий» предусмотрен зачет в виде собеседования.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, выполнения и защиты контрольной и лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (зачету). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на зачете по дисциплине
«Оборудование торговых предприятий»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка зачета (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.