

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
Контактная работа обучающихся с преподавателем	50(1,39)	10(0,28)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	50(1,39)	8(0,22)
- лекции	16(0,44)	2(0,06)
- практические	34(0,94)	6(0,167)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	-	2(0,06)
Самостоятельная работа студентов, всего	58(1,61)	96(2,67)
- др. формы самостоятельной работы	58(1,61)	96(2,67)
Промежуточная аттестации: зачет	-	2(0,06)
Итого	108(3)	108(3)

Сергеенко Г.Г. Оборудование торговых предприятий: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 70 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Оборудование торговых предприятий» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение составлена Сергеенко Г.Г., доцентом кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Товароведение», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015г. № 1429, и учебными планами по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (год начала подготовки -2018).

#### **Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от 16.05.2018 г., протокол № 9.

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол № 5.

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол № 7.

© АНОО ВО ЦС РФ  
«Российский университет  
кооперации» Казанский  
кооперативный институт  
(филиал), 2018  
© Сергеенко Г.Г., 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) .....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы .....	6
5. Содержание дисциплины (модуля) .....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля) .....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) .....	14
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий .....	14
6. Лабораторный практикум .....	16
7. Практические занятия (семинары) .....	16
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ) .....	18
9. Самостоятельная работа студента .....	18
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) .....	19
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) .....	20
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	20
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости) .....	20
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) .....	21
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	21
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии .....	22
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>25</b>
1. Паспорт фонда оценочных средств .....	26
1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины .....	26
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций .....	26
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции .....	26
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания .....	28
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	32
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	32
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации .....	38
Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине .....	40
2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине .....	44
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине .....	44
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>45</b>
Перечень дискуссионных тем для круглого стола .....	46
Комплект заданий для контрольной работы .....	48
Темы рефератов .....	66

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)**

Целью освоения дисциплины является изучение основных направлений научно-технического прогресса в торговле; изучение схем механизации и автоматизации процесса товародвижения, в том числе товароснабжения розничных предприятий; ознакомление с основами торговой техники, с принципами устройства и работы основных видов оборудования, а также с новейшими видами торгового оборудования и его современными возможностями; изучение методик расчета потребности в оборудовании для оптовых и розничных предприятий; изучение методов подбора и технического оснащения предприятий торговли; изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учетом требований техники безопасности.

Задачи освоения учебной дисциплины заключаются в раскрытии основных направлений научно-технического прогресса в области оснащения торговли современным торгово-технологическим оборудованием; в сформировании понятия о комплексной механизации и автоматизации торговых процессов в оптовых и в розничных предприятиях; в раскрытии сущности комплексной механизации и автоматизации погрузочно-разгрузочных и складских работ; в раскрытии значения торговой мебели для рациональной организации торгово-технологического процесса, повышения культуры обслуживания покупателей и производительности труда работников торговли; в изучении механизации и автоматизации расчетно-кассовых операций; в ознакомлении с назначением применения фасовочно-упаковочного, измельчительно-режущего оборудования и др. видов торгового оборудования.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина относится к вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Безопасность жизнедеятельности (ОК-9)

Физика (ОПК-5)

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-16	Знать виды, функции, основные характеристики торгово-технологического оборудования	<i>Контрольная работа</i>
	Знать виды торгово-технологического оборудования и умело ориентироваться в нем;	
	Знать современные виды и типы торгового оборудования, общие принципы устройства, технико-экономические характеристики, правила рациональной и безопасной эксплуатации;	
	Знать методики расчета, выбора и определения необходимого количества оборудования для данного предприятия;	
	Знать организацию сервисного обслуживания и ремонта оборудования.	
	Уметь организовывать метрологический контроль торгового оборудования.	<i>Реферат</i>
	Уметь определять необходимое количество оборудования для оснащения предприятий торговли;	
	Уметь правильно осуществлять подбор оборудования для различных оптовых и розничных предприятий торговли;	
	Уметь организовать рациональное размещение и эффективную эксплуатацию оборудования на предприятиях торговли;	
	Уметь определить показатели экономической эффективности от внедрения новой техники и своевременно осуществлять модернизацию парка оборудования;	
	Уметь проводить товароведную экспертизу и давать квалифицированную сравнительную оценку технических, технологических и экономических параметров оборудования.	
	Владеть навыками эксплуатации возможностей торгового и технологического оборудования.	<i>Дискуссия</i>
Владеть в работе с соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;		
Владеть навыками работы с торгово-технологическим оборудованием с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности		

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

##### *очная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		5
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	50	50
Аудиторные занятия всего, в том числе:	50	50
Лекции	16	16
Практические занятия	34	34
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	58	58
Другие виды самостоятельной работы:	58	58
Вид промежуточной аттестации – зачет	-	-
ИТОГО:	часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

##### *заочная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		3
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	10	10
Аудиторные занятия всего, в том числе:	8	8
Лекции	2	2
Практические занятия	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	96	96
Другие виды самостоятельной работы:	96	96
Вид промежуточной аттестации – зачет	2	2
ИТОГО:	часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

#### 5. Содержание дисциплины (модуля)

##### 5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

**Раздел 1. Основы дисциплины «Оборудование торговых предприятий»**

**Тема 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Научно-технический прогресс и основные направления комплексной механизации и автоматизации торговых процессов**

Предмет, содержание и задачи дисциплины. Значение дисциплины в условиях рыночной экономики и его связь с другими дисциплинами.

Сущность технического прогресса в торговле и основные факторы его динамики.

Характеристика торгово-технологических процессов и обоснование необходимости технического оснащения торговых предприятий как одного из условий роста производительности труда. Основные положения

концепции технического перевооружения предприятий потребительской кооперации в условиях рыночной экономики.

Задачи дальнейшего развития производства и совершенствования торговой техники.

Современные тенденции и перспективные направления совершенствования технологии торговых процессов и создания новых технических средств на основе мировых научных достижений и передовых технологий.

Понятие о комплексной механизации и автоматизации торговых процессов товародвижения на оптовых и розничных предприятиях.

Характеристика уровня механизации работ в потребительской кооперации. Понятие и методы определения общего и технического уровня механизации и автоматизации оптовых и розничных предприятий.

Классификация труда в торговле по степени ее механизации. Средства механизации труда. Социально-экономическое значение механизации труда в торговле. Пути сокращения тяжелых и трудоемких работ, особенно ручного труда.

Концепция повышения уровня механизации и автоматизации торгово-технологических процессов в оптовой и розничной торговле. Преимущества применения систем машин. Определение экономической эффективности от внедрения новой техники и сроков ее окупаемости.

## **Раздел 2. Холодильное оборудование**

### **Тема 2. Способы получения холода**

Значение холода в торговле. Преимущества холода по сравнению с другими способами консервирования и хранения скоропортящихся продуктов.

Развитие холодильного хозяйства на основе достижений научно-технического прогресса.

Физическая сущность холода. Единицы измерения количества холода. Способы получения холода в торговле и их краткая характеристика. Водный лед, льдосоляные смеси, эвтектический лед, сухой лед, машинный способ получения холода.

Сооружения и устройства с использованием ледяного и льдосоляного охлаждения. Преимущества и недостатки отдельных способов получения холода. Понятие о термоэлектрических охлаждающих устройствах.

### **Тема 3. Основы торговой техники, кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности**

Теоретические основы машинного охлаждения.

Устройство и принцип действия компрессионных холодильных машин. Кинематические и динамические параметры машин.

Основные и вспомогательные части компрессионных холодильных машин, их назначение. Приборы автоматического регулирования работы холодильных машин.

Холодильные агенты и требования, предъявляемые к ним, их характеристика. Техника безопасности при работе с холодильными агентами.

Понятие об агрегатировании. Классификация и индексация холодильных машин и агрегатов, применяемых в торговле. Холодильные агрегаты с поршневыми, ротационными и спиральными компрессорами. Расчет потребной холодопроизводительности и выбор холодильных машин для охлаждения стационарных камер.

Устройство и оборудование стационарных холодильников.

#### **Тема 4. Торговое холодильное оборудование**

Классификация торгового холодильного оборудования и его технико-экономическая характеристика. Назначение, устройство и правила эксплуатации сборно-разборных холодильных камер, шкафов, охлаждаемых витрин, низкотемпературных прилавков, прилавков-витрин, ларей. Температурные режимы хранения.

Торговое холодильное оборудование для продовольственных магазинов самообслуживания, их конструктивные особенности.

Система централизованного хладоснабжения.

Размещение и эксплуатация торгового холодильного оборудования, требования техники безопасности.

Прогрессивные решения в устройстве и дизайне торгового холодильного оборудования.

### **Раздел 3. Торгово-технологическое оборудование**

#### **Тема 5. Транспортные средства; оборудование для погрузочно-разгрузочных работ**

Значение и особенности механизации погрузочно-разгрузочных и складских работ в торговле. Назначение и сфера применения транспортных средств на погрузочно-разгрузочных работах. Подъемно-транспортного оборудования в торговле. Современные тенденции механизации перемещения грузов.

Предпосылки повышения технической оснащенности и уровня механизации труда в торговле.

Классификация подъемно-транспортного оборудования и требования, предъявляемые к нему.

Назначение и классификация грузоподъемных машин и механизмов, виды и типы. Техничко-экономическая характеристика электросталей, кранов, грузовых лифтов и подъемников, условия их рациональной эксплуатации.

Назначение и классификация транспортирующих машин. Техничко-экономическая характеристика и рациональная эксплуатация конвейеров различной конструкций.



Средства для горизонтального перемещения грузов – тележки ручные, домкратные с гидроприводом и электроприводом, тягачи. Назначение, технико-экономическая характеристика, принцип действия, условия эксплуатации.

Техника безопасности при эксплуатации грузоподъемных и транспортирующих машин и механизмов.

Назначение, классификация и общие принципы устройства погрузочно-разгрузочных и штабелирующих машин и механизмов. Технико-экономическая и эксплуатационная характеристика электропогрузчиков, электроштабелеров, кран-штабелеров, подъемных столов, автопогрузчиков.

Расчет потребности и выбор подъемно-транспортного оборудования для торговых предприятий. Определение экономической эффективности механизации труда от внедрения подъемно-транспортного оборудования.

Комплексная механизация и автоматизация погрузочно-разгрузочных работ. Технологические схемы комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ с применением поддонов, контейнеров и тары-оборудования. Особенности механизации перемещения отдельных товаров. Комплексно-механизированные и автоматизированные склады.

## **Тема 6. Складское оборудование**

Цели и задачи оснащения складов технологическим оборудованием.

Классификация оборудования для хранения товаров на складах и предъявляемые к ним требования.

Оборудование для хранения тарно-штучных грузов, навалочных, насыпных и наливных товаров на складах.

Стеллажное оборудование: устройство и конструктивные особенности отдельных видов стеллажей; универсальные и специальные стеллажи для хранения тарно-штучных грузов; полочные, клеточные, ящичные, каркасные, гравитационные стеллажи; специальные механические стеллажи.

Поддоны: виды и типы поддонов, материал изготовления. Плоские, стоечные, ящичные поддоны: их назначение, конструктивные особенности и технико-экономические характеристики. Модульный размер поддона.

Оборудование для хранения навалочных и насыпных грузов: бункера, закрома, щиты.

Оборудование для хранения наливных грузов.

Выбор складского немеханического оборудования и расчет потребности в нем.

## **Тема 7. Тара-оборудование**

Значение применения тары-оборудования в торгово-технологическом процессе.

Классификация и виды тары-оборудования для перевозки и продажи отдельных видов товаров народного потребления.

Условия внедрения тары-оборудования в розничных торговых предприятий потребительской кооперации и эффективность ее использования.

Требования к таре-оборудованию и правила техники безопасности при ее эксплуатации.

### **Тема 8. Оборудование торгового зала (торговая мебель магазинов и условия ее эффективного использования)**

Значение торговой мебели для рациональной организации торгово-технологического процесса, повышения культуры обслуживания покупателей и производительности труда работников торговли.

Влияние торговой мебели на архитектурно-художественное оформление интерьера и эффективное использование торговой площади и объема магазина.

Технический прогресс в создании торговой мебели, современные решения дизайна.

Классификация торговой мебели, требования, предъявляемые к ней.

Типизация и типоразмеры оборудования.

Унификация оборудования. Оценка уровня унификации. Коэффициент унификации.

Понятие о стандартизации оборудования. Значение и характеристика ГОСТов на торговую мебель.

Основные принципы устройства оборудования. Элементы сборно-разборных конструкций, особенности сборки, детали крепления.

Торговая мебель для торговых залов магазинов самообслуживания. Типы и технико-экономическая характеристика.

Порядок сборки, установки и эксплуатации немеханического торгового оборудования, требования техники безопасности. Соблюдение санитарных гигиенических правил.

### **Тема 9. Инвентарь торговых предприятий**

Значение инвентаря в технологическом процессе торгового предприятия, его классификация.

Инвентарь для подсобных помещений и торговых залов магазинов.

Инвентарь и инструментарий для вскрытия тары, приемки, проверки качества, подготовки товаров к продаже, выкладки, упаковки и рекламы товаров.

Санитарно-гигиенический и вспомогательный инвентарь.

Противопожарный инвентарь.

Нормы технической оснащённости складов и магазинов инвентарем. Порядок оснащения торговых предприятий инвентарем и инструментарием.

### **Тема 10. Фасовочно-упаковочное оборудование**

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Оборудование для фасовки товаров. Методы дозирования. Техничко-экономическая характеристика и эксплуатация фасовочного оборудования.

Оборудование для упаковки товаров. Механизированные поточные линии для обработки, фасовки, упаковки товаров и их преимущества.

Принцип действия автоматизированных поточных линий, порядок технического обслуживания.

### **Тема 11. Измельчительно-режущее оборудование**

Значение механизации нарезки и измельчения товаров в торговле.

Устройство и правила эксплуатации отдельных видов измельчительно-режущих машин и механизмов. Техничко-экономические показатели, уход за измельчительно-режущим оборудованием.

Правила техники безопасности при эксплуатации измельчительно-режущего оборудования.

### **Тема 12. Маркировочное и этикетировочное оборудование**

Цели и задачи оснащения торговых предприятий маркировочным и этикетировочным оборудованием. Основные требования, предъявляемые к ним, виды и типы, технико-экономическая характеристика.

### **Тема 13. Измерительные, массоизмерительные приборы и устройства**

Значение и область применения измерительного оборудования в торговле. Классификация измерительного оборудования.

Весоизмерительное оборудование. Классификация и индексация весов. Требования, предъявляемые к весам как к измерительному прибору и как к торговому и технологическому оборудованию.

Устройство, правила установки и взвешивания на весах настольных циферблатных.

Весы платформенные передвижные и стационарные. Особенности устройства, установки и эксплуатации.

Электронные весы, их устройство и эксплуатация. Особенности устройства и эксплуатации импортных электронных весов. Поверка и клеймение.

Гири. Классификация их по назначению, материалу изготовления, классу точности, массе, форме. Виды гирь и требования, предъявляемые к ним. Комплекты гирь для отдельных видов весов.

Меры длины и объема, их назначение и характеристика, правила эксплуатации. Металлические и деревянные метры. Металлические и стеклянные кружки, мензурки. Поверка мер длины и объема.

Эксплуатация измерительного оборудования в торговле.

Государственный и ведомственный контроль за измерительным оборудованием.

Организация поверки измерительного оборудования и гирь, порядок клеймения. Паспортизация измерительного оборудования.

Принципы выбора, расчет потребности в весах для розничных торговых предприятий.

Правила техники безопасности при эксплуатации весоизмерительного оборудования.

Уход за измерительным оборудованием.

#### **Тема 14. Контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования (сканеры)**

Значение организации расчетных кассовых операций в торговле. Учет и контроль денежной выручки – необходимое условие сохранности товарно-материальных ценностей. Способы расчета с покупателями с применением контрольно-кассовых машин. Возможности использования контрольно-кассового оборудования в изучении покупательского спроса и движения товарных запасов

Закон Российской Федерации «О применении контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением».

Классификация контрольно-кассовых машин и требования, предъявляемые к ним.

Характеристика основных узлов контрольно-кассовых машин.

Технико-экономическая характеристика основных видов контрольно-кассовых машин.

Организация работы расчетных узлов с использованием контрольно-кассовых машин. Регистрация контрольно-кассовых машин в налоговой инспекции.

Рациональная эксплуатация контрольно-кассовых машин. Организация автоматизированного рабочего места кассира-контролера.

Контроль за состоянием машин и уход за кассовым оборудованием. Правила техники безопасности при транспортировке и эксплуатации машин.

Показатели использования кассового оборудования. Определение экономической эффективности от внедрения более совершенных контрольно-кассовых машин и прогрессивной технологии расчетно-кассовых операций. Расчет потребности в кассовых машинах и их выбор.

Понятие штрихового считывания информации о товаре. Классификация и характеристика основных видов сканирующих устройств. Штриховые коды - как средство автоматизации торгово-технологическими процессами. Преимущества и экономическая эффективность автоматизации расчетно-кассовых операций.

#### **Тема 15. POS-терминалы, применяемые в торговых процессах**

Одним из направлений технического перевооружения розничных торговых предприятий контрольно-кассовыми машинами с фискальной памятью является замена их на POS-терминалы – высокоэффективного электронного торгового оборудования. Характеристика основных видов POS-

терминалов, их функции и область применения. Дисплеи и принтеры, применяемые в системе POS-терминалов.

#### **Тема 16. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров**

Значение оборудования для защиты от несанкционированного выноса товаров. Способы охраны товаров, их характеристика. Виды противокражного оборудования, их технико-экономическая характеристика. Выбор противокражного оборудования и расчет потребности в защитных этикетках.

#### **Тема 17. Торговые автоматы**

Автоматизация процессов продажи товаров – одно из прогрессивных направлений совершенствования торговли товарами массового спроса.

Роль торговых автоматов в системе розничной торговли.

Состояние и перспективы развития торговли через автоматы. Отечественный и зарубежный опыт использования торговых автоматов.

Классификация и индексация торговых автоматов.

Устройство и характеристика основных узлов и механизмов торговых автоматов.

Автоматы для продажи продовольственных и непродовольственных товаров. Назначение и техническая характеристика.

Санитарно-гигиенические, технические и эксплуатационные требования, предъявляемые к торговым автоматам.

Монтаж и эксплуатация торговых автоматов. Организация технического обслуживания торговых автоматов.

Требования техники безопасности при установке и эксплуатации торговых автоматов.

### **Раздел 4. Техническое оснащение предприятий торговли**

#### **Тема 18. Организация технического оснащения предприятий, эксплуатация и надежность торгового оборудования, обслуживание и ремонт**

Действующий порядок технического оснащения торговых предприятий.

Нормы технического оснащения магазинов и предприятий оптовой торговли потребительской кооперации.

Организация монтажных работ, технического обслуживания и ремонта оборудования в потребительской кооперации.

Лица, ответственные за сохранность и безопасную эксплуатацию оборудования.

## 5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий» формирует компетенцию ПК-16, необходимую в дальнейшем для формирования компетенций производственной и преддипломной практики.

## 5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Тема 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Научно-технический прогресс и основные направления комплексной механизации и автоматизации торговых процессов	1	1	2	4
2	Тема 2. Способы получения холода		1	2	3
3	Тема 3. Основы торговой техники, кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности	1	2	2	5
4	Тема 4. Торговое холодильное оборудование	1	2	2	5
5	Тема 5. Транспортные средства; оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	1	2	2	5
6	Тема 6. Складское оборудование	1	2	2	5
7	Тема 7. Тара-оборудование	1	2	2	5
8	Тема 8. Оборудование торгового зала (торговая мебель магазинов и условия ее эффективного использования)	1	2	4	7
9	Тема 9. Инвентарь торговых предприятий	1	2	4	7
10	Тема 10. Фасовочно-упаковочное оборудование	1	2	4	7
11	Тема 11. Измельчительно-режущее оборудование	1	2	4	7
12	Тема 12. Маркировочное и этикетировочное оборудование	1	2	4	7
13	Тема 13. Измерительные, массоизмерительные приборы и устройства	1	2	4	7
14	Тема 14. Контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования (сканеры)	1	2	4	7
15	Тема 15. POS-терминалы, применяемые в торговых процессах	1	2	4	7
16	Тема 16. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров	1	2	4	7
17	Тема 17. Торговые автоматы	1	2	4	7
18	Тема 18. Организация технического оснащения предприятий, эксплуатация и надежность торгового оборудования,		2	4	6

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	обслуживание и ремонт				
	<b>ИТОГО:</b>	16	34	58	108

***заочная форма обучения***

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Тема 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Научно-технический прогресс и основные направления комплексной механизации и автоматизации торговых процессов	1		4	5
2	Тема 2. Способы получения холода			4	4
3	Тема 3. Основы торговой техники, кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности			4	4
4	Тема 4. Торговое холодильное оборудование			4	4
5	Тема 5. Транспортные средства; оборудование для погрузочно-разгрузочных работ			4	4
6	Тема 6. Складское оборудование			4	4
7	Тема 7. Тара-оборудование	1	2	6	9
8	Тема 8. Оборудование торгового зала (торговая мебель магазинов и условия ее эффективного использования)			6	6
9	Тема 9. Инвентарь торговых предприятий			6	6
10	Тема 10. Фасовочно-упаковочное оборудование			6	6
11	Тема 11. Измельчительно-режущее оборудование			6	6
12	Тема 12. Маркировочное и этикетировочное оборудование			6	6
13	Тема 13. Измерительные, массоизмерительные приборы и устройства		2	6	8
14	Тема 14. Контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования (сканеры)		2	6	8
15	Тема 15. POS-терминалы, применяемые в торговых процессах			6	6
16	Тема 16. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров			6	6
17	Тема 17. Торговые автоматы			6	6
18	Тема 18. Организация технического оснащения предприятий, эксплуатация и надежность торгового оборудования, обслуживание и ремонт			6	6
	<b>ИТОГО:</b>	2	6	96	104

## 6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

## 7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Тема 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Научно-технический прогресс и основные направления комплексной механизации и автоматизации торговых процессов	Понятие о комплексной механизации и автоматизации торговых процессов товародвижения на оптовых и розничных предприятиях.	1
2	Тема 3. Основы торговой техники, кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности	Теоретические основы машинного охлаждения. Устройство и принцип действия компрессионных холодильных машин. Холодильные агенты и требования, предъявляемые к ним	1
3	Тема 4. Торговое холодильное оборудование	Классификация торгового холодильного оборудования и его технико-экономическая характеристика. Температурные режимы хранения. Решение задач.	2
4	Тема 5. Транспортные средства; оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	Классификация подъемно-транспортного оборудования и требования, предъявляемые к нему. Назначение и классификация грузоподъемных машин и механизмов, виды и типы. Решение задач.	2
5	Тема 6. Складское оборудование	Оборудование для хранения тарно-штучных грузов, навалочных, насыпных и наливных товаров на складах. Стеллажное оборудование: устройство и конструктивные особенности отдельных видов стеллажей. Поддоны: виды и типы поддонов, материал изготовления. Решение задач.	2
6	Тема 7. Тара-оборудование	Классификация и виды тары-оборудования для перевозки и продажи отдельных видов товаров.	2
7	Тема 8. Оборудование торгового зала (торговая мебель магазинов и условия ее эффективного использования)	Классификация торговой мебели, требования, предъявляемые к ней. Понятие о стандартизации оборудования. Значение и характеристика ГОСТов на торговую мебель. Решение задач.	2
8	Тема 9. Инвентарь торговых предприятий	Инвентарь для подсобных помещений и торговых залов магазинов. Санитарно-гигиенический и вспомогательный инвентарь.	2



№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
		Противопожарный инвентарь.	
9	Тема 10. Фасовочно-упаковочное оборудование	Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Оборудование для упаковки товаров.	2
10	Тема 11. Измельчительно-режущее оборудование	Устройство и правила эксплуатации отдельных видов измельчительно-режущих машин и механизмов.	2
11	Тема 12. Маркировочное и этикетировочное оборудование	Основные требования, предъявляемые к маркировочному и этикетировочному оборудованию, виды и типы, технико-экономическая характеристика.	2
12	Тема 13. Измерительные, массоизмерительные приборы и устройства	Весоизмерительное оборудование. Классификация и индексация весов. Гири. Классификация. Меры длины и объема, их назначение и характеристика. Решение задач.	2
13	Тема 14. Контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования (сканеры)	Классификация контрольно-кассовых машин и требования, предъявляемые к ним. Характеристика основных узлов контрольно-кассовых машин. Решение задач	2
14	Тема 15. POS-терминалы, применяемые в торговых процессах	Характеристика основных видов POS-терминалов, их функции и область применения. Дисплеи и принтеры, применяемые в системе POS-терминалов.	2
15	Тема 16. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров	Способы охраны товаров, их характеристика. Виды противокражного оборудования, их технико-экономическая характеристика.	2
16	Тема 17. Торговые автоматы	Роль торговых автоматов в системе розничной торговли. Состояние и перспективы развития торговли через автоматы. Классификация и индексация торговых автоматов.	2
	ИТОГО		34

### *заочная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	Тема 7. Тара-оборудование	Оборудование для хранения тарно-штучных грузов, навалочных, насыпных и наливных товаров на складах. Стеллажное оборудование: устройство и конструктивные особенности отдельных видов стеллажей. Поддоны: виды и типы поддонов, материал изготовления. Решение задач.	2
2	Тема 13. Измерительные, массоизмерительные приборы и устройства	Весоизмерительное оборудование. Классификация и индексация весов. Гири. Классификация. Меры длины и объема, их назначение и характеристика. Решение задач.	2
3	Тема 14. Контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования (сканеры)	Классификация контрольно-кассовых машин и требования, предъявляемые к ним. Характеристика основных узлов контрольно-кассовых машин. Решение задач	2
	ИТОГО		6

**8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)**  
Курсовые работы не предусмотрены учебными планами.

**9. Самостоятельная работа студента**

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Тема 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Научно-технический прогресс и основные направления комплексной механизации и автоматизации торговых процессов	Домашнее задание/ Конспект темы, подготовка к круглому столу	Контрольная работа Реферат Дискуссия
2	Тема 2. Способы получения холода	Домашнее задание/конспект темы	
3	Тема 3. Основы торговой техники, кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	
4	Тема 4. Торговое холодильное оборудование	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	
5	Тема 5. Транспортные средства; оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	
6	Тема 6. Складское оборудование	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	
7	Тема 7. Тара-оборудование	Домашнее задание/ конспект темы	
8	Тема 8. Оборудование торгового зала (торговая мебель магазинов и условия ее эффективного использования)	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	
9	Тема 9. Инвентарь торговых предприятий	Домашнее задание/ конспект темы	
10	Тема 10. Фасовочно-упаковочное оборудование	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	
11	Тема 11. Измельчительно-режущее оборудование	Домашнее задание/ конспект темы	
12	Тема 12. Маркировочное и этикетировочное оборудование	Домашнее задание/ конспект темы	
13	Тема 13. Измерительные, массоизмерительные приборы и устройства	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	
14	Тема 14. Контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования (сканеры)	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	
15	Тема 15. POS-терминалы, применяемые в торговых процессах	Подготовка реферата	
16	Тема 16. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	
17	Тема 17. Торговые автоматы	Подготовка реферата	
18	Тема 18. Организация технического оснащения предприятий, эксплуатация и надежность торгового оборудования,	Домашнее задание/ конспект темы, подготовка реферата	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
	обслуживание и ремонт		

## **10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Маркетинг торгового предприятия / Парамонова Т.Н., Красюк И.Н., Лукашевич В.В. - М.: Дашков и К, 2018. - 284 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415048>

2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

б) дополнительная литература:

1. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: Учебник / О.В. Чкалова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 384 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/424923>

2. Ерманский, О. А. Организация торгового предприятия / О. А. Ерманский. - М.: Экономическая жизнь, 1925. - 277 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/488754>

## **11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

а) нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая: федеральный закон Российской Федерации от 26 января 1996 г. № 14-ФЗ [Электронный ресурс].
2. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс].
3. ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения.

б) основная литература:

1. Маркетинг торгового предприятия / Парамонова Т.Н., Красюк И.Н., Лукашевич В.В. - М.: Дашков и К, 2018. - 284 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415048>
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

в) дополнительная литература:

1. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: Учебник / О.В. Чкалова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 384 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/424923>
2. Ерманский, О. А. Организация торгового предприятия / О. А. Ерманский. - М.: Экономическая жизнь, 1925. - 277 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/488754>

## **12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
3. <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
6. <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

## **13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)**

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

- a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
- b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

#### **14. Описание материально–технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

#### **15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий» состоит из 18 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести

конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к лабораторным и практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования профессиональных компетенций и практических навыков правоведения со студентами проводятся практические занятия. В ходе их разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы дисциплины, выполняются контрольные работы, проводятся тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практические занятия, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебными планами предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций, практических и лабораторных занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

## **16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии**

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, реферат;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета, практические задания.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» используются следующие образовательные технологии:

- 1) лекции с использованием методов проблемного изложения

материала.

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1.	Тема 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Научно-технический прогресс и основные направления комплексной механизации и автоматизации торговых процессов. Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)		1	1	
1.	Тема 4. Торговое холодильное оборудование Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	1	1		
2.	Тема 5. Транспортные средства; оборудование для погрузочно-разгрузочных работ Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: -- обсуждение в группе защита конспектов (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	1	1		
	Тема 6. Складское оборудование Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: -- обсуждение в группе, защита конспектов (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	1	1		
	Тема 12. Маркировочное и этикетировочное оборудование Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	1	1		
3.	Тема 13. Измерительные, массоизмерительные приборы и устройства Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: -- обсуждение в группе (обсуждение вопросов для	1	1		1

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
	самостоятельного изучения)				
4.	Тема 14. Контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования (сканеры) Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	1	1	1	1
5.	Тема 15. POS-терминалы, применяемые в торговых процессах Виды: Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)		1	-	-
	Тема 17. Торговые автоматы Виды: Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)		1		
	Итого:	6	9	2	2



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО  
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение  
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-16	знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль

### 1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

#### 1.2.1 Компетенция ПК-16 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика. Преддипломная практика

### 1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ПК-16	Тема 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Научно-технический прогресс и основные направления комплексной механизации и автоматизации торговых процессов Тема 2. Способы получения холода Тема 3. Основы торговой техники, кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности Тема 4. Торговое холодильное оборудование Тема 5. Транспортные средства; оборудование для погрузочно-разгрузочных работ Тема 6. Складское оборудование Тема 7. Тара-оборудование Тема 8. Оборудование торгового зала (торговая мебель магазинов и условия ее эффективного использования) Тема 9. Инвентарь торговых предприятий Тема 10. Фасовочно-упаковочное оборудование Тема 11. Измельчительно-режущее оборудование Тема 12. Маркировочное и этикетировочное оборудование Тема 13. Измерительные, массоизмерительные приборы и устройства Тема 14. Контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования (сканеры) Тема 15. POS-терминалы, применяемые в торговых процессах	Реферат Дискуссия Контрольная работа

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
		Тема 16. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров Тема 17. Торговые автоматы Тема 18. Организация технического оснащения предприятий, эксплуатация и надежность торгового оборудования, обслуживание и ремонт	

### **Процедура оценивания**

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,
- степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;
- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;
- суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

## 1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-16	Знает виды, функции, основные характеристики торгового технологического оборудования (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме знает виды, функции, основные характеристики торгового технологического оборудования	С незначительными замечаниями знает виды, функции, основные характеристики торгового технологического оборудования	На базовом уровне, с ошибками знает виды, функции, основные характеристики торгового технологического оборудования	Не знает виды, функции, основные характеристики торгового технологического оборудования	20
	Знает виды торгового технологического оборудования и умело ориентироваться в нем; (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме знает виды торгового технологического оборудования и умело ориентироваться в нем;	С незначительными замечаниями знает виды торгового технологического оборудования и умело ориентироваться в нем;	На базовом уровне, с ошибками знает виды торгового технологического оборудования и умело ориентироваться в нем;	Не знает виды торгового технологического оборудования и умело ориентироваться в нем;	
	Знает современные виды и типы торгового оборудования, общие принципы устройства, технико-экономические характеристики, правила рациональной и безопасной эксплуатации; (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме знает современные виды и типы торгового оборудования, общие принципы устройства, технико-экономические характеристики, правила рациональной и безопасной эксплуатации;	С незначительными замечаниями знает современные виды и типы торгового оборудования, общие принципы устройства, технико-экономические характеристики, правила рациональной и безопасной эксплуатации;	На базовом уровне, с ошибками знает современные виды и типы торгового оборудования, общие принципы устройства, технико-экономические характеристики, правила рациональной и безопасной эксплуатации;	Не знает современные виды и типы торгового оборудования, общие принципы устройства, технико-экономические характеристики, правила рациональной и безопасной эксплуатации;	
	Знает методики расчета, выбора и определения необходимого количества оборудования для данного предприятия; (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме знает методики расчета, выбора и определения необходимого количества оборудования для данного предприятия;	С незначительными замечаниями знает методики расчета, выбора и определения необходимого количества оборудования для данного предприятия;	На базовом уровне, с ошибками знает методики расчета, выбора и определения необходимого количества оборудования для данного предприятия;	Не знает методики расчета, выбора и определения необходимого количества оборудования для данного предприятия;	
	Знает организацию сервисного обслуживания и ремонта	Верно, и в полном объеме знает организацию сервисного обслуживания и	С незначительными замечаниями знает организацию сервисного	На базовом уровне, с ошибками знает организацию сервисного	Не знает организацию сервисного обслуживания и	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	оборудования. (контрольная работа)	ремонта оборудования.	обслуживания и ремонта оборудования.	обслуживания и ремонта оборудования.	ремонта оборудования.	
<i>Практические показатели</i>						
ПК-16	Умеет организовывать метрологический контроль торгового оборудования. (реферат)	Верно и в полном объеме умеет организовывать метрологический контроль торгового оборудования.	С незначительными замечаниями умеет организовывать метрологический контроль торгового оборудования.	На базовом уровне, с ошибками умеет организовывать метрологический контроль торгового оборудования.	Не умеет организовывать метрологический контроль торгового оборудования.	24
	Умеет определять необходимое количество оборудования для оснащения предприятий торговли; (реферат)	Верно и в полном объеме умеет определять необходимое количество оборудования для оснащения предприятий торговли;	С незначительными замечаниями умеет определять необходимое количество оборудования для оснащения предприятий торговли;	На базовом уровне, с ошибками умеет определять необходимое количество оборудования для оснащения предприятий торговли;	Не умеет определять необходимое количество оборудования для оснащения предприятий торговли;	
	Умеет правильно осуществлять подбор оборудования для различных оптовых и розничных предприятий торговли; (реферат)	Верно и в полном объеме умеет правильно осуществлять подбор оборудования для различных оптовых и розничных предприятий торговли;	С незначительными замечаниями умеет правильно осуществлять подбор оборудования для различных оптовых и розничных предприятий торговли;	На базовом уровне, с ошибками умеет правильно осуществлять подбор оборудования для различных оптовых и розничных предприятий торговли;	Не умеет правильно осуществлять подбор оборудования для различных оптовых и розничных предприятий торговли;	
	Умеет организовать рациональное размещение и эффективную эксплуатацию оборудования на предприятиях торговли; (реферат)	Верно и в полном объеме умеет организовать рациональное размещение и эффективную эксплуатацию оборудования на предприятиях торговли;	С незначительными замечаниями умеет организовать рациональное размещение и эффективную эксплуатацию оборудования на предприятиях торговли;	На базовом уровне, с ошибками умеет организовать рациональное размещение и эффективную эксплуатацию оборудования на предприятиях торговли;	Не умеет организовать рациональное размещение и эффективную эксплуатацию оборудования на предприятиях торговли;	
	Умеет определить показатели экономической эффективности от внедрения новой техники и своевременно осуществлять	Верно и в полном объеме умеет определить показатели экономической эффективности от внедрения новой техники и своевременно осуществлять	С незначительными замечаниями умеет определить показатели экономической эффективности от внедрения новой техники и	На базовом уровне, с ошибками умеет определить показатели экономической эффективности от внедрения новой техники и	Не умеет определить показатели экономической эффективности от внедрения новой техники и	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	осуществлять модернизацию парка оборудования; (реферат)	модернизацию парка оборудования;	своевременно осуществлять модернизацию парка оборудования;	модернизацию парка оборудования;	своевременно осуществлять модернизацию парка оборудования;	
	Умеет проводить товароведную экспертизу и давать квалифицированную сравнительную оценку технических, технологических и экономических параметров оборудования. (реферат)	Верно и в полном объеме умеет проводить товароведную экспертизу и давать квалифицированную сравнительную оценку технических, технологических и экономических параметров оборудования.	С незначительными замечаниями умеет проводить товароведную экспертизу и давать квалифицированную сравнительную оценку технических, технологических и экономических параметров оборудования.	На базовом уровне, с ошибками умеет проводить товароведную экспертизу и давать квалифицированную сравнительную оценку технических, технологических и экономических параметров оборудования.	Не умеет проводить товароведную экспертизу и давать квалифицированную сравнительную оценку технических, технологических и экономических параметров оборудования.	
<i>Владеет</i>						
ПК-16	Владеет навыками эксплуатации возможностей торгового и технологического оборудования. (дискуссия)	Верно и в полном объеме владеет навыками эксплуатации возможностей торгового и технологического оборудования.	С незначительными замечаниями владеет навыками эксплуатации возможностей торгового и технологического оборудования.	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками эксплуатации возможностей торгового и технологического оборудования.	Не владеет навыками эксплуатации возможностей торгового и технологического оборудования.	12
	Владеет в работе с соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; (дискуссия)	Верно и в полном объеме владеет в работе с соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;	С незначительными замечаниями владеет в работе с соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;	На базовом уровне, с ошибками владеет в работе с соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;	Не владеет в работе с соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой;	
	Владеет навыками работы с торгово-технологическим оборудованием с соблюдением правил эксплуатации и техники	Верно и в полном объеме владеет навыками работы с торгово-технологическим оборудованием с соблюдением правил эксплуатации и техники	С незначительными замечаниями владеет навыками работы с торгово-технологическим оборудованием с соблюдением правил	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками работы с торгово-технологическим оборудованием с соблюдением правил	Не владеет навыками работы с торгово-технологическим оборудованием с соблюдением правил эксплуатации и техники	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	безопасности (дискуссия)	безопасности	эксплуатации и техники безопасности	эксплуатации и техники безопасности	безопасности	
	<i>ВСЕГО:</i>					56

### Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
зачтено	32-56	достаточный
незачтено	31 и менее	недостаточный

## **2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

### **2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации**

1. НТП: его роль в современной торговле и влияние на ее развитие.
2. Виды хладагентов и ледогенераторов.
3. Понятие сквозная технология. Основные условия функционирования и её эффективность.
4. Понятие о кинематических и динамических параметрах машин, работоспособности технического устройства и его исправности.
5. Виды торговой техники по признакам назначения и характеру воздействия на товар.
6. Классификация торговой техники по структуре рабочего цикла, степени автоматизации, универсальности, виду используемой энергии.
7. Торгово-технологическое оборудование торговых залов. Классификация по признакам мест применения, назначению, товарному профилю, конструкции.
8. Требования, предъявляемые к торговой мебели: эксплуатационно-технические, экономические, эргономические, эстетические, санитарно-гигиенические.
9. Эффективное использование торговой мебели. Расчет коэффициентов.
10. Торговый инвентарь. Виды торгового инвентаря для продовольственных товаров, и санитарно-гигиенического инвентаря.
11. Торговый инвентарь. Виды торгового инвентаря для непродовольственных товаров, рекламно-выставочного и инвентаря для отбора товаров покупателями.
12. Источники получения холода. Безмашинное охлаждение.
13. Понятие простой, комплексной механизации. Понятие автоматизации.
14. Основные направления процессов механизации и автоматизации на предприятиях розничной торговли.
15. Основные направления процессов механизации и автоматизации на предприятиях оптовой торговли.
16. Понятие холодильного оборудования. Его классификация.
17. Расчет потребности в холодильном оборудовании.
18. Виды стационарных холодильников. Буквенно-цифровая индексация холодильного оборудования.
19. Магазиновая автоматизированная система расчета с покупателями и применением пластиковых карт (POS-терминалы).
20. Маркировочное и этикеточное оборудование, его классификация, виды.



21. Способы охраны торгового оборудования. Противопожарное оборудование и инвентарь, его виды.
22. Назначение и виды ККМ, их классификация.
23. Требования, предъявляемые к ККМ и печати чека.
24. Выбор ККМ и расчет потребности в них. Правила техники безопасности. Проверка и клеймение.
25. Правила эксплуатации ККМ.
26. Характеристика основных видов и типов весов.
27. Индексация торгового весоизмерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весам в современной торговле.
28. Поверка и клеймение весов.
29. Роль торговых автоматов в современной торговле. Правила их эксплуатации. Виды торговых автоматов.
30. Фасовочно-упаковочные оборудование, его классификация, виды, назначение.
31. Пакетоформирующие машины, их назначение, виды.
32. Тара – оборудование, его виды и назначение. Расчет потребности в таре.
33. Подъемно – транспортное оборудование, его классификация, назначение.
34. Расчет потребности в подъемно – транспортном оборудовании.
35. Складское немеханическое оборудование, его назначение и роль в комплексной механизации складских работ.
36. Складское механическое оборудование, его назначение и роль в комплексной механизации складских работ.
37. Оборудование для распила, разреза и измельчения продуктов, его назначение, виды.
38. Общая характеристика складского оборудование, его виды и роль в работе складов. Специализированное складское оборудование.
39. Основные принципы выбора типов торгового оборудования, расчет емкости торгового оборудования.
40. Общая классификация весоизмерительного оборудования, его назначение.
41. Расчет потребности в весоизмерительном оборудовании. Проверка и клеймение его.
42. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров, его назначение и виды.
43. Сканирующие устройства, их назначение, виды.
44. Приборы для штрихового кодирования в магазинах, их назначение, виды.
45. Способы защиты товаров от кражи.
46. Защитные метки и аксессуары.
47. Торговая мебель, ее назначение, классификация и виды.
48. Расчет потребности в защитных метках для товаров.
49. Унификация, стандартизация, типизация торговой мебели.

50. Выбор и расчет потребности в складском немеханическом оборудовании.

51. Эксплуатация и надежность торгового оборудования, обслуживание, использование по назначению.

52. Техническое обслуживание и ремонт торгового оборудования: текущий, капитальный, комплексный.

### **Типовые контрольные задания:**

Задача 1. Дано: специализированный продовольственный магазин «Милана». Специализация – кондитерские изделия. Общая торговая площадь – 100 кв.м. Форма торгового обслуживания – индивидуальное обслуживание через прилавок. Это ООО, два учредителя – частные лица. Порядок работы магазина – с 9.00 до 19.00 с перерывом на обед с 12.00 до 13.00, без выходных. Широкий ассортимент варов, в магазине два отдела – «Торты, пирожные и другие штучные кондитерские изделия», «Весовые кондитерские изделия». Ежедневно в магазине фасуется: печенье – 50кг по 500гр и 1кг, конфет по 500гр и 1кг – 100кг, вафель, сушек, сухарей – 50кг так же по 500гр и по 1кг, мармелада, зефира, пастилы – 30кг по 500гр.

Задание и порядок выполнения работы:

1.определить потребное количество весов для магазина, охарактеризовать тип и модель весов, с буквенно-цифровыми индексами;

2.рассчитать потребность в ККМ;

3.определить потребность в холодильном оборудовании для установки в торговом зале, охарактеризовать его типы;

4.описать основные типы торговой мебели для оборудования двух отделов магазина.

Задача 2. Дано: тип магазина – минимаркет «Продукты», обладающий торговой площадью – 250 кв.м. и пятью отделами: вино-водочным, бакалейным, колбасным, хлебо-булочным, молочным. График работы – с 8.00 до 21.00, без перерыва на обед. Ассортимент товаров - широкий. Это вино-водочная продукция, пиво, минеральные воды, соки, лимонады, различные колбасы, сыры, мясные полуфабрикаты и деликатесы, чай, кофе, торты, печенье, сахарный песок, сухарики, сушки, молоко и молочные продукты, и др. товары. Форма торгового обслуживания – через прилавок.

Задание и порядок выполнения работ:

1.выбрать тип и модель весов, определить потребное количество в них;

2.рассчитать потребность в ККМ;

3.определить коэффициент установочной площади торгового зала;

4.найти коэффициент демонстрационной (экспозиционной) площади торгового зала.

- на основе выполнения работы сделать выводы.

Задача 3. Рассчитать необходимое количество мест контролеров-кассиров для магазина типа «Универсам» с торговой площадью  $800\text{ м}^2$ , исходя из того, что время работы ККМ в час «пик» 3600 сек, среднее время, затрачиваемое на одного покупателя 45 сек., среднее количество товарных единиц на 1 покупателя – 7 шт., время регистрации стоимости одного товара – 0,8 сек., коэффициент использования рабочего времени кассира – 0,7 сек., число покупателей, совершивших покупку в час «пик» - 300 человек.

Задача 4. Определить потребность в весовом оборудовании, если имеется супермаркет торговой площадью  $1000\text{ м}^2$ , в нем 4 отдела, в двух из которых осуществляется фасовка. Масса фасуемого груза: круп 2т.; сахарного песка 2т.; гастрономические товары 0,3 т. Масса одной порции расфасованной крупы 2кг.; расфасованного сахара 1,5; гастрономических товаров 500 гр. Для фасовки 1 порции затрачивается в среднем 30 секунд. Весы работают в смену 6 часов. Рабочий день три смены. Выбрать типы весов, записать их индексы.

Задача 5. Торговая площадь кондитерского магазина  $400\text{ м}^2$ , в нем 3 отдела, из них - 2 отдела осуществляют фасовку. Масса фасуемого груза 1 т. в смену, масса одной порции 1кг и 0,5 кг. Для фасовки 1 порции затрачивается 30 секунд; рабочий день магазина 8 часов. Весы работают в течении всего рабочего дня. Определить потребность в весовом оборудовании.

Задача 6. Определить требуемое количество весов для расфасовки 4 т крупы по 1 кг за 8-ми часовую смену. Производительность весов 30 сек. на 1 отвес.

Задача 7. Определить количество погрузчиков для переработки 200 т груза, имеющего производительность 25 т/в смену.

Задача 8. Определите потребность в контрольно-кассовых машинах для магазина самообслуживания с торговой площадью  $400\text{ м}^2$  при условии: в часы «пик» обслуживается 500 человек; среднее время, затраченное на обслуживание одного покупателя 40 сек.; время регистрации одной покупки 4 сек.; количество покупок, приходящихся на одного покупателя 6 единиц. Коэффициент использования рабочего времени контролера-кассира установите самостоятельно.

**Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:**

1. Предметом дисциплины «Оборудование торговых предприятий» является ...

- : изучение механизации и автоматизации процесса товародвижения
- : анализ рынка торгового оборудования
- : установка и рациональная эксплуатация всех видов торгово-технологического оборудования
- : изучение механизации и автоматизации процесса товародвижения, анализ рынка торгового оборудования, подбор, установка и рациональная эксплуатация всех видов торгово-технологического оборудования

2. Научно-технический прогресс – это ...

- : непрерывное совершенствование процесса производства продукции с целью практического решения социально-экономических проблем общества
- : непрерывное совершенствование технологии производства продукции с целью практического решения социально-экономических проблем общества
- : непрерывное совершенствование всех сторон общественного производства на базе взаимообусловленного и комплексного развития и повсеместного использования достижений науки, техники и технологии с целью практического решения социально-экономических проблем общества

3. Техника – это ...

- : созданные человеком механизмы
- : созданное человеком оборудование
- : созданные человеком средства труда

4. Охлаждение тела – это \_\_\_\_\_

- : отвод от него тепла, сопровождаемый повышением температуры
- : отвод от него тепла, сопровождаемый отсутствием изменения температуры
- : отвод от него тепла, сопровождаемый понижением температуры

5. Зероты – это \_\_\_\_\_

- : наглухо запаянные металлические формы, в которые заливают воду
- : наглухо запаянные металлические формы, в которые заливают масло
- + : наглухо запаянные металлические формы, в которые заливают эвтектический раствор поваренной соли

6. Сублимирование твердой углекислоты – это \_\_\_\_\_

- : испарение с жидкой поверхности при нагревании

- : испарение с жидкой поверхности при комнатной температуре
- : испарение с твердой поверхности

7. Охлаждающее действие 1 кг сухого льда в \_\_\_\_\_ раза больше, чем 1 кг водного льда.

- : 2
- : 3
- : 4

8. Для охлаждения продукции используют \_\_\_\_\_

- : холодную воду
- : лёд
- : оба ответа верны
- : оба ответа неверны

### **Литература для подготовки к зачету:**

а) нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая: федеральный закон Российской Федерации от 26 января 1996 г. № 14-ФЗ [Электронный ресурс].

2. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс].

3. ГОСТ Р 51303-2013 Торговля. Термины и определения.

б) основная литература:

1. Маркетинг торгового предприятия / Парамонова Т.Н., Красюк И.Н., Лукашевич В.В. - М.: Дашков и К, 2018. - 284 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415048>

2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

в) дополнительная литература:

1. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: Учебник / О.В. Чкалова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 384 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/424923>

2. Ерманский, О. А. Организация торгового предприятия / О. А. Ерманский. - М.: Экономическая жизнь, 1925. - 277 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/488754>

## **Промежуточная аттестация**

### **2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации**

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Дисциплина: Оборудование торговых предприятий

#### **БИЛЕТ № 1**

1. НТП: его роль в современной торговле и влияние на ее развитие.
2. Индексация торгового весоизмерительного оборудования. Требования, предъявляемые к весам в современной торговле.

3. Задача. Дано: специализированный продовольственный магазин «Милана». Специализация – кондитерские изделия. Общая торговая площадь – 100 кв.м. Форма торгового обслуживания – индивидуальное обслуживание через прилавок. Это ООО, два учредителя – частные лица. Порядок работы магазина – с 9.00 до 19.00 с перерывом на обед с 12.00 до 13.00, без выходных. Широкий ассортимент варов, в магазине два отдела – «Торты, пирожные и другие штучные кондитерские изделия», «Весовые кондитерские изделия». Ежедневно в магазине фасуется: печенье – 50кг по 500гр и 1кг, конфет по 500гр и 1кг – 100кг, вафель, сушек, сухарей – 50кг так же по 500гр и по 1кг, мармелада, зефира, пастилы – 30кг по 500гр.

Рассчитайте потребность магазина в ККМ.

#### **БИЛЕТ № 2**

1. Торгово-технологическое оборудование торговых залов. Классификация по признакам мест применения, назначению, товарному профилю, конструкции.

2. Роль торговых автоматов в современной торговле. Правила их эксплуатации. Виды торговых автоматов.

3. Задача. Дано: тип магазина – минимаркет «Продукты», обладающий торговой площадью – 250 кв.м. и пятью отделами: вино-водочным, бакалейным, колбасным, хлебо-булочным, молочным. График работы – с 8.00 до 21.00, без перерыва на обед. Ассортимент товаров - широкий. Это вино-водочная продукция, пиво, минеральные воды, соки, лимонады, различные колбасы, сыры, мясные полуфабрикаты и деликатесы, чай, кофе, торты, печенье, сахарный песок, сухарики, сушки, молоко и молочные продукты, и др. товары. Форма торгового обслуживания – через прилавок.

Выбрать тип и модель весов, определить потребное количество в них.

### **БИЛЕТ № 3**

1. Торговый инвентарь. Виды торгового инвентаря для продовольственных товаров, и санитарно-гигиенического инвентаря.

2. Фасовочно-упаковочное оборудование, его классификация, виды, назначение.

3. Задача. Рассчитать необходимое количество мест контролеров-кассиров для магазина типа «Универсам» с торговой площадью 800 м<sup>2</sup>, исходя из того, что время работы ККМ в час «пик» 3600 сек, среднее время, затрачиваемое на одного покупателя 45 сек., среднее количество товарных единиц на 1 покупателя – 7 шт., время регистрации стоимости одного товара – 0,8 сек., коэффициент использования рабочего времени кассира – 0,7 сек., число покупателей, совершивших покупку в час «пик» - 300 человек.

### **БИЛЕТ № 4**

1. Источники получения холода. Безмашинное охлаждение.

2. Тара – оборудование, его виды и назначение.

3. Задача. Определить потребность в весовом оборудовании, если имеется супермаркет торговой площадью 1000 м<sup>2</sup>, в нем 4 отдела, в двух из которых осуществляется фасовка. Масса фасуемого груза: круп 2 т.; сахарного песка 2 т.; гастрономические товары 0,3 т. Масса одной порции расфасованной крупы 2 кг.; расфасованного сахара 1,5; гастрономических товаров 500 гр. Для фасовки 1 порции затрачивается в среднем 30 секунд. Весы работают в смену 6 часов. Рабочий день три смены. Выбрать типы весов, записать их индексы.

### **БИЛЕТ № 5**

1. Основные направления процессов механизации и автоматизации на предприятиях розничной торговли.

2. Подъемно – транспортное оборудование, его классификация, назначение.

3. Задача. Дано: специализированный продовольственный магазин «Милана». Специализация – кондитерские изделия. Общая торговая площадь – 100 кв.м. Форма торгового обслуживания – индивидуальное обслуживание через прилавок. Это ООО, два учредителя – частные лица. Порядок работы магазина – с 9.00 до 19.00 с перерывом на обед с 12.00 до 13.00, без выходных. Широкий ассортимент варов, в магазине два отдела – «Торты, пирожные и другие штучные кондитерские изделия», «Весовые кондитерские изделия». Ежедневно в магазине фасуется: печенье – 50 кг по 500 гр и 1 кг, конфет по 500 гр и 1 кг – 100 кг, вафель, сушек, сухарей – 50 кг так же по 500 гр и по 1 кг, мармелада, зефира, пастилы – 30 кг по 500 гр.

Определить потребное количество весов для магазина, охарактеризовать тип и модель весов, с буквенно-цифровыми индексами.

**Промежуточная аттестация**  
**Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине**

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Дисциплина: Оборудование торговых предприятий

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Предметом дисциплины «Оборудование торговых предприятий» является ...

- : изучение механизации и автоматизации процесса товародвижения
- : анализ рынка торгового оборудования
- : установка и рациональная эксплуатация всех видов торгово-технологического оборудования
- : изучение механизации и автоматизации процесса товародвижения, анализ рынка торгового оборудования, подбор, установка и рациональная эксплуатация всех видов торгово-технологического оборудования

2. Научно-технический прогресс – это ...

- : непрерывное совершенствование процесса производства продукции с целью практического решения социально-экономических проблем общества
- : непрерывное совершенствование технологии производства продукции с целью практического решения социально-экономических проблем общества
- : непрерывное совершенствование всех сторон общественного производства на базе взаимообусловленного и комплексного развития и повсеместного использования достижений науки, техники и технологии с целью практического решения социально-экономических проблем общества

3. Техника – это ...

- : созданные человеком механизмы
- : созданное человеком оборудование
- : созданные человеком средства труда



4. Технология – это ...

-: определенная последовательность воздействия средств труда на предметы труда в процессе их превращения в готовый для потребления продукт

-: определенная стадийность воздействия средств труда на предметы труда в процессе их превращения в готовый для потребления продукт

-: определенный набор способов воздействия средств труда на предметы труда в процессе их превращения в готовый для потребления продукт

5. Механизация производства – это ...

-: процесс замены ручного труда человека работой животных

-: процесс замены ручного труда человека работой машин

-: процесс замены ручного труда человека работой роботов

6. Механизация производства имеет следующие стадии:

-: частичная механизация, комплексная механизация

-: комплексная механизация, автоматизация,

-: автоматизация, комплексная автоматизация

-: частичная механизация, комплексная механизация, автоматизация, комплексная автоматизация

7. Машиной называется \_\_\_\_\_

-: устройство, предназначенное для преобразования энергии

-: устройство, предназначенное для преобразования материалов

-: устройство, предназначенное для преобразования энергии, материалов и информации

8. В зависимости от основного назначения различают следующие виды машин \_\_\_\_\_

-: энергетические

-: информационные

-: энергетические, информационные и рабочие

9. Рабочие машины подразделяются на \_\_\_\_\_

-: технологические и информационные

-: транспортные и информационные

-: технологические и транспортные

10. Технологические машины \_\_\_\_\_

-: предназначены для преобразования любого вида энергии в механическую энергию

-: предназначены для преобразования информации

-: преобразуют обрабатываемую продукцию, изменяя ее форму размеры, свойства и состояние

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Укажите последовательность порядка ввода контрольно-кассовой машины в эксплуатацию:

- 1) проверка работоспособности контрольно-кассовой машины;
- 2) фискализация контрольно-кассовой машины;
- 3) осмотр машины специалистом технического обслуживания контрольно-кассовых машин;
- 4) заключение договора с центром технического обслуживания контрольнокассовых машин;
- 5) отметка в формуляре о состоянии контрольно-кассовой машины;
- 6) регистрация контрольно-кассовой машины в налоговых органах;
- 7) опломбирование контрольно-кассовой машины;
- 8) техническое заключение об исправности контрольно-кассовой машины.

2. Сколько холодильных камер требуется для оснащения универсама торговой площадью 1800 м2:

- : 22 единиц
- : 30 единиц
- : 40 единиц

3. Сколько контрольнокассовых машин требуется для оснащения универсама торговой площадью 100 м2:

- : 20 единиц
- : 30 единиц
- : 13 единиц
- : 10 единиц

4. Определите уровень механизированности труда складских работников, если общая численность работников, занятых на механизированных и немеханизированных работах составляет 50 чел., а численность работников на механизированных работах составляет 35 человек:

- : 30 %
- : 70%
- : 43%
- : 15%

#### 5. Принцип работы перьевых сканеров штрих-кодов:

- : включается подсветка, перекрывающая весь штрих-код (аналогичный принципу факсимильных аппаратов)
- : луч маломощного источника света должен пересечь линейный штриховой код
- : с помощью ССD-матрицы, аналогичной используемой в видеокамерах и цифровых фотоаппаратах, считывается полностью весь образ кода
- : из множества пересекающихся лазерных лучей (обычно 16-20) необходимо, чтобы один из них пересек все штрихи кода

#### 6. Принцип работы ручных ССD-сканеров сканеров штрих-кодов:

- : включается подсветка, перекрывающая весь штрих-код (аналогичный принципу факсимильных аппаратов)
- : луч маломощного источника света должен пересечь линейный штриховой код
- : с помощью ССD-матрицы, аналогичной используемой в видеокамерах и цифровых фотоаппаратах, считывается полностью весь образ кода
- : из множества пересекающихся лазерных лучей (обычно 16-20) необходимо, чтобы один из них пересек все штрихи кода

#### 7. Принцип работы фото-сканеров:

- : включается подсветка, перекрывающая весь штрих-код (аналогичный принципу факсимильных аппаратов)
- : луч маломощного источника света должен пересечь линейный штриховой код
- : с помощью ССD-матрицы, аналогичной используемой в видеокамерах и цифровых фотоаппаратах, считывается полностью весь образ кода
- : из множества пересекающихся лазерных лучей (обычно 16-20) необходимо, чтобы один из них пересек все штрихи кода

#### 8. Принцип работы многолучевых лазерных сканеров

- : включается подсветка, перекрывающая весь штрих-код (аналогичный принципу факсимильных аппаратов)
- : луч маломощного источника света должен пересечь линейный штриховой код
- : с помощью ССD-матрицы, аналогичной используемой в видеокамерах и цифровых фотоаппаратах, считывается полностью весь образ кода
- : из множества пересекающихся лазерных лучей (обычно 16-20) необходимо, чтобы один из них пересек все штрихи кода

### **2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине**

После завершения тестирования на зачете на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации зачет, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 80 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете (не более 20 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 55 до 100 баллов – «зачтено»;
- менее 55 – «не зачтено».

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 55 %, то автоматически выставляется оценка «не зачтено» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

### **2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине**

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО  
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
(МОДУЛЮ)**

**ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение  
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

## **Материалы для текущего контроля**

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

### **Перечень дискуссионных тем для круглого стола**

Тема круглого стола: «Новые технологии обустройства торговых предприятий».

Вопросы для обсуждения:

1. Инновации в розничных торговых сетях.
2. Современные тенденции обустройства предприятий розничной торговли
3. Инновации в оптовой торговле
4. Современные тенденции обустройства предприятий в оптовой торговле.

Рекомендации по проведению круглого стола:

Круглый стол – один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма занятий позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

Круглый стол – это свободная конференция разнородных участников для непосредственного обсуждения определённых проблем. Данный вид занятия требует от студентов подготовительной работы, они должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-10 минут, материал должен быть тщательно проработан.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ на вопрос четкий, обоснованный и полный, проявлена готовность к дискуссии, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом темы.
- оценка «хорошо» выставляется студенту за работу, если ответ на вопрос преимущественно правильный, но недостаточно четкий, студент

может выполнять поиск и использование новой информации для подготовки ответов на вопросы темы.

- оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ на вопрос не полный, но с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) студент может давать дополнения и пояснения по вопросу темы.

- оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент показал полную некомпетентность в материале темы, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, отвечать на вопросы темы, и не способен правильно ответить на большинство наводящих вопросов.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Комплект заданий для контрольной работы**

по дисциплине «Оборудование торговых предприятий»

Темы 1-3. Тема 1. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Научно-технический прогресс и основные направления комплексной механизации и автоматизации торговых процессов.

Тема 2. Способы получения холода.

Тема 3. Основы торговой техники, кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности.

Вариант 1

1. Значение и основные направления научно-технического прогресса в торговле.

2. Закончите следующие фразы:

- система автоматизации розничной сети становится необходимостью в связи с \_\_\_\_\_

- системы автоматизации торговых предприятий позволяют \_\_\_\_\_

- сканер – это \_\_\_\_\_

- принцип работы автоматизированных систем управления торговым предприятием заключается в \_\_\_\_\_

- для обеспечения полной автоматизации торгового предприятия необходимо \_\_\_\_\_

- кассовый терминал – это \_\_\_\_\_

3. Тест:

1. Предметом дисциплины «Оборудование торговых предприятий» является ...

-: изучение механизации и автоматизации процесса товародвижения

-: анализ рынка торгового оборудования

-: установка и рациональная эксплуатация всех видов торгово-технологического оборудования

-: изучение механизации и автоматизации процесса товародвижения, анализ рынка торгового оборудования, подбор, установка и рациональная эксплуатация всех видов торгово-технологического оборудования

2. Техника - это ...

-: созданные человеком механизмы



- : созданное человеком оборудование
  - : созданные человеком средства труда
3. Механизация производства - это ...
- : процесс замены ручного труда человека работой животных
  - : процесс замены ручного труда человека работой машин
  - : процесс замены ручного труда человека работой роботов
4. Машиной называется \_\_\_\_\_
- : устройство, предназначенное для преобразования энергии
  - : устройство, предназначенное для преобразования материалов
  - : устройство, предназначенное для преобразования энергии, материалов и информации
5. Рабочие машины подразделяются на \_\_\_\_\_
- : технологические и информационные
  - : транспортные и информационные
  - : технологические и транспортные
6. Технологические машины \_\_\_\_\_
- : предназначены для преобразования любого вида энергии в механическую энергию
  - : предназначены для преобразования информации
  - : преобразуют обрабатываемую продукцию, изменяя ее форму размеры, свойства и состоящие
7. Аппаратом называют \_\_\_\_\_
- : машину, в которой происходят механические процессы
  - : машину, в которой происходят химические процессы
  - : машину, в которой протекают тепловые, химические, биохимические процессы
8. Совокупность машин, аппаратов, устройств, приборов, необходимых для работы, производства
- : технологическая оснастка
  - : инструмент
  - : оборудование
  - : материальные ресурсы
  - : пассивная часть основных средств
9. Устройство для преобразования любого вида энергии в механическую; преобразуя энергию, изменяет исходные размеры полуфабриката, материала, сырья, формует и видоизменяет его
- : машина
  - : аппарат
  - : инструмент
  - : механизм
  - : технологическая оснастка
10. Устройство для преобразования любого вида энергии в её немеханическую форму (например, свет, тепло, холод и т.д.)
- : машина
  - : аппарат

- : инструмент
- : механизм
- : технологическая оснастка

11. Наименьшая часть, предел делимости машины

- : аппарат
- : механизм
- : деталь
- : узел

12. Законченная сборочная единица, состоящая из ряда деталей, имеющих общее функциональное назначение

- : аппарат
- : механизм
- : машина
- : узел

13. Сложные детали

- : шпонка
- : коленчатый вал
- : гайка
- : болт

14. Простые детали

- : станина станка
- : коленчатый вал
- : гайка
- : корпус редуктора

Вариант 2

1. Механизация и автоматизация торгово-технологических процессов в магазине, их социально-экономическое значение.

2. Составьте схему принципа работы автоматизированной системы управления торговым предприятием (проставьте цифры элементов системы в ячейки схемы):

1. реализация товара;
2. передача образцов товаров операторам системы;
3. этапы движения товаров;
4. определение розничной стоимости;
5. получение сведений о продаже товара;
6. регистрация товара;
7. регистрация товара по коду;
8. определение кода товара;
9. поступление товара;
10. подача товара в торговый зал;
11. исследование активных контрольно-кассовых машин.



### 3. Тест:

#### 1. Научно-технический прогресс – это ...

-: непрерывное совершенствование процесса производства продукции с целью практического решения социально-экономических проблем общества

-: непрерывное совершенствование технологии производства продукции с целью практического решения социально-экономических проблем общества

-: непрерывное совершенствование всех сторон общественного производства на базе взаимообусловленного и комплексного развития и повсеместного использования достижений науки, техники и технологии с целью практического решения социально-экономических проблем общества

#### 2. Технология – это ...

-: определенная последовательность воздействия средств труда на предметы труда в процессе их превращения в готовый для потребления продукт

-: определенная стадийность воздействия средств труда на предметы труда в процессе их превращения в готовый для потребления продукт

-: определенный набор способов воздействия средств труда на предметы труда в процессе их превращения в готовый для потребления продукт

#### 3. Механизация производства имеет следующие стадии:

-: частичная механизация, комплексная механизация

-: комплексная механизация, автоматизация,

-: автоматизация, комплексная автоматизация

-: частичная механизация, комплексная механизация, автоматизация, комплексная автоматизация

#### 4. Производственный процесс – это \_\_\_\_\_

-: ряд приёмов, выполняемых для получения из исходного сырья продуктов с заданными свойствами

-: инструмент, посредством которого предприятие достигает определённую цель

-: совокупность последовательных действий для достижения определённой цели

-: организационная деятельность по обслуживанию потребителей

#### 5. Циклом машины называют \_\_\_\_\_

-: время работы технологической машины

-: время пребывания продукта в технологической машине

-: время законченного процесса обработки продукции от начального состояния до конечного

#### 6. Технологический цикл технологической машины – это \_\_\_\_\_

-: время пребывания продукта в технологической машине, в течение которого завершается обработка продукта от начального до конечного состояния по принятой технологии

-: промежуток времени между последовательными моментами выдачи машиной готовой продукции

-: время передачи движения от двигателя к исполнительному механизму

-: время производства технологической машиной заданного количества готовой продукции

7. Рабочий цикл технологической машины – это \_\_\_\_\_

-: время пребывания продукта в технологической машине, в течение которого завершается обработка продукта от начального до конечного состояния по принятой технологии

-: промежуток времени между последовательными моментами выдачи машиной готовой продукции

-: время передачи движения от двигателя к исполнительному механизму

-: время производства технологической машиной заданного количества готовой продукции

8. Система тел, предназначенная для преобразования движения одного или нескольких тел в требуемое движение других тел

-: машина

-: деталь

-: инструмент

-: механизм

-: технологическая оснастка

9. Механизмы, представляющие собой сочетание твёрдых тел (рычаги, зубчатые колёса)

-: электрические

-: механические

-: пневматические

-: гидравлические

10. Механизмы, содержащие электрические, магнитные установки

-: электрические

-: механические

-: пневматические

-: гидравлические

11. Механизмы, содержащие жидкие и газообразные тела

-: электрические

-: механические

-: пневматические

-: гидравлические

12. Механизмы, преобразующие различные виды энергии в механическую работу, механическую работу в различные виды энергии

-: механизмы двигателей и преобразователей

-: передаточные механизмы

-: исполнительные механизмы

-: механизмы управления, контроля и регулирования

-: механизмы подачи, транспортировки, питания, сортировки  
-: механизмы автоматического отчёта, взвешивания и упаковки готовой продукции

13. Механизмы, передающие движение от двигателя к технологической машине и к исполнительным механизмам

- : механизмы двигателей и преобразователей
- : передаточные механизмы
- : исполнительные механизмы
- : механизмы управления, контроля и регулирования
- : механизмы подачи, транспортировки, питания, сортировки
- : механизмы автоматического отчёта, взвешивания и упаковки готовой продукции

продукции

14. Механизмы и устройства для контроля размеров объекта обработки, регуляторы, измерительные механизмы для контроля

- : механизмы двигателей и преобразователей
- : передаточные механизмы
- : исполнительные механизмы
- : механизмы управления, контроля и регулирования
- : механизмы подачи, транспортировки, питания, сортировки
- : механизмы автоматического отчёта, взвешивания и упаковки готовой продукции

продукции

15. Устройство, взаимное расположение частей, состав какого-либо механизма

- : машина
- : деталь
- : инструмент
- : конструкция
- : технологическая оснастка

Темы 4-6. Тема 4. Торговое холодильное оборудование.

Тема 5. Транспортные средства; оборудование для погрузочно-разгрузочных работ.

Тема 6. Складское оборудование.

Вариант 1

1. Торговое холодильное оборудование, его модернизация.

2. Расшифруйте маркировку:

ПХН – 2-2 \_\_\_\_\_

ВХС – 2 – 2К \_\_\_\_\_

ПХН – 1 – 0,4 \_\_\_\_\_

3. Вставьте пропущенные слова:

- роликовые конвейеры относятся к \_\_\_\_\_ механизмам;
- каждый тип тележек имеет \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ обозначение;
- лифты различают по \_\_\_\_\_;

- электропогрузчики, штабелеукладчики и \_\_\_\_\_
- используют на торговых базах и складах.

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

#### Вариант 2

1. Подъемно-транспортное оборудование в торговле, его назначение и классификация.

2. Укажите стрелками соответствие признаков классификации холодильного оборудования их характеристике:

Признаки классификации      Характеристика признаков классификации  
по назначению \* \*      встроенный агрегат или отдельно стоящий

по расположению агрегата \* \*      камеры, шкафы, витрины, прилавки-витрины, прилавки

по климатическим зонам \* \*      с машинным охлаждением, охлаждением сухим льдом

по условиям использования \* \*      для магазинов с традиционным методом продажи и магазинов самообслуживания

по способу охлаждения \* \*      для умеренного климата и южных районов

по температурному режиму \* \*      среднетемпературные и низкотемпературное оборудование

3. Закончите следующие фразы:

• к погрузочно-разгрузочным работам допускаются \_\_\_\_\_

• исправность оборудования проверяют \_\_\_\_\_

• безопасность работы на подъемно-транспортном оборудовании обеспечивается \_\_\_\_\_

• испытание и техническое освидетельствование оборудования проводит \_\_\_\_\_

• при загрузке оборудования следует соблюдать допустимую \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ при обнаружении неисправности оборудования необходимо \_\_\_\_\_

4. Задача. Какие холодильные камеры и сколько их требуется для оснащения универсама торговой площадью 1800 м<sup>2</sup>.

Темы 7-9. Тема 7. Тара-оборудование.

Тема 8. Оборудование торгового зала (торговая мебель магазинов и условия ее эффективного использования).

Тема 9. Инвентарь торговых предприятий.

#### Вариант 1

1. Торговая мебель, её назначение и классификация. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели. Требования, предъявляемые

к торговой мебели. Торговый инвентарь, его классификация, характеристика, назначение.

2. Охарактеризуйте Торговый инвентарь для подготовки и продажи непродовольственных товаров. Ответ оформите в таблице.

п/п	Группа инвентаря	Виды инвентаря, назначение

3. В правой колонке впишите цифры, соответствующие назначению торговой мебели:

1. витрина \_\_\_\_\_ для хранения;
2. стол \_\_\_\_\_ для выкладки и продажи;
3. горка \_\_\_\_\_ для расчета;
4. примерочная кабина \_\_\_\_\_ для показа;
5. подтоварник \_\_\_\_\_ для проверки качества;
6. кассовая кабина \_\_\_\_\_ для создания удобств покупателям.

4. Задача. Рассчитайте потребность в торговой мебели отдела «Ткани» при следующих условиях: товарные запасы в торговом зале составляют 1200 тыс. руб; стоимость выкладки 1 м<sup>2</sup> - 25 тыс. руб; площадь 1 единицы оборудования - 3,0 м<sup>2</sup>.

#### Вариант 2

1. Тара-оборудование: значение, виды, требования, предъявляемые к таре-оборудованию. Приведите примеры использования тары-оборудования в местных магазинах.

2. Охарактеризуйте торговый инвентарь для подготовки и продажи продовольственных товаров. Ответ оформите в таблице.

п/п	Группа инвентаря	Виды инвентаря, назначение

3. Закончите следующие фразы:

1) к специализированным видам мебели относятся горки для \_\_\_\_\_

2) вешала служат для \_\_\_\_\_

3) прилавок-витрина отличается от обычного прилавка тем, что \_\_\_\_\_

4) подтоварник представляет собой \_\_\_\_\_

5) стеллажи применяют для хранения товаров в упаковке и без нее. Они бывают передвижными и \_\_\_\_\_. В зависимости от видов товаров используют \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ стеллажи.

4. Задача. Кукморское райпо вводит в эксплуатацию магазин «Продукты» с торговой площадью 150 м<sup>2</sup>. Предполагается, что магазин будет работать по методу самообслуживания. Определите необходимое количество торговой мебели.

Темы 10-12. Тема 10. Фасовочно-упаковочное оборудование.  
 Тема 11. Измельчительно-режущее оборудование.  
 Тема 12. Маркировочное и этикетировочное оборудование.

Вариант 1

1. Фасовочно-упаковочное оборудование, значение и классификация.
2. Дайте характеристику различных видов упаковки:

• Упаковка с защитным газом используется для \_\_\_\_\_

• Упаковочные материалы предупреждают \_\_\_\_\_

• Асептическая технология обеспечивает сохранность \_\_\_\_\_

• Ультрафиолетовая стерилизация используется для \_\_\_\_\_

3. Тест:

1. Процесс измельчения не характеризуется следующим:

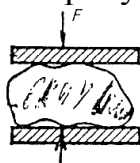
-: измельчение происходит с увеличением площади поверхности материала

-: в процессе измельчения материала его масса не изменяется

-: в процессе измельчения материала его объём увеличивается

-: измельчение осуществляется путём дробления, резания, раскалывания и проч.

2. На рисунке представлено:



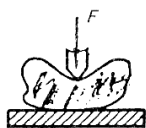
-: раздавливание

-: раскалывание

-: разламывание

-: резание

3. На рисунке представлено:



-: раздавливание

-: раскалывание

-: разламывание

-: резание

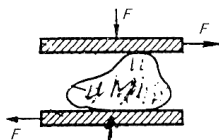
4. Процесс разрушения материала, который происходит в месте наибольшей концентрации сил под действием клиновидного рабочего инструмента

-: истирание



- : разламывание
- : раскалывание
- : резание

5. На рисунке представлено:



- : истирание
- : раскалывание
- : разламывание
- : распиливание

6. Вид механического оборудования которому соответствуют следующие технические характеристики: производительность, вместимость бункера для фарша, частота вращения шнека питателя, мощность и напряжение электродвигателя, габариты и масса

- : фаршемешалки
- : мясорубки
- : котлетоформовочные машины
- : дозирующие устройства

7. Степень измельчения – это \_\_\_\_\_

- : отношение среднего размера куска материала после измельчения к среднему размеру куска до измельчения
- : отношение среднего размера куска материала до измельчения к среднему размеру куска после измельчения
- : отношение площади поверхности материала после измельчения к площади поверхности до измельчения
- : отношение площади поверхности материала до измельчения к площади поверхности после измельчения

8. Слайсер предназначен для \_\_\_\_\_

- : тонкого измельчения овощей
- : тонкого измельчения мяса
- : нарезки колбасы, сыра, хлеба

9. Бытовые мясорубки имеют производительность \_\_\_\_\_

- : 1-2 кг/ч
- : до 10 кг/ч
- : от 10 до 500 кг/ч
- : более 500 кг/ч

Вариант 2

1. Маркировочное и этикетировочное оборудование, его характеристика

2. Закончите следующие фразы:

- Внешний вид фасованному товару придает \_\_\_\_\_
- Правильно подобранная упаковка способствует \_\_\_\_\_

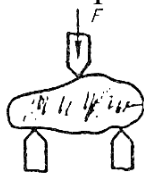
• Вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды, потому что \_\_\_\_\_

3. Тест:

1. Размер кусков продукта, получаемого при обработке материала в валковой мельнице, определяется \_\_\_\_\_

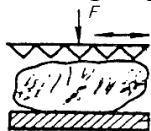
- : характером поверхности валков – гладкая, рифлёная, зубчатая
- : размерами валков
- : шириной щели между валками
- : скоростью движения валков

2. На рисунке представлено:



- : раздавливание
- : раскалывание
- : разламывание
- : резание

3. На рисунке представлено:



- : раздавливание
- : раскалывание
- : разламывание
- : распиливание

4. Блендер можно использовать \_\_\_\_\_

- : для измельчения овощей, фруктов, зелени
- : для измельчения варёных круп и рыбопродуктов
- : для получения пюреобразных масс
- : все ответы верны

5. Мягкие продукты обычно режут \_\_\_\_\_

- : ножом
- : фрезами и пилами
- : струной
- : пуансоном

6. Туши режут \_\_\_\_\_

- : ножом
- : фрезами и пилами
- : струной
- : пуансоном

7. Брикет масла режут \_\_\_\_\_

- : ножом
- : фрезами и пилами

-: струной

-: пуансоном

8. К дисковым овощерезкам относятся:

-: МРО50-200, МПР-350

-: МРО 400-1000, МКК-270

-: МРОВ-160, МО

-: МС28-100, МС27-40

9. К комбинированным овощерезкам относятся:

-: МРО50-200, МПР-350

-: МРО 400-1000, МКК-270

-: МРОВ-160, МО

-: МС28-100, МС27-40

10. Куттер используется для \_\_\_\_\_

-: измельчения сырых овощей

-: измельчения варёных овощей

-: измельчения мяса

-: приготовления коктейлей

11. «Режущим инструментом является дисковый нож. Подача осуществляется вручную или автоматически. Для безопасности работы нож защищён ударопрочным стеклом. Встроенное заточное устройство обеспечивает бесперебойную работу». Выше приведено описание \_\_\_\_\_

-: куттера

-: дисковой овощерезки

-: механизма для нарезания мяса на бефстроганов

-: слайсера

12. Промышленные мясорубки имеют производительность \_\_\_\_\_

-: 1-2 кг/ч

-: до 10 кг/ч

-: от 10 до 500 кг/ч

-: более 500 кг/ч

Темы 13-15. Тема 13. Измерительные, массоизмерительные приборы и устройства.

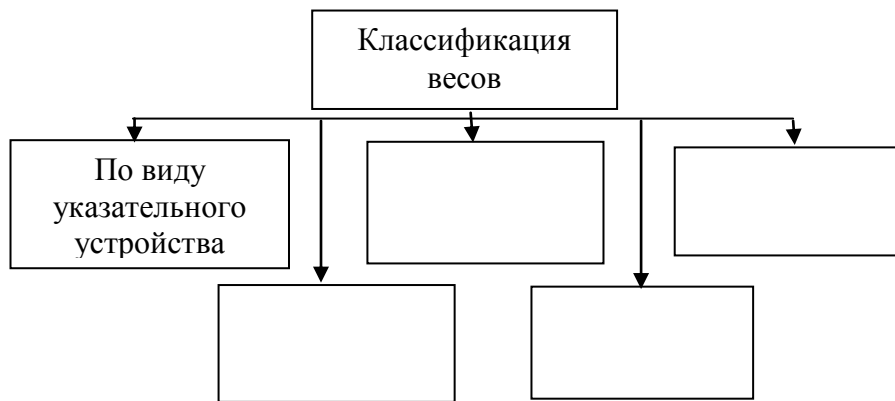
Тема 14. Контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования (сканеры).

Тема 15. POS-терминалы, применяемые в торговых процессах.

Вариант 1

1. Классификация контрольно-кассовых машин. Общие принципы устройства контрольно-кассовых машин, назначение основных узлов.

2. Заполните схему:



3. Расшифруйте индекс РН – 3Ц 13 У

Р - \_\_\_\_\_

Н - \_\_\_\_\_

3 - \_\_\_\_\_

Ц - \_\_\_\_\_

1 - \_\_\_\_\_

3 - \_\_\_\_\_

У - \_\_\_\_\_

4. Задача. Определите потребность в контрольно-кассовых машинах для магазина самообслуживания с торговой площадью 400 м<sup>2</sup> при условии: в часы «пик» обслуживается 500 человек; среднее время, затраченное на обслуживание одного покупателя 40 сек.; время регистрации одной покупки 4 сек.; количество покупок, приходящихся на одного покупателя 6 единиц. Коэффициент использования рабочего времени контролера-кассира установите самостоятельно.

5. Задача. Определить потребность в весовом оборудовании, если имеется супермаркет торговой площадью 1000 м<sup>2</sup>, в нем 4 отдела, в двух из которых осуществляется фасовка. Масса фасуемого груза: круп 2т.; сахарного песка.

## Вариант 2

1. Весоизмерительное оборудование, его значение; классификация, ответственность торговых работников за его состояние и правильную эксплуатацию.

2. Дайте определения понятиям:

- автономная контрольно-кассовая машина - \_\_\_\_\_
- пассивная контрольно-кассовая машина - \_\_\_\_\_
- активная контрольно-кассовая машина - \_\_\_\_\_
- фискальный регистратор - \_\_\_\_\_

### 3. Заполните таблицу:

Функциональные блоки контрольно-кассовых машин	Назначение функциональных блоков контрольно-кассовых машин
Клавиатура (БК)	
Индикатор (БИ)	
Печатающее устройство (ПУ)	
Блок автоматической памяти (БАП)	
памяти (БАП)	
Ключи и замки (КЗ)	
Блок питания (БП)	
Блок управления (БУ)	
Денежный ящик (ДЯ)	

4. Задача. Рассчитать необходимое количество мест контролеров-кассиров для магазина типа «Универсам» с торговой площадью  $800\text{м}^2$ , исходя из того, что время работы ККМ в час «пик» 3600 сек, среднее время, затрачиваемое на одного покупателя 45 сек., среднее количество товарных единиц на 1 покупателя – 7 шт., время регистрации стоимости одного товара – 0,8 сек., коэффициент использования рабочего времени кассира – 0,7 сек., число покупателей, совершивших покупку в час «пик» - 300 человек.

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

Темы 16-18. Тема 16. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров.

Тема 17. Торговые автоматы.

Тема 18. Организация технического оснащения предприятий, эксплуатация и надежность торгового оборудования, обслуживание и ремонт.

#### Вариант 1

1. Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров; способы охраны товаров.

2. Какая электронная технология защиты товаров имеет преимущества:

а) по надежности срабатывания \_\_\_\_\_

б) по размерам и возможностям маркировки этикетки \_\_\_\_\_

в) по разнообразию защитных этикеток и датчиков \_\_\_\_\_

3. Состояние и перспективы развития торговли через автоматы.

4. Тест:

1. Системы сигнализации, не относящиеся к охранам точечным извещателям

-: недеактивируемые радиоэлектронные системы

-: магнитоконтактные извещатели

- : пассивные ИК-извещатели
- : радиоволновые извещатели

2. Одноразовые датчики-ярлыки, крепящиеся к товару при помощи этикет-пистолета

- : комбинированные охранные извещатели
- : недеактивируемые датчики
- : деактивируемые датчики
- : система Check link

3. Жесткие многоразовые датчики-бирки, которые прикрепляют непосредственно к товару при помощи зажима или специального тросика

- : комбинированные охранные извещатели
- : недеактивируемые датчики
- : деактивируемые датчики
- : система Check link

4. Датчик, который при попытке сломать или снять его без ключа, выстреливает струей несмываемой краски, оставляющей на вещи метку

- : комбинированные охранные извещатели
- : недеактивируемые датчики
- : деактивируемые датчики
- : система Check link

5. Система Check link представляет собой

-: жесткие многоразовые датчики-бирки, которые прикрепляют непосредственно к товару при помощи зажима или специального тросика

-: одноразовые датчики-ярлыки, крепящиеся к товару при помощи этикет-пистолета

-: датчик, который при попытке сломать или снять его без ключа, выстреливает струей несмываемой краски, оставляющей на вещи метку

-: геркон, который устанавливается на неподвижную часть двери или окна и включается в шлейф, а также магнита, который замыкает геркон и устанавливается на подвижной части

6. Принцип действия точечных комбинированных извещателей

-: контроль состояния тепловой среды в зоне обнаружения и выявление её изменения вызванного, например, появлением человека

-: геркон устанавливается на неподвижную часть двери или окна и включается в шлейф, а магнит замыкает геркон и устанавливается на подвижной части

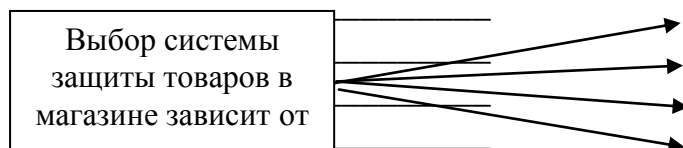
-: СВЧ-излучение в зоне обнаружения радиоволновых извещателей

-: использование жестких многоразовых датчиков-бирок, которые прикрепляются непосредственно к товару

## Вариант 2

1. Организация технического обслуживания и ремонта торгового оборудования в системе потребительской кооперации.

2. Перечислите факторы, влияющие на выбор системы защиты товаров в магазине:



3. Роль торговых автоматов в системе розничной торговли.

4. Тест:

1. Принцип действия пассивных ИК-извещателей

-: контроль состояния тепловой среды в зоне обнаружения и выявление её изменения вызванного, например, появлением человека

-: геркон устанавливается на неподвижную часть двери или окна и включается в шлейф, а магнит замыкает геркон и устанавливается на подвижной части

-: СВЧ-излучение в зоне обнаружения радиоволновых извещателей

-: использование жестких многоцветных датчиков-бирок, которые прикрепляются непосредственно к товару

2. Системы сигнализации, относящиеся к охранам точечным извещателям

-: недеактивируемые радиоэлектронные системы

-: деактивируемые радиоэлектронные системы

-: пассивные ИК-извещатели

-: системы Check link

3. Системы сигнализации, не относящиеся к охранам точечным извещателям

-: недеактивируемые радиоэлектронные системы

-: магнитоконтактные извещатели

-: пассивные ИК-извещатели

-: радиоволновые извещатели

4. Принцип действия магнитоконтактных извещателей

-: контроль состояния тепловой среды в зоне обнаружения и выявление её изменения вызванного, например, появлением человека

-: геркон устанавливается на неподвижную часть двери или окна и включается в шлейф, а магнит замыкает геркон и устанавливается на подвижной части

-: СВЧ-излучение в зоне обнаружения радиоволновых извещателей

-: использование жестких многоцветных датчиков-бирок, которые прикрепляются непосредственно к товару

5. Классификация охранам извещателей по типу обнаружения

-: комбинированные и специализированные

-: деактивируемые, недеактивируемые

- : деактивируемые, недеактивируемые, Check link
- : точечные, линейные
- 6. Группы радиоэлектронных систем сигнализации
- : комбинированные и специализированные
- : деактивируемые, недеактивируемые
- : деактивируемые, недеактивируемые, Check link
- : точечные, линейные

### **Критерии оценки:**

– оценка «отлично» выставляется студенту за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов. Ответы на вопросы полные, точные. Практические задания и задачи выполнено верно, логически и последовательно, проведен анализ данных, сделаны правильные выводы;

– оценка «хорошо» выставляется студенту за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более трех недочетов;

– оценка «удовлетворительно» ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил:

- не более двух грубых ошибок;
- или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;
- или не более трех негрубых ошибок;
- или одной негрубой ошибки и трех недочетов;
- или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех и более недочетов;

– оценка «неудовлетворительно» ставится, если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

#### **Виды ошибок:**

##### **а) грубые ошибки**

1. Незнание определений основных понятий, законов, правил, основных положений теории, формул, общепринятых символов обозначения физических величин, единиц их измерения.

2. Неумение выделить в ответе главное.

3. Неумение применять знания для решения задач; незнание приемов решения задач, аналогичных ранее решенных; ошибки, показывающие неправильное понимание условия задачи или неправильное истолкование решения.

4. Неумение провести необходимые расчеты, или использовать полученные данные для выводов;

##### **б) негрубые ошибки**

1. Неточности формулировок, определений, понятий, теорий,



вызванные неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия.

2. Ошибки в условных обозначениях при решении задач.

3. Пропуск или неточное написание наименований единиц физических величин.

4. Нерациональный выбор хода решения.

в) недочеты

1. Нерациональные записи при вычислениях, нерациональные приемы вычисления, преобразований и решений задач.

2. Арифметические ошибки в вычислениях, если эти ошибки грубо не искажают реальность полученного результата.

3. Отдельные погрешности в формулировке вопроса или ответа.

4. Небрежное выполнение записей, схем, графиков. Орфографические и пунктуационные ошибки.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Темы 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. Автоматизация процессов продажи товаров – одно из прогрессивных направлений совершенствования торговли товарами массового спроса.
18. Роль торговых автоматов в системе розничной торговли.
19. Состояние и перспективы развития торговли через автоматы. Отечественный и зарубежный опыт использования торговых автоматов.
20. Автоматы для продажи продовольственных и непродовольственных товаров. Назначение и техническая характеристика.
21. Требования техники безопасности при установке и эксплуатации торговых автоматов.

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

### Краткие рекомендации к выполнению реферата

В целях приобретения студентом необходимой профессиональной подготовки, развития навыков самостоятельного научного поиска в учебном процессе вуза практикуется написание рефератов, в том числе и по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Реферат – это самостоятельная исследовательская работа, в которой автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Рефераты пишутся по наиболее актуальным темам. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носит проблемно-тематический характер.

Цель: реферат как форма промежуточной аттестации стимулирует раскрытие исследовательского потенциала обучающегося, способность к творческому поиску, сотрудничеству, самораскрытию и проявлению возможностей.

### Требования к содержанию

Автор реферата должен продемонстрировать достижение им определенного уровня мировоззренческой, профессиональной компетенции, т.е. продемонстрировать знания о теоретических основах товароведения, о существующих в нем связях и зависимостях, проблемах, о ведущих мировоззренческих теориях, умении проявлять оценочные знания, изучать теоретические работы, использовать различные методы исследования, применять различные приемы творческой деятельности.

Необходимо правильно сформулировать тему, отобрать по ней необходимый материал. Рекомендованная выше тематика примерна, поэтому студент при желании может предложить сам ту или иную тему, согласовав ее предварительно с руководителем.

В подготовке реферата необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет. Использовать только тот материал, который отражает сущность темы.

Важная часть реферата – план, который должен раскрывать заявленную проблему. Единой схемы составления плана не существует, главное в том, чтобы его пункты представляли собой логическую канву проблемы.

Материалы в реферате должны быть расположены в следующей последовательности:

- титульный лист;
- содержание;
- основная часть (изложение материала в соответствии с планом);
- заключение;
- список использованных источников.

Во введении необходимо обосновать актуальность проблемы (обосновать выбор темы), наметить пути ее анализа и решения, дать краткий

аналитический обзор использованных источников и обосновать структуру изложения материала. Изложение должно быть последовательным. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки.

Основная часть должна представлять последовательное изложение вопросов плана, каждому из вопросов должен предшествовать заголовок. Желательно, чтобы весь материал был равномерно распределен по вопросам, изложение каждого вопроса завершалось кратким выводом. Содержание каждого из разделов (параграфов) должно раскрывать его название. В заключении необходимо сделать концептуальный вывод по всей работе, который раскрывал бы главную проблему.

Библиографический список завершает работу. В него необходимо включить все использованные источники информации, с которыми ознакомился автор, а не только те, которые были цитированы в тексте работы.

Объем реферата – от 5 до 10 печатных страниц.

#### Требования к оформлению

При изложении текста и оформлении работы необходимо руководствоваться ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 8.417-2002, ГОСТ Р 7.0.12-2011, ГОСТ 7.80-2000. Страницы текста и включенные в текст иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.

Текстовая часть отчета должна быть набрана на компьютере шрифтом Times New Roman размером кегля 14, межстрочным интервалом 1,5 и соблюдением полей: верхнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм. Форматирование основного текста по ширине. Можно использовать автоматическую расстановку переноса слов. Абзацный отступ – 1,25 мм.

Заголовки печатать по центру строчными буквами полужирным шрифтом без переноса слов. Точка после заголовка не ставится.

Основной текст начинается через 1,5 интервал.

Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруется сплошной нумерацией. Отсчет страниц ведется с титульного листа. Номера страниц проставляются по нижнему колонтитулу, который составляет 1,5.

Не следует допускать в тексте работы и подписях под иллюстрациями сокращений слов и словосочетаний, за исключением общепринятых по ГОСТ Р 7.0.12-2011.

Физические величины следует приводить в Международной системе единиц (СИ) и как устоявшиеся в экономической литературе. Например: «тыс. руб.», «млрд руб.», «т», «ц», «кв. м» и т.д.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 и ГОСТ 7.80-2000. Он включает все печатные и рукописные материалы, электронные ресурсы, которыми пользовался автор при написании реферата и приводится после «Заключения».

Рекомендуемым способом расположения материалов в списке использованных источников является их расположение в порядке упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников. Каждому источнику в списке присваивается один номер, которым данный

источник нумеруется при первом упоминании о нем. При дальнейшем, даже многократном упоминании данного источника в работе он будет иметь тот же (данный ему при первом упоминании) номер.

Законодательные и нормативные документы в списке использованных источников должны быть приведены в действующей на момент написания реферата редакции.

Ссылка на каждый использованный источник информации обязательна.

Все иллюстрации должны быть органически связаны с текстом, не должны иметь излишней информации, которая не поясняется в тексте.

Используемые в работе формулы и цифры должны органически вписываться в текст.

В Приложениях помещаются материалы, использование которых в тексте работы неудобно из-за того, что они занимают большой объем, а также вспомогательные материалы и промежуточные расчеты. Приложения располагаются после списка использованных источников в определенной последовательности в соответствии с текстом изложения материала. Каждое приложение нумеруется последовательно друг за другом, а в тексте реферата обязательно указывается ссылка на конкретное приложение.

Оформление даты осуществляется в соответствии со стандартными требованиями.

Текст полностью написанной и оформленной работы подлежит тщательной проверке. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки работы, допускается исправлять закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью – рукописным способом.

Содержание реферата студент должен докладывать на практическом занятии. Предварительно подготовив тезисы доклада, студент в течение 5 минут должен кратко изложить основные положения своей работы. После доклада он отвечает на вопросы. На основе обсуждения написанного и доложенного реферата студенту выставляется соответствующая оценка.

Критерии оценки

Оценка реферата проводится по следующим критериям (табл.1 и 2):

Таблица 1 - Схема формирования оценки по критериям при защите реферата

Критерии оценки	Оценка уровня выполнения			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1. Полнота выполнения задания	Выполнено полностью	Выполнено на 80%	Выполнено на 60%	Выполнено на 40%
2. Качественная характеристика работы	Качество хорошее, количество полное	Количество полное, несколько ошибок, которые обучающийся может сразу исправить	Количество показателей не полное, или много ошибок в расчетах	Количество показателей неполное и много ошибок
3. Полнота и	Выводы по	Выводы все,	Выводы не по всем	Выводов нет

Критерии оценки	Оценка уровня выполнения			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
обоснованность выводов	всем разделам и показателям	отсутствие логических связей или выводы сделаны логично, но не по всем показателям	показателям, отсутствует логическая связь между показателями	
5. Ответы на вопросы при защите реферата	Ответы полные, точные, на все вопросы	Ответы точные не менее чем на 80 % вопросов	Ответы неточные, обучающийся не может ответить на половину вопросов	Ответы неточные, обучающийся затрудняется ответить на все вопросы

Таблица 2 - Схема формирования общей оценки при защите реферата

Оценка	Характеристика
«отлично»	По всем критериям «отлично», или не более одной оценки критерия «хорошо»
«хорошо»	По всем критериям оценки «хорошо» и «отлично», или не более одной оценки на «удовлетворительно»
«удовлетворительно»	По всем критериям оценки положительные, или не более одной оценки «неудовлетворительно»
«неудовлетворительно»	Получено по критериям более одной неудовлетворительной оценки