

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии, производства и экспертизы продуктов АПК

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной
и воспитательной работе

Н.С.Семенова
«19»января 2016г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»

Для направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»
Профиль подготовки «Товароведение и экспертиза таможенной деятельности»
Квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Форма обучения: очная, заочная

Димитровград – 2016

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью курса является ознакомление обучающихся с основами торговой техники, с принципами устройства и работы основных видов оборудования, с новейшими видами торгового оборудования и его современными возможностями, с перспективами дальнейшего развития торгового оборудования, последними достижениями отечественной и зарубежной науки в этой области.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи курса:

- дать необходимые знания об оборудовании используемом в процессе товародвижения и его работоспособность;
- изучить оборудование, предназначенное для торговых залов и складов, оборудование для погрузочно-разгрузочных работ и транспортные средства;
- рассмотреть возможность комплексной механизации и автоматизации торговых процессов;
- научиться эффективно использовать торговое оборудование и сделать правильный выбор.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина входит в вариативную часть перечня обязательных дисциплин под индексом Б1.В.ОД.17. Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: правовые основы профессиональной деятельности, экономика предприятия, организация и управление коммерческой деятельностью, некоторых разделов физики, безопасности жизнедеятельности. Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин: упаковка продовольственных товаров, технология хранения и транспортирования продовольственных товаров, идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных (или непродовольственных) товаров, логистика, маркетинг, экономика предприятий, безопасность товаров и других. Анализ технической оснащенности требует знаний курса " Анализ деятельности торгового предприятия".

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
ПК-16.

ПК - 16: обучающийся должен обладать знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и уметь организовывать метрологический контроль.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: - основы торговой техники, кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности;

- оборудование торгового зала: измерительные, массоизмерительные приборы и устройства, контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования, торговые автоматы, холодильное оборудование и др;

- понятие комплексной механизации и автоматизации торговых процессов;

- виды транспортных средств;

- оборудование для погрузочно-разгрузочных работ;

- виды складского оборудования;

- способы эксплуатации и надежность торгового оборудования.

уметь: - сделать правильный выбор необходимого оборудования.

владеть: навыками работы на торговом оборудовании, научиться эффективно его использовать.

При изучении дисциплины обучающийся должен приобрести необходимый уровень

компетентности, который позволит ему осуществлять квалифицированные действия и принимать обоснованные решения в различных сферах деятельности, связанных с торговым оборудованием.

Матрица формирования компетенций по дисциплине

№ п/п	Разделы, темы дисциплины	Кол-во часов (ауд.+самост)	Профессиональные компетенции и ПК	Общее количество компетенций
Модуль 1. Введение в курс «Оборудование торговых предприятий»		6		
1	Техническая оснащенность в торговле	6	ПК-16	1
Модуль 2. Торгово-технологическое оборудование		36,75		
1	Подъемно-транспортное оборудование	9	ПК-16	1
2	Торговый транспорт, контейнерные и пакетированные перевозки	5,5	ПК-16	1
3	Складское немеханическое оборудование	6,75	ПК-16	1
4	Фасовочно-упаковочное оборудование	7,75	ПК-16	1
5	Измельчительно-режущее оборудование.	7,75	ПК-16	1
Модуль 3. Торговое оборудование		25		
1	Торговое немеханическое оборудование (мебель)	4,75	ПК-16	1
2	Холодильное оборудование	7,75	ПК-16	1
3	Весоизмерительное оборудование	12	ПК-16	1
4	Торговые автоматы	6	ПК-16	1
Модуль 4. Автоматизация расчетно-кассовых операций		13,25		
1	Контрольно-кассовые машины	6,15	ПК-16	1
2	Сканирующая аппаратура в расчетных узлах	7,1	ПК-16	1
Итого		108		

4. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестр
Аудиторные занятия (всего)	56/1,56	5
В том числе:		
Лекции	18/0,5	
Практические занятия (ПЗ)	36/1,0	
Контроль самостоятельной работы (КСР)	2/0,06	
Самостоятельная работа	25/0,69	5
В том числе:		
Подготовка лекционного материала	8/0,22	
Подготовка к практическим занятиям	12/0,33	
Подготовка докладов, презентаций	5/0,14	
Вид промежуточной аттестации - экзамен	27/0,75	5
Общая трудоемкость	108	
	<i>часы</i>	3
	<i>зачетные единицы</i>	

Заочная (ПСО,УСО) форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов/зачетных единиц	Семестр
<i>Аудиторные занятия (всего)</i>	<i>14/0,39</i>	<i>7,9</i>
В том числе:		
Лекции	4/0,11	
Практические занятия (ПЗ)	8/0,22	
Контроль самостоятельной работы (КСР)	2/0,06	
<i>Самостоятельная работа</i>	<i>85/2,36</i>	<i>7,9</i>
В том числе:	-	
Подготовка лекционного материала	26/0,72	
Подготовка к практическим занятиям	41/1,14	
Подготовка докладов, презентаций	18/0,5	
Вид промежуточной аттестации - экзамен	<i>9/0,25</i>	<i>7,9</i>
Общая трудоемкость	<i>108</i>	
	<i>3</i>	

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины по модулям очной формы организации контроля

№ п/п п/п	Разделы (модули) дисциплины	Всего	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость								Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра); формы промежуточной аттестации (по
			Аудиторная работа			Самостоятельная работа					
			Лекции	Практические занятия	КСР	Всего	Подготовка лекционного материала	Подготовка к практическим занятиям	Подготовка докладов, презентаций	Экзамен	
Модуль 1. Введение в курс «Оборудование торговых предприятий»		6	2	2	-	2	1	-	1		
1.1	Техническая оснащенность в торговле	6	2	2	-	2	1	-	1		Опрос по вопросам для самопроверки
Модуль 2. Торгово-технологическое оборудование		36,75	9	16	0,75	11	3	6	2		
2.1	Подъемно-транспортное оборудование	9	2	4	-	3	1	2	-		Опрос по вопросам для самопроверки и самостоятельного изучения
2.2	Торговый транспорт, контейнерные и пакетированные перевозки	5,5	1	2	-	2,5	0,5	1	1		
2.3	Складское немеханическое оборудование	6,75	2	2	0,25	2,5	0,5	1	1		
2.4	Фасовочно-упаковочное оборудование	7,75	2	4	0,25	1,5	0,5	1	-		
2.5	Измельчительно-режущее оборудование.	7,75	2	4	0,25	1,5	0,5	1	-		
Модуль 3. Торговое оборудование		25	5	12	1,0	7	2	4	1		

3.1	Торговое немеханическое оборудование (мебель)	4,75	1	2	0,25	1,5	0,5	1	-		Опрос по вопросам для самопроверки и самостоятельного изучения
3.2	Холодильное оборудование	7,75	2	4	0,25	1,5	0,5	1	-		
3.3	Весоизмерительное оборудование	12	1	4	0,25	1,5	0,5	1	-		
3.4	Торговые автоматы	6	1	2	0,25	2,5	0,5	1	-		
Модуль 4. Автоматизация расчетно-кассовых операций		13,25	2	6	0,25	5	2	2	1		
4.1	Контрольно-кассовые машины	6,15	1	4	0,15	1	-	1	-		Опрос по вопросам для самопроверки
4.2	Сканирующая аппаратура в расчетных узлах	7,1	1	2	0,1	4	2	1	1		
	Экзамен	27								27	
	Итого	108	18	36	2	25	8	12	5	27	

5.2 Структура дисциплины по модулям заочной (ПСО,УСО) формы организации контроля

№ п/п	Разделы (модули) дисциплины	Всего	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость								Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра); формы промежуточной аттестации (по
			Аудиторная работа			Самостоятельная работа					
			Лекции	Практические занятия	КСР	Всего	Подготовка лекционного материала	Подготовка к практическим занятиям	Подготовка докладов, презентаций	Экзамен	
Модуль 1. Введение в курс «Оборудование торговых предприятий»		6	0,5	-	-	3,5	2		1,5		
1.1	Техническая оснащенность в торговле	6	0,5	-	-	3,5	2	-	1,5		Опрос по вопросам для самопроверки

Модуль 2. Торгово-технологическое оборудование		42,75	1,5	4	0,75	36,5	12,5	18	6		
2.1	Подъемно-транспортное оборудование	11	-	1	-	10	3,5	4,5	2		Опрос по вопросам для самопроверки и самостоятельного изучения
2.2	Торговый транспорт, контейнерные и пакетированные перевозки	6,5	0,5	-	-	6	2	3	1		
2.3	Складское немеханическое оборудование	7,75	-	1	0,25	6,5	3	2,5	1		
2.4	Фасовочно-упаковочное оборудование	8,75	0,5	1	0,25	7	2	4	1		
2.5	Измельчительно-режущее оборудование.	8,75	0,5	1	0,25	7	2	4	1		
Модуль 3. Торговое оборудование		31	1	3	1,0	26	8	12	6		
3.1	Торговое немеханическое оборудование (мебель)	4,75	-	1	0,25	4,5	2	1,5	1		вопросам для самопроверки и самостоятельно
3.2	Холодильное оборудование	7,75	0,5	1	0,25	8	2	4	2		
3.3	Весоизмерительное оборудование	12	0,5	0,5	0,25	7,25	2	3,25	2		
3.4	Торговые автоматы	6	-	0,5	0,25	6,25	2	3,25	1		
Модуль 4. Автоматизация расчетно-кассовых операций		19,25	1	1	0,25	17	6	5	6		
4.1	Контрольно-кассовые машины	13,75	1	0,5	0,25	12	5	3	4		Опрос по вопросам для самопроверки
4.2	Сканирующая аппаратура в расчетных узлах	5,5	-	0,5	-	5	1	2	2		
Экзамен		9								9	
Итого		108	4	8	2	85	26	41	18	9	

5.3. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Техническая оснащенность в торговле

Цель: Сформировать представление об основах торговой техники, а также о предмете, задачах и содержании курса «Оборудование торговых предприятий».

Обучающийся должен:

- знать основные понятия дисциплины; цели и задачи изучения курса «Оборудование торговых предприятий»;
- уметь пользоваться учебной и научной литературой при изучении данной дисциплины.

Вопросы для изучения:

Предмет, задачи и содержание курса. Основные направления развития научно-технического прогресса и его влияние на развитие торговли; техническое оснащение торговых предприятий; понятие комплексной механизации и автоматизации торгово-технологических процессов (ТТП); классификация торгового оборудования и требования, предъявляемые к нему

Тема 2. Подъемно-транспортное оборудование

Цель: сформировать представление об оборудовании используемом для механизации на предприятиях торговли работ по перемещению, погрузке и разгрузке.

Обучающийся должен:

- знать назначение, виды и правила эксплуатации погрузочно-разгрузочного, грузоподъемного и транспортирующего оборудования;
- уметь определять потребность в подъемно-транспортном оборудовании

Учебные вопросы:

Классификация, назначение и виды подъемно-транспортного оборудования. Основные детали и узлы. Правила эксплуатации и техники безопасности ПТО.

Выбор типа подъемно-транспортного оборудования и определение его потребности.

Тема 3. Торговый транспорт, контейнерные и пакетированные перевозки

Цель: сформировать представление о торговом транспорте, контейнерных и пакетированных перевозках.

Обучающийся должен:

- знать назначение и общие сведения о транспорте для доставки товаров;
- уметь различать транспортирующие машины и механизмы периодического действия от транспортирующих машин и механизмов непрерывного действия.

Учебные вопросы:

Классификация, требования, устройство и технические характеристики предъявляемые к специализированному транспорту для доставки товаров. Использование тары-оборудования в торговле.

Тема 4. Складское немеханическое оборудование

Цель: сформировать представление об оборудовании используемом на складах торговых и оптово-посреднических предприятиях

Обучающийся должен:

- знать назначение товарных складов, виды складского оборудования;
- уметь определять потребность в складском оборудовании

Учебные вопросы:

Классификация складского немеханического оборудования. Оборудование для хранения тарно-штучных грузов. Способы складирования (стеллажный, штабельный). Оборудование для хранения навалочных и сыпучих грузов, наливных грузов.

Тема 5. Фасовочно-упаковочное оборудование

Цель: ознакомиться с процессами фасовки и упаковки товаров на производственных предприятиях и предприятиях торговли

Обучающийся должен:

- знать назначение фасовочного оборудования и перспективы его развития;
- уметь использовать знания по эксплуатации и техническому обслуживанию оборудования для дозирования, фасовки и упаковки

Учебные вопросы:

Фасовочное оборудование, его устройство, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации

Тема 6. Измельчительно-режущее оборудование

Цель: ознакомиться с теорией резания и измельчения пищевых продуктов сформировать представление о режущем и измельчительном оборудовании, применяемом на предприятиях торговли

Обучающийся должен:

- знать способы и виды измельчения; виды измельчительно-режущего оборудования;
- уметь выбрать и безопасно пользоваться измельчительно-режущим оборудованием

Учебные вопросы:

Характеристика и область применения процессов рубки и резки пищевых продуктов. Устройство, кинематические схемы, принцип работы и эксплуатации машин для нарезки и измельчения пищевых продуктов.

Тема 7. Торговое немеханическое оборудование (мебель)

Цель: сформировать представление о торговой мебели и ее назначении

Обучающийся должен:

- знать типизацию, стандартизацию, унификацию торговой мебели;
- уметь рассчитать потребность в торговой мебели.

Учебные вопросы:

Основные и вспомогательные операции торгово-технологических процессов. Классификация торговой мебели. Внутреннее оформление торговых залов – интерьер. Требования к мебели торговых предприятий.

Тема 8. Холодильное оборудование

Цель: Изучить способы и физические основы получения холода

Обучающийся должен:

- знать основы машинного охлаждения, понятия об устройстве, принципе работы торгового холодильного оборудования;
- уметь эксплуатировать холодильные машины с соблюдением техники безопасности и правил эксплуатации.

Учебные вопросы:

Способы охлаждения. Холодильные агенты и холодоносители. Классификация и технические требования к холодильному оборудованию. Холодильное оборудование для торговых залов. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений. Специализированное холодильное оборудование и определение его потребности. Правила эксплуатации холодильного оборудования и техника безопасности

Тема 9. Массоизмерительное оборудование

Цель: сформировать представление о весоизмерительном оборудовании, применяемом для измерения массы груза на предприятиях.

Обучающийся должен:

- знать индексацию торговых весов; устройства весов различных типов и правила безопасной эксплуатации;
- уметь определять потребность в весоизмерительном оборудовании

Учебные вопросы:

Значение весоизмерительного оборудования в торговом процессе. Характеристика процесса взвешивания. Принципы взвешивания на рычажных и пружинных весах. Классификация массоизмерительного оборудования и его маркировка. Устройство,

принцип действия и кинематические схемы основных видов рычажных и электронных весов.

Принцип взвешивания, устройство и правила эксплуатации весов. Требования, предъявляемые к весам. Поверка весоизмерительного оборудования.

Тема 10. Торговые автоматы

Цель: сформировать представление о торговых автоматах

Обучающийся должен:

- знать назначение, виды и типы торговых автоматов;
- уметь использовать знания по эксплуатации и техническому обслуживанию торговых автоматов

Учебные вопросы:

Классификация и маркировка торговых автоматов. Общие сведения об устройстве и работе торговых автоматов для оказания услуг. Функциональные схемы этих автоматов. Ассортимент товаров, реализуемых через автоматы. Эксплуатация и техническое обслуживание торговых автоматов

Тема 11. Контрольно-кассовые машины

Цель: сформировать представление о контрольно-кассовом оборудовании, применяемом в торговых предприятиях

Обучающийся должен:

- знать устройство, принцип работы контрольно-кассовых машин;
- уметь определять потребность в контрольно-кассовом оборудовании

Учебные вопросы:

Классификация контрольно-кассовых машин (ККМ). Модели ККМ, включенные в государственный реестр ККМ, допущенных к использованию на территории РФ. Технические возможности современных электронных ККМ отечественного и зарубежного производства. Назначение основных узлов и механизмов. Правила эксплуатации ККМ на предприятиях торговли. Контроль налоговыми органами и штрафные санкции.

Тема 12. Сканирующая аппаратура в расчетных узлах

Цель: ознакомиться с понятием штрихового машиночитаемого кодирования товаров.

Обучающийся должен:

- знать типы основных штриховых машиночитаемых кодов товаров и структуру этих кодов;
- уметь использовать сканеры для работы на ККМ

Учебные вопросы:

Технические средства считывания штриховых кодов товаров. Штриховые коды товаров как средство автоматизации управления торговлей.

Преимущества и экономическая эффективность автоматизированных расчетных узлов со сканирующим оборудованием.

6. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки бакалавра реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в информационной лаборатории с применением учебных презентаций. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические занятия проводятся в кабинете оборудования торговых предприятий и лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности, укомплектованном необходимым оборудованием.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- оформление и подготовка докладов;
- подготовка к текущему тестированию по темам дисциплины.

Занятия, проводимые в интерактивных формах в соответствии с учебным планом, составляют 12 часов.

Интерактивные лекции позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал. Этот материал обучающиеся могут конспектировать. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

Программы проведения активных и интерактивных занятий по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» приведены в таблице

№ п\п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час.	Интерактивные практические занятия, час
1.	Подъемно-транспортное оборудование	1	
2	Фасовочно-упаковочное оборудование	1	2
3	Измельчительно-режущее оборудование	1	2
4	Торговое немеханическое оборудование (мебель)		2
5	Холодильное оборудование	1	2
6	Массоизмерительное оборудование		
7	Торговые автоматы		
8	Контрольно-кассовые машины		
	Итого	4	8

7. Примерные оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Оценочные средства для текущего контроля Образцы тестовых заданий

1. Предмет «Оборудование торговых предприятий» изучает:

- анализ рынка оборудования и его использование в розничной торговле;
- механизацию и автоматизацию товародвижения, анализ рынка оборудования, подбор, установка и рациональную эксплуатацию всех видов торгово-технологического оборудования;
- механизацию и автоматизацию оптового звена товародвижения;
- использование торгово-технологического оборудования в процессе товародвижения

2. Выбрать самую оптимальную схему торгово-технологического процесса магазина:

- разгрузка товаров с автотранспорта → приемка по количеству и качеству → хранение → продажа;
- разгрузка товаров с автотранспорта → приемка по количеству и качеству → хранение → подготовка к продаже → продажа;
- разгрузка товаров с автотранспорта → приемка по количеству и качеству → продажа

3. Уровень механизации торгово-технологического процесса определяется по формуле:

$$\begin{array}{l}
 \text{а) } y = \frac{\Gamma \cdot 0,5}{H} L \\
 \text{б). } y = \frac{L \cdot H}{\Gamma \cdot 0,5 + \Gamma \cdot 2} \\
 \text{в). } y = \frac{\Gamma \cdot 0,5 + \Gamma \cdot 2}{LH}
 \end{array}$$

4. К подъемно-транспортному оборудованию относятся:

- а) тележки; б). стеллажи; в). поддоны; г). автокары; д). лифты

5. К погрузочно-разгрузочным машинам относятся:

- а) подъемники; б).электротележки; в). элеваторы; г). тягачи; д). штабелеры

6. К транспортирующему оборудованию можно отнести :

- а) конвейеры; б). штабелеры; в). подъемные столы; г). лифты; д).элеваторы

7. К грузоподъемным машинам относятся:

- а) электролебедки; б). погрузчики; в). подъемные краны; г). наклонные и винтовые спуски

8. Технические средства и оборудование складов подразделяются на группы по признакам:

- а) назначению;
- б) эстетическим;
- в) по видам емкостей ;
- г) по основным техническим параметрам;
- д) по конструкции и материалу изготовления

9. При штабельной укладке товаров применяются следующие способы:

- а) прямой;
- б) линейный;
- в) перекрестный;
- г) устойчивый ;
- д) обратный

10. Для формирования товарного пакета применяют:

- а) контейнеры;
- б) стандартные поддоны;
- в) тележки;
- г) передвижные стеллажи

11. Основными торгово-технологическими процессами розничных предприятий являются:

- а) приемка товаров;
- б) организация покупательских потоков;
- в) расчет покупателей за отобранный товар;
- г) доставка товаров к местам хранения;
- д) выкладка товаров;
- е) подготовка товаров к продаже

12. Правильно подобранный набор мебели позволяет:

- а) выполнять точное взвешивание товаров;
- б) расширить ассортимент товаров;
- в) увеличить товарные потери;
- г) повысить уровень торгового обслуживания;
- д) рационально использовать торговые площади

13. Торговая мебель классифицируется по признакам:

- а) товарному профилю;
- б) габаритным показателям;
- в) цвету покрытия элементов торговой мебели;
- г) конструкции;
- д) комплектности

14. Отбор наиболее совершенных, отвечающих современным требованиям типов торговой мебели - это..

- а) стандартизация;
- б) унификация;
- в) типизация

15. Приведение к единообразию конструкций, форм, деталей и узлов из которых собирают мебель – это .

- а) типизация;
- б) унификация;
- в) стандартизация

16. Для выкладки товаров используются:

- а) стеллажи;
- б) витрины;
- в) прилавки-витрины;
- г) прилавки;
- д) горки;
- е) шкафы

17. Для подготовки товаров к продаже и определения качества используют:

- а) столы для бракеража;
- б) столы для упаковки товаров;
- в) лари;
- г) отборочные корзины

18. Для дополнительных услуг применяют торговую мебель:

- а) столы для отборочных корзин;
- б) столы для контрольных весов;
- в) кассовые кабины;
- г) тара-оборудование

19. При выборе типов торговой мебели учитываются факторы:

- а) соответствие размеру упаковки;
- б) эффективность использования торговой площади;
- в) соответствие товарному профилю и типоразмеру магазина;
- г) высота торговых залов;
- д) соответствие методам торгового обслуживания населения

20. Коэффициент использования торгового зала под выкладку товаров определяется формулой:

$$\text{а) } K_{\text{в}} = \frac{S_{\text{в}}}{S_{\text{тлз}}} \quad \text{б) } K_{\text{в}} = \frac{S_{\text{с}}}{S_{\text{тлз}}} \quad \text{в) } K_{\text{в}} = \frac{S_{\text{тл}}}{S_{\text{у}}}$$

21. Коэффициент емкости торговой мебели определяется формулой:

$$\text{а) } K_{\text{е}} = \frac{S_{\text{с}}}{S_{\text{тлз}}} \quad \text{б) } K_{\text{е}} = \frac{S_{\text{тл}}}{S_{\text{у}}} \quad \text{в) } K_{\text{е}} = \frac{S_{\text{у}}}{S_{\text{тлз}}}$$

22. Коэффициент установочной площади торговой мебели определяется по формуле:

$$\text{а) } K_{\text{уп}} = \frac{S_{\text{у}}}{S_{\text{тлз}}} \quad \text{б) } K_{\text{уп}} = \frac{S_{\text{тл}}}{S_{\text{тлз}}} \quad \text{в) } K_{\text{уп}} = \frac{S_{\text{с}}}{S_{\text{тлз}}}$$

23. Способы получения холода:

- а) льдосоляное охлаждение;
- б) механическое охлаждение;
- в) машинное охлаждение;
- г) естественное охлаждение;

24. В холодильных установках используют принцип охлаждения:

- а) естественное охлаждение;
- б) искусственное охлаждение

25. Теплообменный аппарат, служащий для сжижения паров хладогента путем их охлаждения – это..

- а) испаритель;
- б) конденсатор;
- в) компрессор

26. Механизм отсасывающий пары хладогента из испарителя, сжимающий их в перегретом состоянии – это..

- а) двигатель;
- б) регулировочный вентиль;
- в) конденсатор;
- г) компрессор

27. В качестве теплоизоляционного слоя в торговом холодильном оборудовании (ТХО):

- а) полиуретан;
- б) стекловолокно;
- в) стекловату;
- г) пенополистирол.

28. Несущей конструкцией в торговом холодильном оборудовании является:

- а) металлические стойки;
- б) металлический каркас;
- в) стальные листы;
- г) металлическая обрешетка.

29. Холодильные шкафы имеют температурные режимы:

- а) охлаждаемый;
- б) плюсовой;
- в) среднетемпературный;
- г) глубокого замораживания;
- д) низкотемпературный.

30. При естественной циркуляции воздуха температура в холодильном оборудовании:

- а) остается постоянной;
- б) повышается на несколько градусов;
- в) понижается на несколько градусов.

31. Преимущество выносного холодильного агрегата заключается в том, что:

- а) одновременно подключается несколько единиц холодильного оборудования;
- б) увеличивается установочная площадь оборудования;
- в) снижается энергопотребление;
- г) увеличивается охлаждаемый объем холодильного оборудования.

32. Температурные режимы холодильных ларей:

- а) плюсовой;
- б) низкотемпературный (от -1°C до -18°C);
- в) глубокого замораживания (от -8°C до -24°C);
- г) глубокого замораживания (от -18°C до -30°C).

33. Охлаждаемый объем холодильного ларя закрывается с помощью :

- а) дверей;
- б) крышек;
- в) шторок.

34. Количественный учет товара, необходим для :

- а) получения информации о наличии и движении товарных потоков;
- б) правильности учета товарно-измерительных ценностей;
- в) получения информации о количестве произведенного товаров;
- г) сохранности товаров;
- д) определения качества товаров.

35. Процесс измерения массы товаров с использованием эффекта гравитации называется:

- а) фасование;
- б) взвешивание;
- в) учет товаров.

36. В торговле и на складах для измерения массы товаров применяют весы:

- а) общего назначения;
- б) встроенные в технологические линии;
- в) лабораторные;
- г) метрологические;
- д) для специальных измерений

37. Маркировка торговых весов рычажных, настольных, циферблатным указательным устройством, с документальным отсчетом показаний, местного снятия показаний и тах пределом взвешивания 6 кг, записывается:

- а) РП-6Ш13;
- б) РН-6Ц13У;
- в) РП-6Ц14А

38. К метрологическим требованиям весов НЕ ОТНОСЯТСЯ:

- а) точность взвешивания;
- б) чувствительность;
- в) устойчивость;
- г) наглядность показаний.

39. К эксплуатационным требованиям относятся:

- а) максимальная скорость взвешивания;
- б) прочность;
- в) надежность;
- г) устойчивость;
- д) наглядность;
- е) соответствие весов массе и свойствам взвешиваемого товара.

40. Процент допустимой погрешности торговых весов от тах предела взвешивания составляет :

- а) 0,1; б) 0,5; в) 1,0; г) 5,0.

41. Проверку и клеймение весов осуществляет:

- а) системный администратор;
- б) гос. инспектор налоговой службы;
- в) гос. поверитель;
- г) руководитель торгового предприятия;
- д) специалист по сервисному обслуживанию.

Тест может содержать один или несколько ответов.

Каждое тестовое задание оценивается в 1-2 балла (в зависимости от сложности), билет содержит 30 тестовых заданий. Максимальное число набранных баллов – 20.

Критерии оценки:

% правильных ответов	80-100	60-79	50-59	ниже 50
оценка	5	4	3	2

7.2 Примерные вопросы для подготовки к экзамену

Тема 1. Техническая оснащенность в торговле

- Что изучает предмет «Оборудование торговых предприятий».
- Механизация и автоматизация торговых предприятий. Дать определение частичная механизация, комплексной механизации, автоматизации, комплексной автоматизации.
- Оборудование обеспечивающее механизацию и автоматизацию производственных и оптовых предприятий, розничной торговли.
- Механизация и автоматизация торгово-технологических процессов в магазинах.

Тема 2. Подъемно-транспортное оборудование

- Классификация и требования предъявляемые к ПТО.
- Состав ПТО. Ручные тележки.
- Электротележки, электротягачи, электро-и автопогрузчики, штабелеры.
- Грузоподъемные машины.
- Транспортирующие машины.

Тема 3. Торговый транспорт, контейнерные и пакетированные перевозки

- Торговый транспорт, контейнерные и пакетированные перевозки в системе торговле;
- Классификация, назначение и общие сведения о транспорте для доставки товаров;
- Торгово-технологические и эксплуатационные требования, предъявляемые к специализированному транспорту для доставки товаров;

- Классификация и назначение тары-оборудования. Устройство торговых контейнеров;
- Пакетированные перевозки. Их назначение, устройство и технические характеристики. Использование тары-оборудования в торговле.

Тема 4. Складское немеханическое оборудование

- Классификация складского оборудования;
- Оборудование для хранения тарно-штучных грузов;
- Стеллажное хранение. Штабельное хранение: способы укладки, условия правильного штабельного хранения товаров;
- Классификация поддонов;
- Оборудование для хранения навалочных и сыпучих грузов;
- Классификация: бункеры, закрома, щиты ограждения;
- Оборудование для хранения наливных и сыпучих грузов. Классификация: резервуар, специализированные контейнеры, чаны, бочки.

Тема 5. Фасовочно-упаковочное оборудование

- Назначение фасовочного оборудования и перспективы его развития;
- Фасовочное оборудование как база для развития прогрессивных форм торговли;
- Основы теории фасовочных операций;
- Фасовочное оборудование, его устройство, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации

Тема 6. Измельчительно-режущее оборудование

- Теории резания и измельчения пищевых продуктов;
- Способы и виды измельчения;
- Характеристика и область применения процессов рубки и резки пищевых продуктов;
- Устройство, кинематические схемы, принцип работы и эксплуатации машин для нарезки и измельчения пищевых продуктов.
- Расчет их производительности

Тема 7. Торговое немеханическое оборудование (мебель)

- Назначение мебели. Функции. Вид торгового немеханического оборудования;
- Интерьер. Назначение. Эстетические требования к ТМ;
- Типизация, унификация, стандартизация мебели;
- Классификация мебели. Требования к мебели: эксплуатационные, экономические, эргономические, эстетические, санитарно-гигиенические;
- Мебель для торговых залов магазинов: пристенные и островные горки, прилавки, витрины, шкафы, рабочее место кассира;
- Оборудование для приемки, хранения, подготовки товаров к продаже: подтоварники, поддоны, столы, стеллажи;
- Мобильное оборудование для рыночной и уличной торговли: автомашины, павильоны, ларьки, киоски, прилавки, лотки, тележки.

Тема 8. Холодильное оборудование

- Классификация торгового холодильного оборудования;
- Устройство и виды торгового холодильного оборудования;
- Холодильные и морозильные камеры. Виды холодильных и морозильных камер. Основные элементы корпуса холодильных камер;
- Холодильные шкафы. Режим хранения. Классификация. Виды шкафов. Основные элементы холодильных шкафов;
- Холодильные прилавки, прилавки-витрины;
- Холодильные лари;
- Холодильные витрины;
- Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования и техника безопасности;
- Сервисное обслуживание торгового холодильного оборудования.

Тема 9. Массоизмерительное оборудование

- Применение. Основные понятия: взвешивание, весы, гири;
- Гири: классификация, применение;
- Общая классификация ВИ приборов. Характеристика и применение;
- Класс точности;
- Классификация торгового весоизмерительного оборудования. Требования: метрологические, эксплуатационные;
- Характеристика механических весов: механические настольные, платформенные стационарные, платформенные передвижные, установка и эксплуатация механических весов;
- Характеристика электронных весов: весы настольные электронные, весы напольные электронные. Установка и эксплуатация;
- Проверка и клеймение весов.

Тема 10. Торговые автоматы

- Назначение торговых автоматов. Сведения о состоянии и перспективах торговли через автоматы в нашей стране и за рубежом;
- Ассортимент товаров, реализуемых через автоматы;
- Классификация и маркировка торговых автоматов;
- Общие сведения о назначении, устройстве и работе торговых автоматов для оказания услуг. Функциональные схемы этих автоматов;
- Экономическая эффективность использования торговых автоматов в розничной торговле.

Тема 11. Контрольно-кассовые машины

- Электронно-регистрационные машины. Классификация ККМ;
- Требования предъявляемые к ККМ;
- Требования к документации;
- Общие принципы устройства ККМ;
- Виды ККМ;
- Правила эксплуатации ККМ;
- Порядок окончания работы на ККМ;
- Техника безопасности при эксплуатации ККМ.

Тема 12. Сканирующая аппаратура в расчетных узлах

- Сканирующие устройства;
- Характеристика сканеров штрихового кода. Порядок регистрации ККМ;
- Порядок окончания работы на ККМ.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная литература

Учебники и учебные пособия

1. Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: учебное пособие. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К, 2008. – 452с.
2. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование : Допущено в качестве учебного пособия для сред. проф. образования/ В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. -М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006.- 398 с.
3. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для продажи товаров: учебное пособие. – М.: Академия, 2008. – 64с.
4. Никитченко, Людмила Ильинична. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь: Допущено МоРФ в качестве учебного пособия для нач. проф. образования/ Л.И. Никитченко. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2009. - 96 с.

8.2 Дополнительная литература Учебники и учебные пособия

1. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учебное пособие. – М.: Академия, 2008. – 64с.
2. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания : Допущено МоРФ в качестве учебника для нач. проф. обр./ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. -4-е изд.,стер. -М.: Издательский центр "Академия", 2007.-272 с.
3. Ботов, Михаил Иванович. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 464 с.
4. Стрельцов, Александр Николаевич. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания: Допущено в качестве учебного пособия/ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 400 с.

Периодические издания

Журналы: «Торговое оборудование в России», «Товаровед продовольственных товаров»

8.3 Программное обеспечение и информационные справочные системы

Для организации учебных занятий по дисциплине используется справочно-правовая система «Кодекс» и информационные ресурсы сети Интернет.

8.4 Интернет-ресурсы

<http://www.bank/referatov.ru> – Банк рефератов
<http://www.stratum.pstu.ac.ru> – Электронная библиотека
<http://www.rba.ru> – Российская библиотека
<http://www.194.226.30.32/book.htm> – Фондовая библиотека президента России
<http://www.limin.urc.ac.ru> – Виртуальная библиотека.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Занятия проводятся в кабинете «Оборудование торговых предприятий» (№21)оснащенном следующим оборудованием:

- ✓ мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций;
- ✓ весоизмерительное оборудование:
 - весы механические рычажные РН-10Ц13У – 1 ед.;
 - весы электронные марки Лидер- 1 ед.
 - весы электронные тензометрические для статического взвешивания типа МТ 30 В(1)ЖА-8Ю
- ✓ расчетно-кассовое оборудование:
 - ККМ Меркурий 111Ф – 1 ед.;
 - ККМ ЭКР 3102Ф -3 ед.;
 - ККМ SAMSUNG – 1 ед.;
 - Система POS со штрих-кодом - 1 ед.;
 - сканер ручной Eclipse – 1 ед.
- ✓ торговая мебель:
 - пристенная горка – 1 ед.;
 - прилавок глухой – 2 ед.;
 - прилавок остекленный – 1 ед.;
 - кассовая кабина немеханическая – 1 ед.;
 - шкаф стеклянный из джокера – 4 ед.
- ✓ холодильное оборудование:
 - холодильник бытовой Смоленск – 3Е – 1 ед.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания приведены в приложении 1,2

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению 38.03.07 «Товароведение» и профилю Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Автор ст.преподаватель Благодарина Л.М.

Рецензент: канд.техн.наук, ст.преподаватель кафедры ТППиЭП АПК Поросятников А.В.

Программа рассмотрена на заседании кафедры ППиЭП АПК «15» января 2016г. протокол №5

Зав. кафедрой  И.И.Шигапов

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета от 19.01.2016 , протокол № 7

Председатель методической комиссии **В.Н.Власова**



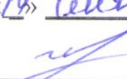



Заведующая библиотекой **М.В.**




Наумова

Лист переутверждения

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № <u>9</u> от « <u>7</u> » <u>04</u> 20 <u>16</u> г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № <u>12</u> от « <u>8</u> » <u>04</u> 20 <u>16</u> г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № <u>10</u> от « <u>16</u> » <u>10</u> 20 <u>16</u> г. Зав. кафедрой  Шигапов И.И.	Протокол № <u>14</u> от « <u>18</u> » <u>10</u> 20 <u>16</u> г. Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.
Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> <u> </u> г. Зав. кафедрой <u> </u> Шигапов И.И.	Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> <u> </u> г. Председатель метод. комиссии <u> </u> Власова В.Н.
Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> <u> </u> г. Зав. кафедрой <u> </u> Шигапов И.И.	Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> <u> </u> г. Председатель метод. комиссии <u> </u> Власова В.Н.
Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> <u> </u> г. Зав. кафедрой <u> </u> Шигапов И.И.	Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> <u> </u> г. Председатель метод. комиссии <u> </u> Власова В.Н.
Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> <u> </u> г. Зав. кафедрой <u> </u> Шигапов И.И.	Протокол № <u> </u> от « <u> </u> » <u> </u> <u> </u> г. Председатель метод. комиссии <u> </u> Власова В.Н.

Автор ст.преподаватель  Благодарина Л.М.

Зав. кафедрой  И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии  В.Н. Власова

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ, ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Основная литература

Учебники и учебные пособия

1. Косолапова Н.В. Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учебное пособие. – М.: Академия, 2008. – 64с.
2. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания : Допущено МоРФ в качестве учебника для нач. проф. обр./ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. -4-е изд.,стер. -М.: Издательский центр "Академия", 2007.-272 с.
3. Ботов Михаил Иванович. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 464 с.
4. Стрельцов Александр Николаевич. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания: Допущено в качестве учебного пособия/ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 400 с.

Дополнительная литература

Учебники и учебные пособия

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник /В.П.Золин.- М, :Издательский центр «Академия»,2006.- 248 с.
2. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. Учебник для НПО . / М.И. Ботов [и др.].- М.: Академия, 2006 - 464с.
3. Холодильное оборудование для предприятий торговли и общественного питания:уч. пособие / С.Т.Колач - М.: Академия, 2003(5). – 240 с.
4. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания. Учебное пособие для НПО / А.Н.Стрельцов [и др.].- М.: Академия, 2006(3). - 400 с.

Периодические издания

Журналы: «Торговое оборудование в России», «Товаровед продовольственных товаров»

Интернет-ресурсы

<http://www.bank/referatov.ru> – Банк рефератов
<http://www.stratum.pstu.ac.ru> – Электронная библиотека
<http://www.rba.ru> – Российская библиотека
<http://www.194.226.30.32/book.htm> – Фондовая библиотека президента России
<http://www.limin.urc.ac.ru> – Виртуальная библиотека.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ «Оборудование торговых предприятий»

Самостоятельная работа

Условно самостоятельную работу обучающихся по цели можно разделить на базовую и дополнительную.

Базовая самостоятельная работа (БСР) обеспечивает подготовку обучающегося к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям для всех дисциплин учебного плана. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля.

Базовая СР может включать следующие виды работ:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- выполнение домашнего задания или домашней контрольной работы, предусматривающих решение задач, выполнение упражнений и выдаваемых на лабораторных занятиях;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- практикум по учебной дисциплине с использованием программного обеспечения;
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к экзамену и аттестациям;
- подготовка докладов и презентаций по заданной теме.

Дополнительная самостоятельная работа (ДСР) направлена на углубление и закрепление знаний обучающегося, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины.

ДСР может включать следующие виды работ:

- анализ научной публикации по заранее определённой преподавателем теме;
- анализ статистических и фактических материалов по заданной теме, проведение расчетов, составление схем и моделей на основе статистических материалов.

Обучающийся, приступающий к изучению учебной дисциплины, получает информацию обо всех видах самостоятельной работы по курсу с выделением **базовой самостоятельной работы (БСР)** и **дополнительной самостоятельной работы (ДСР)**, в том числе по выбору.

Виды заданий для самостоятельной работы:

- **для овладения знаниями:** чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; работа со словарями и справочниками; работа с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей; компьютерной техники, интернет и др.;
- **для закрепления и систематизации знаний:** работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект, анализ и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии; тестирование и др.;

- **для формирования умений:** решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментальная работа; рефлексивный анализ профессиональных умений, с использованием аудио- и видеотехники и др.

Формы самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся складывается из:

- самостоятельной работы в учебное время,
- самостоятельной работы во внеурочное время,
- самостоятельной работы в Интернете.

Формы самостоятельной работы обучающихся в учебное время

1. *Работа на лекции.* Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях – вопросы для самостоятельной работы обучающихся, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны сообщения обучающихся по отдельным вопросам плана. Опережающие задания для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются проблемные лекции. Основная задача лектора в этом случае – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция обучающегося – не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

2. *Работа на практических занятиях. Семинар-дискуссия* образуется как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Студент учится выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника. Данная форма работы позволяет повысить уровень интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Круглый стол. Характерной чертой круглого стола является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией. Выбирается ведущий и 5–6 комментаторов по проблемам темы. Выбираются основные направления темы, и преподаватель предлагает студентам вопросы, от решения которых зависит решение всей проблемы. Ведущий продолжает занятие, он даёт слово комментаторам, привлекает к обсуждению всю группу.

Коллективное обсуждение приучает к самостоятельности, активности, чувству сопричастности к событиям. При этом происходит закрепление информации, полученной в результате прослушивания лекций и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Формы самостоятельной работы обучающихся во внеучебное время

1. **Конспектирование.** Существуют два разных способа конспектирования – непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование – это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения. При записи лекций или по ходу семинара этот способ оказывается единственно возможным, так как и то и другое разворачивается у вас на глазах и больше не повторится; вы не имеете возможности ни забежать в конец лекции, ни по несколько раз «переслушивать» ее.

Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно – перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо

вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

2. Реферирование литературы. Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь **новое, ценное и полезное содержание** (приращение науки, знания).

3. Доклад и мультимедийная презентация. Доклад – вид самостоятельной работы, используется в учебных и внеклассных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыслить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько обучающихся, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

Критерии оценивания презентаций:

Оформление слайдов	Параметры
Стиль	Соблюдать единого стиля оформления
Фон	Фон должен соответствовать теме презентации
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> • Слайд не должен содержать более трех цветов • Фон и текст должны быть оформлены контрастными цветами
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> • При оформлении слайда использовать возможности анимации • Анимационные эффекты не должны отвлекать внимание от содержания слайдов
Представление информации	Параметры
Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> • Слайд должен содержать минимум информации • Информация должна быть изложена профессиональным языком • Содержание текста должно точно отражать этапы выполненной работы • Текст должен быть расположен на слайде так, чтобы его удобно было читать • В содержании текста должны быть ответы на проблемные вопросы • Текст должен соответствовать теме презентации
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> • Предпочтительно горизонтальное расположение информации • Наиболее важная информация должна располагаться в центре • Надпись должна располагаться под картинкой

Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> • Для заголовка – не менее 24 • Для информации не менее – 18 • Лучше использовать один тип шрифта • Важную информацию лучше выделять жирным шрифтом, курсивом. Подчеркиванием • На слайде не должно быть много текста, оформленного прописными буквами
Выделения информации	На слайде не должно быть много выделенного текста (заголовки, важная информация)
Объем информации	<ul style="list-style-type: none"> • Слайд не должен содержать большого количества информации • Лучше ключевые пункты располагать по одному на слайде
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с таблицами • с текстом • с диаграммами

Если презентация отвечает всем требованиям критериев, то ей дается оценка **15 баллов**.

Если при оценивании половина критерием отсутствует, то работа оценивается **5баллов**.

При незначительном нарушении или отсутствии каких-либо параметров в работе, она оценивается **10 баллов**.

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

Самостоятельная работа в Интернете

Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для: **поиска информации в сети** – использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами; **организации диалога в сети** – использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций; **создания тематических web-страниц и web-квестов** – использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

1. *Работа на лекции*. Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературе. В лекциях – вопросы для самостоятельной работы студентов, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны так называемые «**вкрапления**» – **выступления**, сообщения студентов по отдельным вопросам плана. **Опережающие задания** для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются **проблемные** лекции. Основная задача лектора в этом случае – не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция студента – не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

2. *Работа на практических занятиях*. **Семинар-дискуссия** образуется как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Студент учится выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать

ошибочную позицию сокурсника. Данная форма работы позволяет повысить уровень интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Деловая игра. Совместная деятельность группы обучающихся и педагогического работника под управлением педагогического работника с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.

Лист регистрации изменений

Изменения	Основание для изменения	Протокол заседания кафедры	Протокол заседания методической комиссии
<p>1. П.6 рабочей программы «Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины» изложить в следующей редакции:</p> <p>Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» разработан на основании следующих документов: -Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";</p> <p>- приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».</p> <p>2) Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:</p> <p>- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;</p> <p>- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;</p> <p>- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, на-</p>	<p>1. Изменение №1 в положение о рабочей программе от 05.04.2016г.</p> <p>2. Предписание ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА в части Технологического института - филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА об устранении выявленных нарушений от Рособнадзора Управления надзора и контроля за организациями, осуществляющими образовательную деятельность от 01.04.2016г. №07-55-106/39-Л/З.</p>	<p>протокол № 9 от 07. апреля 2016 года</p>	<p>протокол № 12 от 08 апреля 2016 года</p>

Составитель:



Н.С. Семенова

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ - ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО
УЛЬЯНОВСКАЯ ГСХА Факультет инженерно-технологический
Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»**

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК
«07»января 2016г., протокол №5
Заведующий кафедрой



И.И.Шигапов

(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»
Направления подготовки **38.03.07** Товароведение
Профиль Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности
Степень выпускника - бакалавр

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Оборудование торговых предприятий», разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение»;
- Положения филиала о разработке контрольно-измерительных материалов аттестации по дисциплинам РУП.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

1. Модели контролируемых компетенций:

Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины (5 семестр)

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

Компетенция ПК-16 формируется в процессе изучения дисциплин: правовые основы профессиональной деятельности, экономика предприятия, организация и управление коммерческой деятельностью, некоторых разделов физики, безопасности жизнедеятельности.

2. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основы торговой техники, кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности;
- оборудование торгового зала: измерительные, массоизмерительные приборы и устройства, контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования, торговые автоматы, холодильное оборудование и др;
- понятие комплексной механизации и автоматизации торговых процессов;
- виды транспортных средств;
- оборудование для погрузочно-разгрузочных работ;
- виды складского оборудования;
- способы эксплуатации и надежность торгового оборудования.

уметь: - сделать правильный выбор необходимого оборудования.

владеть: навыками работы на торговом оборудовании, научиться эффективно его использовать.

При изучении дисциплины обучающийся должен приобрести необходимый уровень компетентности, который позволит ему осуществлять квалифицированные действия и принимать обоснованные решения в различных сферах деятельности, связанных с торговым оборудованием.

3. Планируемые уровни сформированности компетенции

Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня
Пороговый	<i>Знает : основы торговой техники;</i>

	<p>- понятие комплексной механизации и автоматизации торговых процессов</p> <p>Умеет:</p> <p>- определить вид торгового и технологического оборудования</p> <p>Владеет:</p> <p>- методами классификации торгово-технологического оборудования</p>
Продвинутый	<p>Знает:</p> <p>- кинематические и динамические параметры машин, принцип устройства и работы основных видов оборудования; понятие о работоспособности;</p> <p>- оборудование торгового зала: измерительные, массоизмерительные приборы и устройства, контрольно-кассовые машины, приборы для штрихового кодирования, торговые автоматы, холодильное оборудование и др</p> <p>Умеет:</p> <p>- определить вид и тип торгово-технологического оборудования</p> <p>Владеет:</p> <p>- принципом работы ТТО</p>
Высокий	<p>Знает:</p> <p>требования к эксплуатации оборудования, способы эксплуатации и надежность торгового оборудования;</p> <p>способы унификации, стандартизации и типизации оборудования</p> <p>Умеет:</p> <p>- сделать правильный выбор и расчет необходимого оборудования</p> <p>Владеет:</p> <p>- навыками работы на торговом оборудовании, научиться эффективно его использовать.</p>

4.Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Уровни компетенций	Наименование оценочного средства
1	Модуль 1. Введение в курс «Оборудование торговых предприятий»	ПК-16	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки
			Продвинутый	Тесты, рефераты, компьютерные технологии
			Высокий	Решение ситуационных задач, практические задания
2	Модуль 2. Торгово-технологическое оборудование	ПК-16	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки
			Продвинутый	Тесты, рефераты, компьютерные технологии
			Высокий	практические задания, рефераты, презентации
3	Модуль 3. Торговое оборудование	ПК-16	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки
			Продвинутый	Тесты, рефераты, компьютерные технологии

			Высокий	Письменные практические задания
4	Модуль 4. Автоматизация расчетно- кассовых операций	ПК-16	Пороговый	Устно, вопросы для самопроверки
			Продвинутый	Тесты, рефераты, компьютерные технологии
			Высокий	Письменные практические задания

**5. Оценочные средства для текущего контроля
Успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины
безопасность товаров**

5.1 Тесты для промежуточного контроля по дисциплине

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

Пороговый уровень

3. Предмет «Оборудование предприятий» изучает:

- д) анализ рынка оборудования и его использование в розничной торговле;
- е) механизацию и автоматизацию товародвижения, анализ рынка оборудования, подбор, установка и рациональную эксплуатацию всех видов торгово-технологического оборудования;
- ж) механизацию и автоматизацию оптового звена товародвижения;
- з) использование торгово-технологического оборудования в процессе товародвижения

4. Активная часть основных фондов предприятия – это...

- а) стоимость всех объектов недвижимости;
- б) стоимость зданий и сооружений;
- в) стоимость всех видов оборудования

5. Товародвижение – это....

- а) движения товаров в отдельной сфере торговли;
- б) технологическая операция на пути движения товаров;
- в) специально организованный процесс движения товаров от сферы производства до сферы потребления

6. Звеньями процесса товародвижения являются:

- а) производственные предприятия
- б) торгово-посреднические предприятия;
- в) оптово-посреднические предприятия;
- г) информационные потоки;
- д) розничные предприятия;
- е) службы сервиса

7. Требования к производственным предприятиям для успешной торговли :

- а) производство товара соответствующего спросу населения;
- б) фасовка товара в соответствии с ГОСТ «Требования к количеству фасованных товаров...»
- в) упаковка товаров в любую удобную для магазинов потребительскую тару;
- г) упаковка товаров в стандартную потребительскую тару;
- д) поставку товаров осуществлять вовремя
- е) поставку товаров осуществлять в пакетированном виде на стандартных поддонах
- г). погрузочно- разгрузочное оборудование – подъемно-транспортное

. Выбрать самую оптимальную схему торгово-технологического процесса магазина:

- г) разгрузка товаров с автотранспорта →приемка по количеству и качеству →хранение →продажа;
- д) разгрузка товаров с автотранспорта →приемка по количеству и качеству →хранение →подготовка к продаже →продажа;
- е) разгрузка товаров с автотранспорта →приемка по количеству и качеству →продажа

11. Уровень механизации торгово-технологического процесс определяется по формуле:

а) $y = \frac{\Gamma \cdot 0,5}{H} L$ б). $y = \frac{L \cdot H}{\Gamma \cdot 0,5 + \Gamma \cdot 2}$ в). $y = \frac{\Gamma \cdot 0,5 + \Gamma \cdot 2}{LH}$

12. Совокупность технических средств и оборудования, предназначенных для механизации и автоматизации технологически связанных между собой складских работ – это ...

- а) торгово-технологическая схема товародвижения;
- б) комплекс средств для погрузочно-разгрузочных работ ;
- в) система машин

13. Мощность грузопотока – это...

- а) количество товаров на единицу оборудования;
- б) количество товаров в единицу времени ;
- в) количество товаров конкретного вида транспортируемых на одно предприятие в единицу времени;
- г) годовой грузооборот по всем группам товаров

14. Основными торгово-технологическими процессами розничных предприятий являются:

- ж) приемка товаров;
- з) организация покупательских потоков;
- и) расчет покупателей за отобранный товар;
- к) доставка товаров к местам хранения;
- л) выкладка товаров;
- м) подготовка товаров к продаже

15. Вспомогательными торгово-технологическими процессами розничных предприятий являются:

- а) транспортирование товаров в торговый зал;
- б) выкладка товаров;
- в) оказание покупателям дополнительных услуг;
- г) организация хранения и сдачи тары

16. Способы получения холода:

- д) льдосоляное охлаждение;
- е) механическое охлаждение;
- ж) машинное охлаждение;
- з) естественное охлаждение;

17. В холодильных установка используют принцип охлаждения:

- в) естественное охлаждение;
- г) искусственное охлаждение

18. В холодильных установках используют системы охлаждения:

- а) естественная;
- б) непосредственная;
- в) рассольная;
- г) кислородная;
- д) воздушная

19. Количественный учет товара, необходим для :

- е) получения информации о наличии и движении товарных потоков;
- ж) правильности учета товарно-измерительных ценностей;
- з) получения информации о количестве произведенного товаров;

- и) сохранности товаров;
- к) определения качества товаров.

20. Единицей измерения массы товаров является:

- а) метр;
- б) кубический метр;
- в) килограмм.

21. Процесс измерения массы товаров с использованием эффекта гравитации называется:

- г) фасование;
- д) взвешивание;
- е) учет товаров.

22. Гири – это..

- а) мера объема товара;
- б) мера длины товара;
- в) мера массы товара.

23. Гири НЕ МОГУТ быть:

- а) общего назначения;
- б) универсальными;
- в) условными;
- г) образцовыми.

24. Гири общего назначения применяются для :

- а) поверки весов и гирь;
- б) взвешивания товаров на товарных весах;
- в) взвешивания товаров на рычажно-гирных весах;

25. Образцовые гири применяют для :

- а) взвешивания товаров на контрольных весах;
- б) поверки весов и гирь;
- в) в качестве образцов меры массы;
- г) взвешивания товаров на товарных весах.

26. Условные гири применяются для:

- а) определения массы товаров на циферблатных весах;
- б) определения массы товаров на торговых весах;
- в) определения массы товаров на товарных весах.

27. Для определения удельного веса жидкостей применяют весы:

- а) общего назначения;
- б) встроенные в технологические линии;
- в) лабораторные;
- г) метрологические;
- д) для специальных измерений.

28. Для измерения массы на какой – либо ступени технологи-ческого процесса используют весы:

- а) общего назначения;
- б) встроенные в технологические линии;
- в) лабораторные;
- г) метрологические;
- д). для специальных измерений.

29. В торговле и на складах для измерения массы товаров применяют весы:

- д) общего назначения;
- е) встроенные в технологические линии;
- ж) лабораторные;
- з) метрологические;
- д). для специальных измерений

30. В научных учреждениях и для технохимического контроля производственных процессов используют весы:

- а) общего назначения;
- б) встроенные в технологические линии;
- в) лабораторные;
- г) метрологические;
- д) для специальных измерений

31. Для проведения взвешивания требующего высокой точности показаний используют весы :

- а) общего назначения;
- б) встроенные в технологические линии;
- в) лабораторные;
- г) метрологические;
- д) для специальных измерений.

32. По конструкции взвешивающего устройства весы бывают:

- а) гирные;
- б) рычажные;
- в) платформенные;
- г) электромеханические.

33. По частоте взвешивания весы бывают:

- а) многократного действия ;
- б) непрерывного действия;
- в) дискретного действия;
- г) единичного действия.

34. По виду указательного устройства НЕ БЫВАЕТ весов:

- а) шкальных;
- б) гирно-шкальных;
- в) документальных;
- г) оптических;
- д) индикаторно-электронных;
- е) цифровых;
- ж) циферблатно-гирных

35. По способу установки весы бывают:

- а) стационарные;
- б) передвижные;
- в) переносные;
- г) напольные;
- д) вмонтированные;
- е) встроенные.

36. По виду грузоприемного устройства НЕ БЫВАЮТ весов:

- а) платформенных;
- б) лотковых;
- в) бункерных;
- г) люлочных.

37. По виду отсчета показаний весы бывают:

- а) документальные;
- б) дистанционные;
- в) визуальные;
- г) циферблатные.

38. По способу снятия показаний:

- а) документальный;
- б) визуальный;
- в) местный;
- г) дистанционный.

Продвинутый уровень

1. Подъемно-транспортное оборудование применяется:

- а) для перемещения при продаже товаров;
- б) для погрузки –разгрузки , подъема, перемещения товаров;
- в) для обработки нефасованных товаров

2. Подъемно-транспортное оборудование классифицируется:

- а) по функциональному назначению;
- б) по видам оборудования;
- в) по принципу действия;
- г) по видам перевозимых товаров;
- д) по виду привода

3. Буквенно-цифровое обозначение подъемного стола грузоподъемностью 800 кг ...

- а) ГПС – 800 А; б). ПСГ – 800 ; в). ПС – 800

4. К подъемно-транспортному оборудованию не предъявляются требования:

- а) прочность ; б). ремонтпригодность; в). экологичность;
- б) г). долговечность ;д). технологичность; е).износоустойчивость

5. К подъемно-транспортному оборудованию относятся:

- б) тележки; б). стеллажи; в). поддоны; г). автокары; д). лифты

6. К погрузочно-разгрузочным машинам относятся:

- б) подъемники; б).электротележки; в). элеваторы; г). тягачи; д). штабелеры

7. К транспортирующему оборудованию можно отнести :

- б) конвейеры; б). штабелеры; в). подъемные столы; г). лифты; д).элеваторы

8. К грузоподъемным машинам относятся:

- б) электролебедки; б). погрузчики; в). подъемные краны; г). наклонные и винтовые спуски

9. Технические средства и оборудование складов подразделяются на группы по признакам:

- е) назначению;
- ж) эстетическим;
- з) по видам емкостей ;
- и) по основным техническим параметрам;
- к) по конструкции и материалу изготовления

10. Различают следующие способы хранения тарно-штучных товаров:

- а) штабельный; б)контейнерный; в). навалочный; г). стеллажный

11. При стеллажном способе хранения товаров используют стеллажи видов:

- а) полочные;
- б) стоечные;
- в) каркасные;
- г) индивидуальные;
- д) ящичные;
- е) сквозные;
- ж) многофункциональные

12. При штабельной укладке товаров применяются следующие способы:

- е) прямой;
- ж) линейный;
- з) перекрестный;
- и) устойчивый ;
- к) обратный

13. Для формирования товарного пакета применяют:

- д) контейнеры;
- е) стандартные поддоны;
- ж) тележки;
- з) передвижные стеллажи

14. Для хранения наливных товаров используют:

- а) бункера;
- б) резервуары;
- в) специализированные контейнеры

15. Насыпные и навалочные грузы не хранят:

- а) на стеллажах,
- б) в бункерах;
- в) закромах;
- г) цистернах

16. Технические средства и оборудование оптовых складов изготавливают из ...

- а) стекла;
- б) металла;
- в) картона;
- г) пластмассы;
- д) дерева;
- е) керамики

17. Правильно подобранный набор мебели позволяет:

- е) выполнять точное взвешивание товаров;
- ж) расширить ассортимент товаров;
- з) увеличить товарные потери;
- и) повысить уровень торгового обслуживания;
- к) рационально использовать торговые площади

18. По функциональному назначению торговая мебель делится:

- а) для показа товаров;
- б) для перемещения товаров;
- в) для выкладки товаров;
- г) для контроля качества товаров;
- д) для расчета отобранных товаров

19. Торговая мебель классифицируется по признакам:

- е) товарному профилю;
- ж) габаритным показателям;
- з) цвету покрытия элементов торговой мебели;
- и) конструкции;
- к) комплектности

20. По конструкции торговая мебель может подразделяться на :

- а) сборно-разборную;
- б) стационарную;
- в) неразборную;
- г) штучную;
- д) универсально-сборную;
- е) экспериментальную

21. По комплектности торговая мебель подразделяется на :

- а) многопредметную;
- б) штучную;
- в) набором;
- г) серийную;
- д) универсальную

22. К торговой мебели не предъявляют требования:

- а) эксплуатационные;
- б) экономические;
- в) экологические;
- г) эстетические;
- д) санитарно-гигиенические

23. Оптимальные соотношения размеров торговой мебели антропометрическим данным человека предъявляются требованиями:

- а) экономическими;
- б) эксплуатационными;
- в) эргономическими;
- г) эстетическими

24. Торговые горки могут быть:

- а) пристенные;
- б) встроенные;
- в) навесные;
- г) островные

25. Для выкладки товаров используются:

- ж) стеллажи;
- з) витрины;
- и) прилавки-витрины;
- к) прилавки;
- л) горки;
- м) шкафы

26. Для расчета покупателей применяются:

- а) тара-оборудование;
- б) бракировочные столы;
- в) кассовые кабины;
- г) стеллажи.

27. Для демонстрации товаров используют:

- а) витрины;
- б) прилавки ;
- в) горки;
- г) шкафы

28. Для выкладки, транспортирования, временного хранения, продажи товаров используют:

- а) стеллажи;
- б) прилавки;
- в) тара-оборудование;
- г) витрины

29. Для хранения товаров в складских помещениях используют:

- а) стеллажи;
- б) поддоны;
- в) кассовые кабины;
- г) подтоварники;
- д) горки

30. Для подготовки товаров к продаже и определения качества используют:

- д) столы для бракеража;
- е) столы для упаковки товаров;
- ж) лари;
- з) отборочные корзины

31. Для дополнительных услуг применяют торговую мебель:

- д) столы для отборочных корзин;
- е) столы для контрольных весов;
- ж) кассовые кабины;
- з) тара-оборудование

32. Холодильные и морозильные камеры бывают:

- а) сборные;
- б) стационарные;

- в) составные;
- г) цельные.

33. В качестве теплоизоляционного слоя в торговом холодильном оборудовании (ТХО):

- д) полиуретан;
- е) стекловолокно;
- ж) стекловату;
- з) пенополистирол.

34. Несущей конструкцией в торговом холодильном оборудовании является:

- д) металлические стойки;
- е) металлический каркас;
- ж) стальные листы;
- з) металлическая обрешетка.

35. Гидроизоляционная прослойка ТХО выполнена из:

- а) картона;
- б) пергаментной бумаги;
- в) полиэтиленовой пленки;
- г) стекловолокна.

36. Внутренняя отделка ТХО выполнена из:

- а) стальных листов с эмалированным покрытием;
- б) пищевого алюминия;
- в) оцинкованной стали;
- г) нержавеющей стали.

37. Холодильные шкафы имеют температурные режимы:

- е) охлаждаемый;
- ж) плюсовой;
- з) среднетемпературный;
- и) глубокого замораживания;
- к) низкотемпературный.

38. Холодильные шкафы с металлическими дверями используют для:

- а) хранения товаров;
- б) демонстрации товаров;
- в) продажи товаров.

39. Причиной запотевания стеклянных дверей холодильных шкафов является:

- а) проникновение тепла в охлаждаемый объем извне;
- б) нарушение герметизации стеклопакетов;
- в) неисправность холодильного оборудования.

40. Холодильные шкафы- витрины с прозрачными стенками используют для:

- а) хранения товаров;
- б) демонстрации товаров;
- в) продажи товаров.

41. Подсветка холодильных шкафов может располагаться:

- а) на уровне средней полки;
- б) под потолком;
- в) вертикально с одной или двух сторон;
- г) не имеют подсветки.

42. По конструкции двери холодильных шкафов бывают:

- а) распашные;
- б) откатные;
- в) раздвижные;
- г) самозакрывающиеся скользящие;
- д) самооткрывающиеся скользящие.

43. При естественной циркуляции воздуха температура в холодильном оборудовании:

- г) остается постоянной;
- д) повышается на несколько градусов;
- е) понижается на несколько градусов.

44. Преимущество выпуклых стекол перед плоскими :

- а) увеличение охлаждаемого объема;
- б) улучшение эстетического оформления;
- в) стоимость;
- г) комплексное применение холодильного оборудования.

45. Холодильные прилавки используют для:

- а) глубокого замораживания продуктов;
- б) кратковременного хранения, демонстрации и продажи товаров;
- в) продажи охлажденных напитков.

46. Холодильные прилавки бывают видов:

- а) закрытые для хранения текущего запаса скоропортящихся товаров;
- б) открытые для продажи;
- в) с прозрачными дверцами для хранения, демонстрации фасованных товаров;
- г) с прозрачными дверцами для хранения нефасованных товаров.

47. Прилавок – витрина по комплектности относится к :

- а) единичному холодильному оборудованию;
- б) комплексному холодильному оборудованию;
- в) групповому холодильному оборудованию.

48. Прилавок – витрина используется:

- а) для хранения скоропортящихся товаров;
- б) для демонстрации и продажи товаров;
- в) для демонстрации товаров.

49. Преимущество выносного холодильного агрегата заключается в том, что:

- д) одновременно подключается несколько единиц холодильного оборудования;
- е) увеличивается установочная площадь оборудования;
- ж) снижается энергопотребление;
- з) увеличивается охлаждаемый объем холодильного оборудования.

50. Холодильные лари подразделяются на:

- а) холодильные;
- б) охлаждаемые;
- в) замораживаемые;
- г) морозильные

51. Холодильные лари используются для:

- а) хранения и демонстрации скоропортящихся продуктов;
- б) хранения и демонстрации замороженных продуктов;
- в) демонстрации мороженого;
- г) охлаждения напитков.

52. Температурные режимы холодильных ларей:

- д) плюсовой;
- е) низкотемпературный (от -1°C до -18°C);
- ж) глубокого замораживания (от -8°C до -24°C);
- з) глубокого замораживания (от -18°C до -30°C).

53. Охлаждаемый объем холодильного ларя закрывается с помощью :

- г) дверей;
- д) крышек;
- е) шторок.

54. Крышки холодильных ларей могут быть:

- а) горизонтальные;
- б) вертикальные;

в) наклонные.

г)

55. Основные преимущества холодильных ларей:

а) низкая стоимость;

б) неравномерность замораживания товаров;

в) доступность к товарам;

г) длительность хранения замороженных товаров;

д) удобство в обслуживании оборудования;

е) легкость в подключении к сети.

56. Холодильные витрины используются для :

а) демонстрации товаров;

б) продажи товаров;

в) хранения товаров;

г) демонстрации, хранения и продажи товаров.

57. По методам продажи холодильные витрины используются :

а) на рабочем месте продавца;

б) для самообслуживания;

в) для эксклюзивной продажи товаров.

58. Температурные режимы холодильных витрин:

а) плюсовой;

б) среднетемпературный;

в) низкотемпературный.

59. Холодильные витрины различаются параметрами:

а) площадью выкладки;

б) товарным профилем;

в) энергопотреблением;

г) температурным режимом;

д) внешним оформлением.

60. Наибольшей популярностью среди холодильного оборудования пользуются:

а) шкафы;

б) прилавки;

в) камеры;

г) витрины;

д) лари;

е) прилавки-витрины.

Высокий уровень

1. Требования к отделке и цвету торговой мебели :

а) санитарно-гигиенические;

б) экологические;

в) эстетические;

г) эргономические

2. Санитарно-гигиенические требования – требования к :

а) цвету и отделке;

б) прочности;

в) удобству выкладки;

г) удобству уборки;

д) качеству поверхности мебели

3. Отбор наиболее совершенных, отвечающих современным требованиям типов торговой мебели - это..

г) стандартизация;

д) унификация;

е) типизация

4. Приведение к единообразию конструкций, форм, деталей и узлов из которых собирают мебель – это .

- г) типизация;
- д) унификация;
- е) стандартизация

5. Нормативные требования к материалам, размерам, качеству изготовления, правилам приемки, маркировке, транспортированию и хранению торговой мебели – это...

- а) стандартизация;
- б) унификация;
- в) типизация

6. При выборе типов торговой мебели учитываются факторы:

- е) соответствие размеру упаковки;
- ж) эффективность использования торговой площади;
- з) соответствие товарному профилю и типоразмеру магазина;
- и) высота торговых залов;
- к) соответствие методам торгового обслуживания населения

7. При расчете потребности в торговой мебели используются методы:

- а) примерный;
- б) нормативный;
- в) расчетный;
- г) универсальный

8. Коэффициент использования торгового зала под выкладку товаров определяется формулой:

а) $K_B = \frac{S_V}{S_{MЗ}}$ б) $K_B = \frac{S_E}{S_{MЗ}}$ в) $K_B = \frac{З_{M}}{S_V}$

9. Коэффициент емкости торговой мебели определяется формулой:

а) $K_E = \frac{S_E}{S_{MЗ}}$ б) $K_E = \frac{З_{M}}{S_V}$ в) $K_E = \frac{S_V}{S_{MЗ}}$

10. Коэффициент установочной площади торговой мебели определяется по формуле:

а) $K_{УП} = \frac{S_V}{S_{MЗ}}$ б) $K_{УП} = \frac{З_{M}}{S_{MЗ}}$ в) $K_{УП} = \frac{S_E}{S_{MЗ}}$

11. Для реконструированного торгового предприятия потребность в торговой мебели определяется формулой:

- а) $R_{Общ} = R_{Нов} + R_{Доосн} + R_{Замен}$
- б) $R_{Общ} = R_{Нов}$
- в) $R_{Общ} = R_{Доосн} + R_{Замен}$

12. Теплообменный аппарат, служащий для сжижения паров хладагента путем их охлаждения – это..

- г) испаритель;
- д) конденсатор;
- е) компрессор

13. Механизм отсасывающий пары хладагента из испарителя, сжимающий их в перегретом состоянии – это..

- д) двигатель;
- е) регулировочный вентиль;
- ж) конденсатор;
- з) компрессор

14. Для хранения скоропортящихся товаров используют торговое холодильное оборудование:

- а) витрины;
- б) низкотемпературные шкафы с металлическими дверями;
- в) холодильные камеры;
- г) прилавки.

15. Для демонстрации товаров используют торговое холодильное оборудование:

- а) прилавки ;

- б) демонстрационные витрины;
- в) шкафы;
- г) шкафы – витрины.

16. Для демонстрации и продажи товаров используют торговое холодильное оборудование:

- а) прилавки – витрины;
- б) шкафы – витрины;
- в) шкафы со стеклянными дверями;
- г) лари с металлическими крышками.

17. Маркировка St на холодильном оборудовании обозначает:

- а) оборудование с естественным движением воздуха;
- б) оборудование с искусственным движением воздуха;
- в) оборудование с принудительным движением воздуха.

18. Маркировка V на холодильном оборудовании обозначает:

- а) оборудование с естественным движением воздуха;
- б) оборудование с искусственным движением воздуха;
- в) оборудование с принудительным движением воздуха.

19. Маркировка торговых весов рычажных, настольных, циферблатным указательным устройством, с документальным отсчетом показаний, местного снятия показаний и тах пределом взвешивания 6 кг, записывается:

- г) РП-6Ш13;
- д) РН-6Ц13У;
- е) РП-6Ц14А

20. Маркировка товарных циферблатных весов, стационарно установленных для взвешивания товара в вагонах, с тах пределом взвешивания 7,5 т, с дистанционным снятием показаний, и визуальным способом отсчета, записывается:

- а) РС-7,5 Ц24В;
- б) РП-7,5Ш13В;
- в) РН-7,5Ц14В.

21. Маркировка товарных шкальных весов, стационарно установленных, автомобильных, с документальным отсчетом показаний, местным снятием показаний и максимальным пределом взвешивания 15 тонн записывается:

- а) РС-15Ш13А;
- б) РП-15Ц24А;
- в) РН-15Ш23А;
- г) РС-15Ш13.
- д)

22. К метрологическим требованиям весов НЕ ОТНОСЯТСЯ:

- д) точность взвешивания;
- е) чувствительность;
- ж) устойчивость;
- з) наглядность показаний.

23. К эксплуатационным требованиям относятся:

- ж) максимальная скорость взвешивания;
- з) прочность;
- и) надежность;
- к) устойчивость;
- л) наглядность;
- м) соответствие весов массе и свойствам взвешиваемого товара.

24. Процент допустимой погрешности торговых весов от тах предела взвешивания составляет :

- б) 0,1; б).0,5; в).1,0; г).5,0.

25. Поверку и клеймение весов осуществляет:

- е) системный администратор;

- ж) гос. инспектор налоговой службы;
- з) гос. поверитель;
- и) руководитель торгового предприятия;
- к) специалист по сервисному обслуживанию .

Критерии оценки

При использовании системы подсчета процесса правильных ответов или системы подсчета набранных баллов выставляется студенту:

- 90-100% - «отлично»,
- 75-89 % - «хорошо»,
- 51-74 % - «удовлетворительно»,
- 0-50 % - «неудовлетворительно».

5.2 Вопросы к экзамену

- *Что изучает предмет «Оборудование торговых предприятий».*
- *Механизация и автоматизация торговых предприятий. Дать определение частичная механизация, комплексной механизации, автоматизации, комплексной автоматизации.*
- *Оборудование обеспечивающее механизацию и автоматизацию производственных и оптовых предприятий, розничной торговли.*
- *Механизация и автоматизация торгово-технологических процессов в магазинах.*
- *Подъемно-транспортное оборудование.*
- *Классификация и требования предъявляемые к ПТО.*
- *Состав ПТО. Ручные тележки. Электротележки, электротягачи, электро-и автопогрузчики, штабелеры.*
- *Грузоподъемные машины.*
- *Транспортирующие машины.*
- *Технические средства и оборудование для хранения товаров.*
- *Классификация.*
- *Оборудование для хранения тарно-штучных грузов.*
- *Стеллажное хранение. Штабельное хранение: способы укладки, условия правильного штабельного хранения товаров. Классификация поддонов.*
- *Оборудование для хранения навалочных и сыпучих грузов. Классификация: бункеры, закрома, щиты ограждения.*
- *Оборудование для хранения наливных и сыпучих грузов. Классификация: резервуар, специализированные контейнеры, чаны, бочки.*
- *Весоизмерительные технические средства для товарной обработки и механизированных линий.*
- *Применение. Основные понятия: взвешивание, весы, гири*
- *Гири: классификация, применение.*
- *Общая классификация ВИ приборов. Характеристика и применение*
- *Класс точности.*
- *Классификация торгового весоизмерительного оборудования. Требования: метрологические, эксплуатационные.*
- *Характеристика механических весов: механические настольные, платформенные стационарные, платформенные передвижные, установка и эксплуатация механических весов.*
- *Характеристика электронных весов: весы настольные электронные, весы напольные электронные. Установка и эксплуатация.*
- *Проверка и клеймение весов.*
- *Торговое немеханическое оборудование (мебель).*
- *Назначение мебели. Функции. Вид торгового немеханического оборудования.*
- *Интерьер. Назначение. Эстетические требования к ТМ.*
- *Типизация, унификация, стандартизация мебели.*

- Классификация мебели. Требования к мебели: эксплуатационные, экономические, эргономические, эстетические, санитарно-гигиенические.
- Мебель для торговых залов магазинов: пристенные и островные горки, прилавки, витрины, шкафы, рабочее место кассира.
- Оборудование для приемки, хранения, подготовки товаров к продаже: подтоварники, поддоны, столы, стеллажи.
- Мобильное оборудование для рыночной и уличной торговли: автомашины, павильоны, ларьки, киоски, прилавки, лотки, тележки.
- *Холодильные машины и оборудование*.
- Классификация торгового холодильного оборудования.
- Устройство и виды торгового холодильного оборудования.
- Холодильные и морозильные камеры. Виды холодильных и морозильных камер. Основные элементы корпуса холодильных камер.
- Холодильные шкафы. Режим хранения. Классификация. Виды шкафов. Основные элементы холодильных шкафов.
- Холодильные прилавки, прилавки-витрины.
- Холодильные лари.
- Холодильные витрины.
- Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования и техника безопасности.
- Сервисное обслуживание торгового холодильного оборудования.
- *Автоматизация расчетно-кассовых операций*.
- Электронно-регистрационные машины. Классификация ККМ.
- Требования предъявляемые к ККМ.
- Требования к документации.
- Общие принципы устройства ККМ.
- Виды ККМ.
- Правила эксплуатации ККМ.
- Порядок окончания работы на ККМ..
- Техника безопасности при эксплуатации ККМ.
- Сканирующие устройства.
- Характеристика сканеров штрихового кода. Порядок регистрации ККМ.
- Порядок окончания работы на ККМ.

Критерии оценки:

А) в письменной форме:

Оценку отлично (5 баллов) выставляют в том случае, если студент показал достаточно глубокие знания по дисциплинам, выполняет в срок все самостоятельные задания, активно участвует в лабораторно-практических занятиях, в дискуссиях, дисциплинирован.

Оценку хорошо (4 балла) выставляют при преобладании хороших оценок в текущей успеваемости, своевременном выполнении домашних заданий, активном отношении к занятиям, отсутствии пропусков занятий по неуважительным причинам.

Оценку удовлетворительно (3 балла) ставят студенту, регулярно посещающему занятия, имеющему преимущественно удовлетворительные оценки по успеваемости, своевременно отрабатывающему пропущенные занятия.

Оценку неудовлетворительно (2 балла) ставят студенту в случае пропуска занятий и не отрабатывающему пропущенные занятия, или имеет оценку «неуд.» по текущей успеваемости.

Студент может быть не аттестован в том случае, если по уважительным причинам (из-за болезни, при восстановлении из академического отпуска и т.п.), он не посещал занятия и не мог быть опрошен, в этом случае делается специальная запись.

Б) в тестовой форме:

Оценка «неудовлетворительно» ставится в случае правильных ответов студентами на 50% и менее вопросов.

Оценка «удовлетворительно» ставится в случае правильных ответов студентами на 51...70 % вопросов.

Оценка «хорошо» ставится в случае правильных ответов студентами на 71...85 % вопросов.

Оценка «отлично» ставится в случае правильных ответов студентами на 86 % и более вопросов.

5.3 Перечень примерных контрольных вопросов и заданий для самостоятельной работы

1. Каковы технические и эксплуатационные возможности современных электронных кассовых аппаратов?
2. Дать сравнительную характеристику штриховых кодов UPC и EAN.
3. Разработка технологической схемы разгрузки и перемещения товаров в магазине и расчет потребного количества подъемно-транспортного оборудования.
4. Каковы преимущества дебиторских карточек перед монетными, денежными, и жетонными механизмами в платежных устройствах торговых автоматов?
5. Как правильно воспользоваться весоизмерительным оборудованием?
6. Дать оценку эффективности работы холодильной машины.
7. Произвести калорический расчет холодильной камеры.
8. Дать определение, что такое торговое оборудование?
9. Требование к расчетным операциям в торговле.
10. Классификация ККМ.
11. Обязательные функции любой ККМ.
12. Основные функциональные узлы ККМ.
13. Правила эксплуатации ККМ.
14. Типы основных штриховых машиночитаемых кодов.
15. Состав сканирующего узла расчета с покупателями.
16. Принцип действия сканирующей аппаратуры.
17. Назначение и правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.
18. Назначение, устройство и принцип действия основных узлов торговых автоматов.
19. Принцип взвешивания, устройство, кинематические схемы и правила эксплуатации рычажных и электронных весов, наиболее используемых в торговле.
20. Этапы и способы поверки весоизмерительного оборудования.
21. Каков принцип действия холодильной машины?
22. Из каких элементов состоит холодильная машина?
23. Фасовочное оборудование его назначение и принцип действия.
24. Принцип работы и эксплуатации машин для нарезки и измельчения пищевых продуктов.
25. Торговый транспорт в системе торговли

5.4. Примерная тематика рефератов

1. Комплексная автоматизация торговых предприятий.
2. Контрольно-кассовые машины нового поколения.
3. Сбор и обработка коммерческой информации.
4. Автоматические линии резки и упаковки товаров.
5. Новые способы транспортировки неупакованных товаров.
6. Современные способы фасовки и упаковки продовольственных товаров.
7. Сканеры штриховых кодов.
8. Обзор новейших моделей весов, используемых в торговле.
9. Современные способы обслуживания покупателей.

Темы рефератов выбираются обучающимися самостоятельно, ведущий преподаватель обеспечивает консультирование обучающихся по данной теме и остальным видам самостоятельной работы.

Структура реферата:

- 1) титульный лист;
- 2) план работы с указанием страниц каждого вопроса, подвопроса (пункта);
- 3) введение;
- 4) текстовое изложение материала, разбитое на вопросы и подвопросы (пункты, подпункты) с необходимыми ссылками на источники, использованные автором;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения, которые состоят из таблиц, диаграмм, графиков, рисунков, схем (необязательная часть реферата).

Приложения располагаются последовательно, согласно заголовкам, отражающим их содержание.

Реферат оценивается научным руководителем исходя из установленных кафедрой показателей и критериев оценки реферата.

Критерии и показатели, используемые при оценивании реферата

1. Новизна реферированного текста Макс. - 15 баллов	актуальность проблемы и темы; новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы; наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 25 баллов	соответствие плана теме реферата; соответствие содержания теме и плану реферата; полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; обоснованность способов и методов работы с материалом; умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения
3. Обоснованность выбора источников Макс. - 15 баллов	круг, полнота использования литературных источников по проблеме; привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 15 баллов	правильное оформление ссылок на используемую литературу; грамотность и культура изложения; владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; соблюдение требований к объему реферата; культура оформления: выделение абзацев
5. Грамотность Макс. - 15 баллов	отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; литературный стиль

6.Мультимедийная презентация Макс. 15 баллов	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление слайдов - Стиль - Фон - Использование цвета - Анимационные эффекты - Представление информации - Содержание информации - Расположение информации на странице - Шрифты - Выделения информации - Объем информации - Виды слайдов
---	---

Критерии оценивания мультимедийных презентаций

Оформление слайдов	Параметры
Стиль	Соблюдать единого стиля оформления
Фон	Фон должен соответствовать теме презентации
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Слайд не должен содержать более трех цветов ✓ Фон и текст должны быть оформлены контрастными цветами
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ При оформлении слайда использовать возможности анимации ✓ Анимационные эффекты не должны отвлекать внимание от содержания слайдов
Представление информации	Параметры
Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Слайд должен содержать минимум информации о Информация должна быть изложена профессиональным языком ✓ Содержание текста должно точно отражать этапы выполненной работы ✓ Текст должен быть расположен на слайде так, чтобы его удобно было читать ✓ В содержании текста должны быть ответы на проблемные вопросы ✓ Текст должен соответствовать теме презентации
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Предпочтительно горизонтальное расположение информации ✓ Наиболее важная информация должна располагаться в центре ✓ Надпись должна располагаться под картинкой
Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Для заголовка - не менее 24 о Для информации не менее – 18 ✓ Лучше использовать один тип шрифта о Важную информацию лучше выделять жирным шрифтом, курсивом. Подчеркиванием ✓ На слайде не должно быть много текста, оформленного прописными буквами
Выделения информации	На слайде не должно быть много выделенного текста (заголовки, важная информация)
Объем информации	✓ Слайд не должен содержать большого количества информации

	✓ Лучше ключевые пункты располагать по одному на слайде
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: ✓ с таблицами; ✓ с текстом; ✓ с диаграммами

Если презентация отвечает всем требованиям критериев, то ей дается оценка **15 баллов**. Если при оценивании половина критериев отсутствует, то работа оценивается **5баллов**. При незначительном нарушении или отсутствии каких-либо параметров в работе, она оценивается **10 баллов**.

Оценивание реферата.

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 86 - 100 баллов - «отлично»;
- 70 - 85 баллов - «хорошо»;
- 51 - 69 баллов - «удовлетворительно»;
- мене 51 балла - «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

Направление 38.03.07 *Товароведение*

Курс *третий*, семестр *пятый*, 2015/2016 учебный год.

Количество часов по учебному плану 108 ч., в т.ч. аудиторная работа 54 ч., контроль самостоятельной работы обучающихся 2 часа, самостоятельная работа 25 часов

Преподаватель: *Благодарина Любовь Михайловна*

Кафедра: *технология производства, переработки и экспертизы продуктов АПК*

<i>Виды учебной деятельности студентов</i>	<i>Балл за конкретное задание</i>	<i>Число заданий за семестр</i>	<i>Максимальные баллы</i>
Модуль 1			
Текущий контроль			1,33
1. Аудиторная работа	1,0	1	1,0
2. Посещение лекционных занятий	0,33	1	0,33
Рубежный контроль			2,0
1. Тестирование	2,0	1	2,0
Модуль 2			
Текущий контроль			12,45
1. Аудиторная работа	1,0	5	5,0
2. Подготовка доклада	1,35	1	1,35
3. Тестовый контроль	0,6	5	3,0
4. Посещение лекционных занятий	0,33	6	2,0
5. Посещение лабораторных занятий	1,1	1	1,1
Рубежный контроль			10,0
1. Письменная работа	10,0	1	10,0
Модуль 3			
Текущий контроль			15,7
1. Аудиторная работа	1,0	4	4,0
2. Подготовка доклада	1,35	1	1,35
3. Тестовый контроль	0,6	4	2,5
4. Посещение лекционных занятий	0,33	7	2,35
5. Посещение лабораторных занятий	1,1	5	5,5
Рубежный контроль			10,0
1. Письменная работа	10,0	1	10,0
Модуль 4			
Текущий контроль			10,52
1. Аудиторная работа	1,0	4	4,0
2. Тестовый контроль	0,6	3	1,8
3. Посещение лекционных занятий	0,33	4	1,32
4. Посещение лабораторных занятий	1,1	3	3,3
Рубежный контроль			8,0
1. Письменная работа	8,0	1	8,0
Итоговый контроль			
Экзамен	30,0	1	30,0
Поощрительные баллы			
1. Написание реферата			3,0
2. Участие в конференциях			5,0

3.Активная работа на занятиях			2,0
Итого			10,0
Всего -			110,0

Утверждено на заседании кафедры *технологии производства, переработки и экспертизы продуктов АПК*

Протокол № _____ от « ____ » _____ 2016 г.

Зав.кафедрой  И.И.Шигапов

Преподаватель _____  Л.М.Благодарина