

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО


Декан экономического факультета

 В.Е. Левичев

« 4 » 04 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 И.А. Косачев

« 8 » 04 2016 г.

Кафедра «Механизация производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование торговых предприятий и холодильная техника

Направление подготовки:

38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

Профили подготовки

**«Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)»**

«Товарный менеджмент»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 38.03.07 Товароведение, в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета в:

- 2016 г. по профилю «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)», для очной формы обучения;
- 2016 г. по профилю «Товарный менеджмент», для очной формы обучения;
- 2016 г. по профилю «Товарный менеджмент», для заочной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 8 от 20.05 2016г.

Зав. кафедрой

С.Т.Н. Поп.
ученая степень, ученое звание



И.Я. Федоренко
подпись

И.О. Фамилия

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета.
Протокол № 7 от «30» 06 2016г.

Председатель методической комиссии

к.п.н., доцент

ученая степень, ученое звание

подпись



Н.В.Тумбаева

И.О. Фамилия

Составитель:

ст. преподаватель

ученая степень, ученое звание

подпись



И.О. Фамилия

М.В. Селиверстов

**Лист внесения дополнений и изменений
в рабочую программу учебной дисциплины
«Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»**

на 2012 - 2012 учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № 1 от 29.08 2012 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- Включена ссылка в п. 2
- Дополнен список литературы
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

<u>С.Т. Мухоморова</u> ученая степень, должность	<u>[подпись]</u> подпись	<u>Н.В. Воробьева</u> И.О. Фамилия
<u>Д.Н. Чугаев</u> ученая степень, должность	<u>[подпись]</u> подпись	<u>Степанов В.В.</u> И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
И.И. Захаров
ученая степень, ученое звание

[подпись] [подпись]
подпись И.О. Фамилия

«29» 08 2012 г.»

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия
«__» _____ 201__ г.»		

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия
«__» _____ 201__ г.»		

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия
«__» _____ 201__ г.»		

Оглавление

1. Цель и задачи освоения дисциплины	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	5
3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины	6
4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	8
5. Тематический план освоения дисциплины	10
6. Образовательные технологии	16
7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	17
7.1 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости	17
7.2 Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации и итогового контроля	18
8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	24
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	25

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по устройству, настройке, регулировке и эксплуатации торгового оборудования, расчету торговых площадей и складских помещений.

Задачи дисциплины:

- изучение устройства и режимов работы торгового оборудования.

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» входит в блок 1 вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана.

Дисциплина направлена на формирование у бакалавров целостного представления о производственных и технологических характеристиках оборудования торговых предприятий.

Содержание дисциплины предполагает всестороннее изучение различного оборудования торговых предприятий.

Знание дисциплины «Оборудование торговых предприятий» необходимо для будущей практической деятельности.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, на которые опирается содержание дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»

Наименование дисциплины, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Физика	Электричество и магнетизм, оптика, физические основы механики
Химия	Химическая термодинамика и кинетика
Математика	Численные методы, статистические методы, аналитическая геометрия и линейная алгебра
Информатика	Технические и программные средства реализации информационных процессов, локальные и глобальные сети ЭВМ, основы защиты информации.
Теоретические основы товароведения и экспертизы	Классификация, ассортимент товаров, свойства, качество, экспертные методы, товарные потери и т.д.
Технология производства и переработки продукции животноводства	Основные термины и определения, технология производства и переработки продуктов питания растительного происхождения, технология производства и переработки продуктов питания животного происхождения, Технология приготовления полуфабрикатов

3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен приобрести знания, умения и навыки по выбору машин и оборудования для торговли, выявлению и устранению причин отказов машин и оборудования, повышению надежности, экономичности и безопасности их работы. Для достижения данного результата необходимо сформировать следующие **компетенции** (таблица 3.1).

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых дисциплиной «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		По завершении изучения данной дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5
Способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	ПК-14	Закономерности выбора торгово-технологического оборудования в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров	Организовать торгово-технологические процессы	Методами подбора торгово-технологического оборудования для хранения, транспортирования и реализации товаров

4 Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» по видам занятий для студентов очной формы обучения, реализуемой по учебному плану по профилю «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)» 4 семестр для очной формы обучения, часов

Вид занятий	Форма обучения	
	очная	
	программа подготовки	
	Полная	
1. Аудиторные занятия, всего, часов	68	
том числе:	24	
1.1. Лекции		
1.2. Лабораторные работы	-	
1.3. Практические (семинарские) занятия	44	
2. Самостоятельная работа, часов	40	
в том числе:	-	
2.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)		
2.2. Расчетно-графическое задание (РГР)	-	
2.3. Самостоятельное изучение разделов	8	
2.4. Текущая самоподготовка	20	
2.5. Подготовка и сдача зачета	12	
2.6. Контрольная работа (К)	-	
Итого часов (стр. 1+ стр.2)	108	
Форма промежуточной аттестации*	ДЗ	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	4	

Таблица 4.2 – Распределение трудоемкости дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» по видам занятий, реализуемой по учебному плану по профилю «Товарный менеджмент» для очной и заочной формы обучения, часов

Вид занятий	Форма обучения	
	очная	заочная
	программа подготовки	
	Полная	Полная
1	2	3
Профиль «Товарный менеджмент» 8 семестр (очное), 5 курс (заочное)		
1. Аудиторные занятия, всего, часов	42	12
том числе:		
1.1. Лекции	22	4
1.2. Лабораторные работы	-	-
1.3. Практические (семинарские) занятия	20	8
2. Самостоятельная работа, часов	66	92
в том числе:		
2.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-

Продолжение таблицы 4.2

1	2	3
2.2. Расчетно-графическое задание (РГР)	-	-
2.3. Самостоятельное изучение разделов	14	24
2.4. Текущая самоподготовка	40	48
2.5. Подготовка и сдача зачета	12	20
2.6. Контрольная работа (К)	-	-
Итого часов (стр. 1+ стр.2)	108	108
Форма промежуточной аттестации*	3	3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	3

* Формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ).

5. Тематический план по видам аудиторных занятий для очной формы обучения

Таблица 5.1 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану по профилю «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)», часов

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма контроля
			Лекции	Практические	Лабораторные	Самост. занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение	Актуальность курса на современном этапе. Предмет, задачи	2	2		2	ДЗ
2	Немеханическое оборудование	Классификация и требования предъявляемые к немеханическому оборудованию. Характеристика основного оборудования торговых залов продовольственных и непродовольственных	2	4		2	ИЗ
3	Торговый инвентарь	Классификация торгового инвентаря. Характеристика видов торгового инвентаря.	2	4		2	ИЗ
4	Немеханическое оборудование	Классификация и виды складского немеханического оборудования	2	4		4	Т
5	Автоматизация расчетно-кассовых операций	Контрольно-кассовые машины (ККМ), компьютеризированные кассовые системы Общие принципы устройства ККМ	2	4		2	АКР
6	Регистрация ККМ, кассовых компьютерных систем	Положение о порядке использования юридическими и индивидуальными предпринимателями кассовых аппаратов и компьютерных систем в РФ.	2	2		2	ИЗ

Продолжение таблицы 5.1

1	2	3	4	5	6	7	8
7	Торгово-измерительное оборудование	Общая характеристика, классификация и торгово-измерительного оборудования. Индексация торговых весов.	2	4		2	АКР
8	Основные виды и типы весов	Установка, эксплуатационные требования. Поверка и клеймение.	2	2		2	ИЗ
9	Торгово-измерительное оборудование	Торгово-измерительное оборудование.		4		4	ИЗ
10	Холодильное оборудование	Применение холодильного оборудования, способы получения холода. Устройство, принципы действия холодильного оборудования.	2	4		4	Т
11	Техника безопасности	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования, ККМ.	2	4		2	К
12	Торговые автоматы, сканеры	Основные виды, их характеристика.	2	4		2	ИЗ
13	Новые технологии	Применение новых технологий в торговых предприятиях.	2	2		2	Р
14	Подготовка к зачету					12	
15	Всего по дисциплине		24	44		40	

*Формы текущего контроля: лабораторная работа (ЛР); контрольная работа (К); расчетно-графическая работа (РГР); домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); индивидуальное задание (ИЗ); аудиторная контрольная работа (АКР).

Таблица 5.2 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану по профилю «Товарный менеджмент» для очной формы обучения, часов

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма контроля
			Лекции	Практические	Лабораторные	Самост. занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение	Актуальность курса на современном этапе. Предмет, задачи	2	1		4	ДЗ
2	Немеханическое оборудование	Классификация и требования предъявляемые к немеханическому оборудованию. Характеристика основного оборудования торговых залов продовольственных и непродовольственных	2	1		4	ИЗ
3	Торговый инвентарь	Классификация торгового инвентаря. Характеристика видов торгового инвентаря.	2	2		4	ИЗ
4	Немеханическое оборудование	Классификация и виды складского немеханического оборудования	2	2		4	Т
5	Автоматизация расчетно-кассовых операций	Контрольно-кассовые машины (ККМ), компьютеризированные кассовые системы Общие принципы устройства ККМ	2	2		4	АКР
6	Регистрация ККМ, кассовых компьютерных систем	Положение о порядке использования юридическими и индивидуальными предпринимателями кассовых аппаратов и компьютерных систем в РФ.	2	1		4	ИЗ
7	Торгово-измерительное оборудование	Общая характеристика, классификация и торгово-измерительного оборудования. Индексация торговых весов.	2	2		4	АКР
8	Основные виды и типы весов	Установка, эксплуатационные требования. Поверка и клеймение.	2	1		4	ИЗ

Продолжение таблицы 5.2

1	2	3	4	5	6	7	8
9	Торгово-измерительное оборудование	Торгово-измерительное оборудование.		2		4	ИЗ
10	Холодильное оборудование	Применение холодильного оборудования, способы получения холода. Устройство, принципы действия холодильного оборудования.	2	2		6	Т
11	Техника безопасности	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования, ККМ.	2	1		4	К
12	Торговые автоматы, сканеры	Основные виды, их характеристика.	2	2		4	ИЗ
13	Новые технологии	Применение новых технологий в торговых предприятиях.		1		4	Р
14	Подготовка к зачету					12	
15	Всего по дисциплине		22	20		60	

*Формы текущего контроля: лабораторная работа (ЛР); контрольная работа (К); расчетно-графическая работа (РГР); домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); индивидуальное задание (ИЗ); аудиторная контрольная работа (АКР).

*- в знаменателе часы для заочной формы обучения

Таблица 5.3 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану по профилю «Товарный менеджмент» для заочной формы обучения, часов

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма контроля
			Лекции	Практические	Лабораторные	Самост. занятия	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Введение	Актуальность курса на современном этапе. Предмет, задачи				4	ДЗ
2	Немеханическое оборудование	Классификация и требования предъявляемые к немеханическому оборудованию. Характеристика основного оборудования торговых залов продовольственных и непродовольственных	1	1		8	ИЗ
3	Торговый инвентарь	Классификация торгового инвентаря. Характеристика видов торгового инвентаря.	1			6	ИЗ
4	Немеханическое оборудование	Классификация и виды складского немеханического оборудования		1		6	Т
5	Автоматизация расчетно-кассовых операций	Контрольно-кассовые машины (ККМ), компьютеризированные кассовые системы Общие принципы устройства ККМ				6	АКР
6	Регистрация ККМ, кассовых компьютерных систем	Положение о порядке использования юридическими и индивидуальными предпринимателями кассовых аппаратов и компьютерных систем в РФ.				6	ИЗ
7	Торгово-измерительное оборудование	Общая характеристика, классификация и торгово-измерительного оборудования. Индексация торговых весов.	1	1		8	АКР
8	Основные виды и типы весов	Установка, эксплуатационные требования. Поверка и клеймение.		1		6	ИЗ

Продолжение таблицы 5.3

1	2	3	4	5	6	7	8
9	Торгово-измерительное оборудование	Торгово-измерительное оборудование.		1		6	ИЗ
10	Холодильное оборудование	Применение холодильного оборудования, способы получения холода. Устройство, принципы действия холодильного оборудования.	1	1		8	Т
11	Техника безопасности	Техника безопасности при эксплуатации холодильного оборудования, ККМ.				4	К
12	Торговые автоматы, сканеры	Основные виды, их характеристика.		1		6	ИЗ
13	Новые технологии	Применение новых технологий в торговых предприятиях.		1		6	Р
14	Подготовка к зачету					12	
15	Всего по дисциплине		4	8		92	

*Формы текущего контроля: лабораторная работа (ЛР); контрольная работа (К); расчетно-графическая работа (РГР); домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); индивидуальное задание (ИЗ); аудиторная контрольная работа (АКР).

*- в знаменателе часы для заочной формы обучени

Таблица 5.4 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС по учебному плану по профилям «Товароведение и экспертиза товаров(в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)», «Товарный менеджмент» для очной формы обучения, часов

Вид СРС	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
Текущая самоподготовка (подготовка к аудиторной контрольной работе, выполнение домашнего задания)	10	АКР, проверка домашнего задания	АКР - карточки с заданиями по вариантам ДЗ – задания на сайте дистанционного обучения.
Текущая самоподготовка (подготовка к тестированию)	10	Тестирование	Т – тесты на сайте дистанционного обучения
Самостоятельное изучение разделов (выполнение индивидуального задания)	8	Проверка индивидуального задания	ИЗ – задания на сайте дистанционного обучения
Подготовка к зачету	12	Зачет	
	40		

6 Образовательные технологии

По дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, в соответствии с данной программой составляет 25 процентов или 12 часов.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях

Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Кол-во часов
1	2	3
Лекция	Лекция-визуализация с применением мультимедийных технологий.	2
Лекция	Встреча с представителем торговой организации – передача студентам мастерства, искусства приглашенного лица, достигшего больших успехов в практической деятельности и ставшего высококвалифицированным экспертом в определенной области знаний в диалоговом режиме.	4
Практическая работа	Расчет площади универсама с расстановкой торгового оборудования	6
Итого:		12

7 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости

С целью мотивации студентов к качественному освоению компетенций и достижению результатов обучения, формируемых дисциплиной «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», преподавателем составляется ранжированный рейтинг.

Рейтинг (англ. rating – оценка, класс, разряд) для целей учебного процесса понимается как индивидуальный числовой показатель итоговой оценки успешности освоения студентом учебной программы дисциплины.

Ранжированный рейтинг (нем. rangierung – ставить в ряд) рейтинг – ряд индивидуальных показателей успешности освоения учебной программы дисциплины студентами одного учебного курса, расположенных в порядке убывания от наибольшего значения к наименьшему.

Основными задачами ранжированного рейтинга знаний являются:

- использование человеческого фактора в активизации учебного процесса на основе развития конкурентности;
- применение индивидуальной и коллективной числовой оценки личного вклада студента, проявленного во всех формах учебного процесса;
- сбалансированное распределение учебной нагрузки и текущего контроля в течение учебного семестра;
- проведение текущего контроля знаний на основе применения сплошного тестирования по тематическим циклам;
- максимально-возможное устранение случайных факторов в определении итоговой экзаменационной оценки знаний каждого студента.

С методическими рекомендациями по определению ранжированного рейтинга знаний студенты в обязательном порядке должны быть ознакомлены и подробно проинструктированы на первом аудиторном занятии.

Изменение правил применения ранжированного рейтинга в течение текущего семестра может быть проведено в исключительном случае и только после согласования со студенческим коллективом.

Индивидуальный рейтинг знаний студента складывается как сумма баллов по следующим показателям:

- сумма баллов за успешную сдачу тестов по разделам лекционного курса. В рейтинг включаются баллы от 15 до 24 при условии успешного преодоления 15-балльного барьера с первого раза. При преодолении указанного барьера

со второго раза и далее, в рейтинг включается набранная тестируемым сумма, за минусом 5 баллов;

- сумма баллов, набранная за выполнение отдельных видов самостоятельной работы (написание рефератов, выполнение письменных заданий и т.д.). Балльная шкала в данном случае определяется ведущим преподавателем в ходе учебного процесса;

- сумма баллов, набранная за посещение аудиторных занятий: 1 аудиторный час оценивается в 1 балл;

- сумма баллов, набранная за прочие виды аудиторной и самостоятельной работы, шкала начисления которых должна быть объявлена дополнительно и до момента выполнения заданий.

В программе указан примерный перечень вопросов для проведения тестирования по темам лекционного курса (вопросы зачета). Домашние задания и другие виды самостоятельной работы студентов являются составной частью учебно-методических материалов, индивидуально подготавливаемых ведущими преподавателями дисциплины на каждый учебный год.

7.2. Формы и содержание текущего, промежуточного и итогового контроля

Текущий контроль осуществляется путем контрольного опроса, проведения пятиминуток, коллоквиумов и контрольных работ.

Промежуточный контроль усвоения материалов курса осуществляется в 7 семестре путем выполнения индивидуального расчетно-графического задания.

Итоговый контроль знаний осуществляется в 6 семестре на зачете, в 7 семестре на экзамене.

Перечень контрольных вопросов для зачета по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»

1. Предмет, содержание и задачи дисциплины.
2. Научно-технический прогресс и его влияние на развитие торговли.
3. Механизация и автоматизация торгово-технологических процессов на оптовых предприятиях.
4. Схемы комплексной механизации и автоматизации технологических процессов.
5. Показатели оценки состояния механизации оптового предприятия.

6. Система машин для предприятий оптовой торговли.
7. Механизация и автоматизация торгово-технологических процессов в магазинах.
8. Схемы механизации торгово-технологических процессов магазина.
9. Техническое оснащение торговых предприятий «в т.ч. профильных».
10. Проблемы комплексной механизации и автоматизации торговых процессов.
11. Основные направления внедрения торговой техники.
12. Экономическая эффективность внедрения торговой техники на предприятиях торговли.
13. Задачи работников торговли в деле освоения и правильной эксплуатации торгового оборудования.
14. Понятие - торговое оборудование, кинематические и динамические параметры машин, их работоспособность.
15. Способы денежных расчетов с покупателями.
16. Требования, предъявляемые к расчетным операциям в торговле.
17. Классификатор контрольно-кассовых машин (ККМ).
18. Модели ККМ, включенные в государственный реестр ККМ, допущенных к использованию на территории РФ.
19. Обязательные функции любой ККМ.
20. Технические возможности современных электронных ККМ отечественного и зарубежного производства.
21. Назначение основных функциональных узлов и механизмов ККМ.
22. Правила эксплуатации ККМ на предприятиях торговли.
23. Контроль налоговыми органами и штрафные санкции.
24. Компьютерные ККМ - POS и LAJT - терминалы.
25. Понятие штрихового машинного кодирования товаров.
26. Типы основных штриховых машиночитаемых кодов товаров.
27. Структура основных штриховых машиночитаемых кодов товаров.
28. Дать сравнительную характеристику штриховых кодов UPC и EAN.
29. Принцип действия сканирующей аппаратуры.
30. Технические средства считывания штриховых кодов товаров.
31. Штриховые коды товаров как средство автоматизации управления торговлей.
32. Преимущества и экономическая эффективность автоматизированных расчетных узлов со сканирующим оборудованием.
33. Расчет экономической эффективности механизации.
34. Система машин для предприятий розничной торговли.
35. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
36. Популярные модели фасовочно-упаковочного оборудования (Установка разлива Доза - 2400П).
37. Техничко-экономическая характеристика фасовочно-упаковочного оборудования.
38. Пакетоформирующие машины (АПК 6040).
39. Сущность прогрессивной технологической доставки товаров с помощью

тары-оборудования.

40. Технико-экономическая характеристика тары-оборудования.
41. Классификация подъемно-транспортного оборудования.
42. виды подъемно-транспортного оборудования.
43. Крановые тележки. Назначение, краткая характеристика.
44. Грузовые тележки. Назначение, краткая характеристика.
45. Электропогрузчики. Назначение, краткая характеристика.
46. Грузоподъемные машины. Назначение, конструкция (лебедка, таль, тельферы, лифты).
47. Грузоподъемные машины. Назначение, конструкция (грузоподъемный кран, мостовой кран, козловой кран, кран-штабелер).
48. Транспортирующие машины. Назначение, конструкция (ленточный конвейер, пластинчатый конвейер, роликовый конвейер, ковшовый конвейер).
49. Выбор подъемно-транспортного оборудования и расчет потребности в нем.
50. Классификация и виды складского немеханического оборудования.
51. Выбор складского немеханического оборудования и расчет потребности в нем.
52. Виды стационарных холодильников. Назначение и устройство.
53. Назначение, виды и расчет тепловой изоляции холодильника.
54. Системы охлаждения холодильных камер (непосредственные, рассольные, воздушные).
55. Способы получения искусственного холода.
56. Устройство и принцип действия компрессорной холодильной машины.
57. Холодильные агрегаты. Назначение, их краткая характеристика (R-12, R,22,NH₃).
58. Классификация торгового холодильного оборудования.
59. Устройство и виды торгового холодильного оборудования.
60. Виды холодильных и морозильных камер, их классификация и устройство.
61. Виды холодильных шкафов, их классификация и устройство.
62. Виды холодильных прилавков и прилавков - витрин, их классификация и устройство.
63. Правила эксплуатации торговых холодильных оборудований и техника безопасности.
64. Учет требований экономии при создании торговли холодильного оборудования.
65. Взвешивание, весы, гири. Общая характеристика гирь (общего назначения, условных, образцовых).
66. Назначение, классификация весоизмерительного оборудования.
67. Классификация и индексация торгового весоизмерительного оборудования.
68. Назначение, конструкция и принцип действия весов настольных механических (РН10Ц1 ЗУ).
69. Назначение, конструкция и принцип действия весов платформенных (РП-

500Ш13).

70. Требование, предъявляемое к торговым весам.
71. Весовой торговый четопечатающий комплекс 179S ВТЧ 3 «Дина».
72. Назначение, конструкция и принцип действия торговых весов (РЦ - 600Ц14).
73. Весы электронные. Основные функции их, установка и эксплуатация.
74. Выбор типа весов и определение потребности в них.
75. Измельчительные оборудование. Основы процесса измельчения пищевых продуктов.
76. Основные способы измельчения пищевых продуктов.
77. Классификация измельчительного оборудования. Степень измельчения материалов.
78. Инструмент для резания пищевых продуктов.
79. Основные способы резания продуктов.
80. Инструменты для ручного резания продуктов.
81. Назначение, конструкция и принцип действия ленточной пилы.
82. Назначение, конструкция и принцип действия режущего узла мясорезательной машины.
83. Назначение, конструкция и принцип действия режущего узла мясорубки. Ее режущие инструменты.
84. Назначение, конструкция и принцип действия режущего узла машин для рыхления мяса.
85. Назначение, конструкция и принцип действия режущего узла машины для резки замороженных продуктов.
86. Назначение и принцип действия машин для нарезки плодов и овощей.
87. Назначение и принцип действия машин для резки монолита масла.
88. Значение и классификация мебели в торговле.
89. Требования предъявляемое к мебели торговых залов магазинов.
90. Назначение, конструкция мебели торговых залов магазинов (горки, пристенные и островные).
91. Назначение, конструкция мебели торговых залов магазинов (вешала для одежды).
92. Назначение, конструкция мебели торговых залов магазинов (приспособление для выкладки товаров, стенды).
93. Назначение, конструкция мебели торговых залов магазинов (кассовые кабины, прилавки и подставки).
94. Назначение, конструкция мебели для помещений магазина (стеллажное оборудование, тары-оборудование, контейнеры).
95. Расчет количества контейнеров для перевозки товаров.
96. Значение, виды и классификация торгового контейнера.
97. Значение, виды и классификация тары-оборудования.
98. Значение фасовочно-упаковочного оборудования для хранения продуктов.
99. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
100. Техничко-экономическая характеристика фасовочно-упаковочного обо-

рудования.

Перечень вопросов для самостоятельной работы студентов

1. Что означает товарная обработка продукции?
2. Какие технологические процессы осуществляются при товарной обработке продукции?
3. Какой упаковочный материал используется при товарной обработке продукции?
4. В каком виде поступает продукция для товарной обработки от заготовочных предприятий?
5. Что такое «дозирование»?
6. Какие способы дозирования используются?
7. Что означает термин «упаковка»?
8. Какое значение имеет упаковка в торгово-технологическом процессе?
9. Какие требования предъявляются к упаковке, их характеристика?
10. Как классифицируется фасовочно-упаковочное оборудование?
11. Из чего нужно исходить при выборе дозирующего устройства?
12. Какие виды дозирования вы знаете? Дайте краткую характеристику различных видов дозаторов.
13. Каковы положительные стороны фасовочно-упаковочных операций?
14. Какое оборудование и линии применяются для фасовки?
15. Для чего необходимы пакетоформирующие машины?
16. Какое оборудование используют для упаковки продукции?
17. Какие правила эксплуатации и техники безопасности должны соблюдаться при товарной обработке продукции?
18. Что такое весоизмерительное оборудование?
19. Что такое метрологические характеристики взвешивания?
20. В чем состоит погрешность измерения?
21. Какие существуют погрешности измерений?
22. Как классифицируется весоизмерительное оборудование?
23. Что такое буквенно-цифровая индексация?
24. Из каких сборных единиц и деталей состоят весы?
25. Какие существуют тарировочные приспособления?
26. Какие требования предъявляются к весам?
27. Чем характеризуются настольные гирные весы?
28. В чем заключается принцип действия настольных циферблатных весов?
29. Каков принцип действия электронных весов?
30. Как выбирают тип весов?
31. Какой установлен порядок поверки весов?
32. Какие метрологические характеристики определяются при поверке весов?
33. Как проводится поверка гирь?
34. Как классифицируются гири по их назначению?
35. Как осуществляется надзор за весоизмерительным оборудованием?

36. Какие существуют особенности ведомственного надзора за весоизмерительным оборудованием?
37. Как проводится уход за весоизмерительным оборудованием?
38. Назовите средства, используемые для расчета с потребителями.
39. Какие нормативно-правовые акты регламентируют вопросы использования ККМ в Российской Федерации?
40. Кто разрешает эксплуатацию определенных типов ККМ?
41. Какие основные функции выполняют современные ККМ?
42. Как классифицируются ККМ?
43. Как устроена ККМ?
44. Какая ККМ имеет клавиатуру герметичной конструкции? Каковы особенности эксплуатации данной машины?
45. Как работает термопечатающее устройство ККМ?
46. Что понимается под термином «емкость регистра»?
47. Как проверить правильность показаний времени и даты и устранить ошибки на ККМ «Астра-100Ф»?
48. В каких типах ККМ клавиатура делится на две группы?
49. Что означают буквенные обозначения индикатора ККМ «Миника-1101Ф» и ЭКР-2102Ф?
50. В каких типах ККМ имеется режим печати (РП)? Каково его назначение?
51. Для чего необходим электронный журнал? Как провести просмотр буфера контрольной ленты (электронного журнала)?
52. Каково назначение нулевого чека и порядок получения его на ККМ «Миника-1101Ф»?
53. Какие функциональные клавиши содержит клавиатура ККМ ЭКР-2102Ф?
54. Какие типы ККМ могут быть использованы как пассивные системные ККМ?
55. Какое назначение имеет клавиша РЖ «Миники-1001Ф»? Перечислите режимы работы ККМ.
56. Укажите последовательность действий при получении чека по цене и количеству.
57. Где используются портативные ККМ? В чем их преимущество?
58. Каково назначение клавиши ВВ? Какие типы ККМ имеют такую клавишу?
59. Составьте алгоритм получения чека с подсчетом сдачи на разных типах ККМ.
60. В каких случаях выдается повторный чек? Каков порядок его получения?
61. В каком типе ККМ может быть использована двойная самокопирующая лента? Каков порядок печатания чека и контрольной ленты на этой ККМ?
62. Что такое техническое обслуживание ККМ?
63. Назовите основные требования безопасности труда при работе на ККМ.
64. Для чего предназначены торговые автоматы?
65. Какую эффективность дает использование торговых автоматов?
66. Для чего предназначаются технологические автоматы?
67. Что лежит в основе классификации автоматов?

68. Как классифицируются автоматы?
69. Какие узлы и механизм имеют торговые автоматы?
70. Для чего предназначены дозирующие и выдающие устройства?
71. В чем заключается работа приборов автоматики?
72. Как действует монетный механизм?
73. Как работают автоматы для продажи жидких товаров?
74. Какие автоматы реализуют жидкие товары?
75. Приведите классификацию холодильного оборудования предприятий торговли и общественного питания.
76. Объясните устройство низкотемпературного прилавка ПХН-1-0,5 и принцип охлаждения его рабочего объема.
77. Объясните назначение и устройство охлаждаемых салат-баров.
78. Опишите температурные режимы в средне- и низкотемпературных холодильных шкафах.
79. Перечислите температурные режимы и разновидности винных шкафов.
80. Чем различается конструктивное исполнение бытовых холодильников?
81. Объясните назначение и устройство сборных камер блочного типа. Перечислите их виды.
82. В каких элементах холодильного оборудования используется пенополиуретан?
83. Что общего в сборных и стационарных холодильных камерах и чем они различаются?
84. Назовите основное отличие ларей от шкафов.

Перечень наглядных пособий

1. Стенд «Контрольно-кассовые аппараты».
2. Стенд «Весовое оборудование».
3. Стенд «Фасовочно-упаковочное оборудование».
4. Стенд «Подъемно-транспортное оборудование».
5. Стенд «Немеханическое оборудование».
6. Стенд «Торговый инвентарь».
7. Стенд холодильные агрегаты

8 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Таблица 8.1 – Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	<u>Основная</u> Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: учебное пособие / Э.А. Арустамов. – М.: ИТК «Дашков и К», 2009. – 452с.	34 экз.
2	Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник для вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. - 8-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К`, 2008. - 508 с.	29 экз
3	Парфеньтьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий / Т.Р.Парфеньтьева, Н.Б. Миронова. – М.: Академия, 2007. – 208с	5 экз

Таблица 8.2 – Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»,

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Дашков , Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л. П. Дашков , В. К. Памбухчиянц , О. В. Памбухчиянц. - 12-е изд., перераб. и доп. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К`, 2015. - 456 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.	
2	Чкалова, О. В. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник для вузов обучающихся по направлению подготовки 100700 "Торговое дело" и 080200 "Менеджмент" / О. В. Чкалова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. - 384 с. - (Высшее образование. Бакалавриат)	15 экз

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лабораторное оборудование:

1. Льдогенератор (для получения льда для хранения свежей рыбы на витринах супермаркета).
2. Холодильный шкаф ШХ 1,2.

3. Весовое оборудование: весы рычажные циферблатные, весы электронные (2 вида).
4. Фритюрница (для жарки картофеля).
5. Жаровая поверхность – гриль.

Стенды:

1. Виды упаковок (в том числе образцы упаковок).
2. Контрольно – кассовое оборудование, терминалы.
3. Торговый инвентарь.
4. Холодильное оборудование.
5. Устройство холодильника – натуральный стенд
6. Подъемно – транспортное оборудование.
7. Материалы сайта «Торговое оборудование и технологии» www.tot.ru.

Приложение
к рабочей программе дисциплины

Аннотация дисциплины
«Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»

Цель дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по устройству, настройке, регулировке и эксплуатации торгового оборудования, расчету торговых площадей и складских помещений.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
ПК-14	Способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

Трудоемкость дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», реализуемой по учебному плану по профилю «Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров)» 4 семестр для очной формы обучения, часов

Вид занятий	Форма обучения	
	очная	
	программа подготовки	
	Полная	
1	2	
1. Аудиторные занятия, всего, часов	68	
том числе:		
1.1. Лекции	24	
1.2. Лабораторные работы	-	
1.3. Практические (семинарские) занятия	44	
2. Самостоятельная работа, часов	40	
Итого часов (стр. 1+ стр.2)	108	
Форма промежуточной аттестации*	ДЗ	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	4	

Трудоемкость дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», реализуемой по учебному плану по профилю «Товарный менеджмент» для очной и заочной формы обучения, часов

Вид занятий	Форма обучения	
	очная	заочная
	программа подготовки	
	Полная	Полная
Профиль «Товарный менеджмент» 8 семестр (очное), 5 курс (заочное)		
1. Аудиторные занятия, всего, часов	42	12
том числе:		
1.1. Лекции	22	4
1.2. Лабораторные работы	-	-
1.3. Практические (семинарские) занятия	20	8
2. Самостоятельная работа, часов	66	92
Итого часов (стр. 1+ стр.2)	108	108

Форма промежуточной аттестации*	З	З
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	3

* Формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ).

Формы промежуточной аттестации: зачет.

Перечень изучаемых тем (основных):

1. Немеханическое оборудование.
2. Торговый инвентарь.
3. Немеханическое складское оборудование.
4. Автоматизация расчетно-кассовых операций.
5. Регистрация ККМ, кассовых компьютерных систем и терминалов.
6. Торгово-измерительное оборудование.
7. Холодильное оборудование.
8. Техника безопасности.
9. Торговые автоматы, сканеры.
10. Новые технологии.
11. Холодильная техника

Приложение № 2

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» по состоянию на «__» _____ 201__ года.

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Арустамов Э.А. Оборудование предприятий торговли: учебное пособие / Э.А. Арустамов. – М.: ИТК «Дашков и К», 2009. – 452с.	34 экз.
2	Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник для вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. - 8-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2008. - 508 с.	29 экз
3	Парфеньтьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий / Т.Р.Парфеньтьева, Н.Б. Миронова. – М.: Академия, 2007. – 208с	5 экз

Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», по состоянию на «__» _____ 201__ года.

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. - 12-е изд., перераб. и доп. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - М. : Дашков и К, 2015. - 456 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. Режим доступа	эбс и лэнь
2	Чкалова, О. В. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник для вузов обучающихся по направлению подготовки 100700 "Торговое дело" и 080200 "Менеджмент" / О. В. Чкалова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. - 384 с. - (Высшее образование. Бакалавриат)	15 экз

Составили:

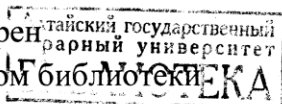
Ст. преподаватель



М.В. Селиверстов

Список верен

Зав. отделом




О.П. Штабель