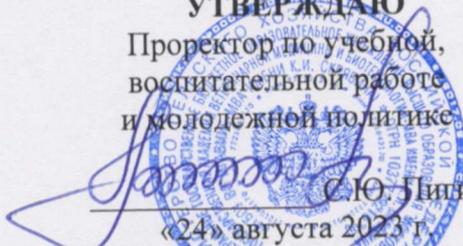
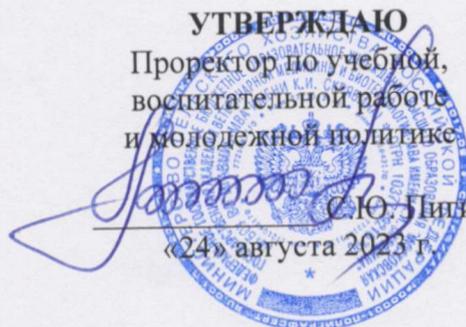


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.11.2023 16:23:04
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**
**«Московская государственная академия ветеринарной
медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике

С.Ю. Литина
«24» августа 2023 г.



*Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Оборудование торговых предприятий»

направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

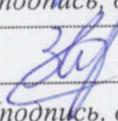
уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

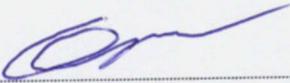
- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения высшего образования (ВО) (магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2020 г., регистрационный № 59505);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Минтруда России № 713н «08» октября 2020 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 г., регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты России № 602н «30» августа 2019 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 г., регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент		О.В. Бобылева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Доцент		Л.К. Земцова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

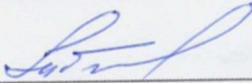
РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры
товароведения и товарной
экспертизы ФГБОУ ВО
«Российский
экономический
университет им. Г.В.
Плеханова», д.т.н.

		О.В. Фукина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

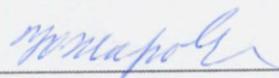
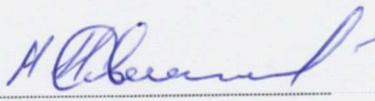
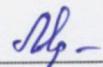
- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления		С.А. Захарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Декан факультета биотехнологии и экологии		М.В. Новиков
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – рекомендуемая профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. Пр – практическое занятие
10. Лаб – лабораторное занятие
11. Лек – лекции
12. СР – самостоятельная работа
13. УМУ – учебно-методическое управление

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- сформировать у обучающихся теоретическое и практическое освоение проблем материально-технической оснащенности торговых предприятий, механизации и автоматизации различного рода процессов, подбора и рациональной эксплуатации всех видов оборудования.

Задачи дисциплины:

- освоение обучающимися знаний основных законодательных, нормативных и эксплуатационных документов, регламентирующих требования к торгово-техническому оборудованию;
- приобретение обучающимися практических навыков в области рациональной организации технологических и торговых процессов на основе выбора наиболее эффективных видов оборудования;
- анализ уровня технической оснащенности торгового предприятия и методов его повышения.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ПК-10 Способен подбирать существующее технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических	ИД-1пк-10 Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать: назначения, принципы действия и устройство оборудования, контрольноизмерительных приборов на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры

решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	ИД-2пк-10 Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: показатели эффективности торгово-технологического оборудования предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры
	ИД-3пк-10 Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Уметь: применять способы организации торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры
	ИД-4пк-10 Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Уметь: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры
	ИД-5пк-10 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	Уметь: применять методы математического моделирования и оптимизации процессов торговли продуктами питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Оборудование предприятий торговли» относится факультативным дисциплинам учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратура) и осваивается:

- по очно-заочной форме обучения в 3 семестре.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		семестр			
		-	-	3	-
Общий объем дисциплины	72	-	-	72	-
Контактная работа:	10,3	-	-	10,3	-
лекции	4	-	-	4	-
занятия семинарского типа, в том числе:	4	-	-	4	-
практические занятия, включая коллоквиумы	4	-	-	4	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	2,3	-	-	2,3	-
Самостоятельная работа обучающихся:	61,7	-	-	61,7	-
изучение теоретического курса	41,7	-	-	41,7	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	10	-	-	10	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	10	-	-	10	-
Промежуточная аттестация:	-	-	-	-	-

зачет	0	-	-	0	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения			ИДК	
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.			СР, час.
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Введение. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.	2	-	-	10,0	ИД-1 _{ПК-10} ИД-2 _{ПК-10} ИД-3 _{ПК-10} ИД-4 _{ПК-10} ИД-5 _{ПК-10}
2.	Механизация и автоматизация торговых и складских процессов. Новые технологии обустройства торговых предприятий	2	4	-	51,7	ИД-1 _{ПК-10} ИД-2 _{ПК-10} ИД-3 _{ПК-10} ИД-4 _{ПК-10} ИД-5 _{ПК-10}
Итого:		4	4	-	61,7	ИД-1 _{ПК-10} ИД-2 _{ПК-10} ИД-3 _{ПК-10} ИД-4 _{ПК-10} ИД-5 _{ПК-10}

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Введение. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.	Введение. Цель и задачи дисциплины. Общие понятия о торговом процессе. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.	2
2.	Механизация и автоматизация торговых и складских процессов. Новые технологии обустройства торговых предприятий	Организация оснащения оборудованием торговых организаций. Оборудование для товарной обработки продуктов питания	1
		Новые технологии обустройства торговых предприятий	1

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Механизация и автоматизация торговых и складских процессов. Новые технологии обустройства торговых предприятий	Классификация и виды торгового холодильного оборудования. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования. Основные критерии выбора и размещения торгового холодильного оборудования.	2
		Современные системы подсчета посетителей торгового предприятия. Новейшие технологии видеонаблюдения в торговых предприятиях. Новые технологии освещения товаров в торговом предприятии.	2

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно-заочно
1.	Введение. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.	Развитие материально-технической базы торговли в условиях рыночных отношений.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на тестовые вопросы.	5
		Научно-технический прогресс и его влияние на развитие торговли.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на тестовые вопросы.	5
2.	Механизация и автоматизация торговых и складских процессов. Новые технологии обустройства торговых предприятий	Законодательная и нормативная база применения контрольно-кассовой техники. Государственный реестр контрольно-кассовой техники.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на тестовые вопросы.	8
		Законодательная база РФ об обеспечении единства измерений. Государственный надзор за средствами измерений. Порядок поверки и калибровки средств измерений. Выбор и расчет потребности в весах.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на тестовые вопросы.	8
		Комплексная автоматизация и механизация погрузочно-разгрузочных работ	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на тестовые вопросы.	10
		Тенденции в развитии холодильной техники. Встроенное, выносное и централизованное хладоснабжение.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на тестовые вопросы.	8
		Этикетировочное и маркировочное оборудование. Классификация и характеристика. Тенденции в развитии фасовочно-упаковочного оборудования.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на тестовые вопросы.	9,7
		Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования.	Изучения теоретического материала, изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (YouTube, Moodle). Подготовка ответов на тестовые вопросы.	8

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47247-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/346451> (дата обращения: 14.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Комлацкий, В. И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В. И. Комлацкий, Т. А. Хорошайло. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152603> (дата обращения: 14.11.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Павленко, В. Н. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» : учебно-методическое пособие / В. Н. Павленко. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76677> (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Плотников, И. Б. Оборудование предприятий торговли. Аппараты для процессов охлаждения, автоматы и приборы : учебное пособие / И. Б. Плотников. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 175 с. — ISBN 978-5-8353-2286-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111492> (дата обращения: 14.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей
4. Сушков, О. Д. Холодильное технологическое оборудование : учебное пособие / О. Д. Сушков, А. И. Звезгинцев. — Керчь : КГМТУ, 2015. — 181 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140634> (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/	Режим доступа: свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина		Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Оборудование торговых предприятий»

Направление подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

Профиль
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

Уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Круглый стол, дискуссия
3. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Таблица 2

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ПК-10			
Знать: назначения, принципы действия и устройство оборудования, контрольноизмерительных приборов на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Глубокие знания назначения, принципов действия и устройство оборудования, контрольно-измерительных приборов на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Отлично	Высокий
	Знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, контрольноизмерительных приборов на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания назначения, принципов действия и устройство оборудования, контрольно-измерительных приборов на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый
	Не знает назначение, принципы действия и устройство оборудования, контрольноизмерительных приборов на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: показатели эффективности торгового-технологического оборудования предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Глубокие знания показателей эффективности торгового-технологического оборудования предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Отлично	Высокий
	Допускает незначительные ошибки в формулировке показателей эффективности торгового-технологического оборудования предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные знания показателей эффективности торгового-технологического	Удовлетворительно	Пороговый

	оборудования предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры		
	Не знает показатели эффективности торгово-технологического оборудования предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять способы организации торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Самостоятельное умение применять способы организации торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Отлично	Высокий
	Умеет применять способы организации торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Хорошо	Повышенный
	Частично умеет применять способы организации торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет применять способы организации торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Самостоятельное умение осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Отлично	Высокий
	Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Хорошо	Повышенный
	Частично умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие умений осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять методы математического моделирования и оптимизации процессов торговли продуктами питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	Полное умение применять методы математического моделирования и оптимизации процессов торговли продуктами питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	Отлично	Высокий
	Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации процессов торговли продуктами питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично применять методы математического моделирования и оптимизации процессов торговли	Удовлетворительно	Пороговый

	продуктами питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ		
	Не умеет применять методы математического моделирования и оптимизации процессов торговли продуктами питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Введение. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.	1. Опрос 2. Круглый стол, дискуссия 3. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем для круглого стола, дискуссии 3. Банк тестовых заданий	ИД-1пк-10 ИД-2пк-10 ИД-3пк-10 ИД-4пк-10 ИД-5пк-10
2.	Механизация и автоматизация торговых и складских процессов. Новые технологии обустройства торговых предприятий	1. Опрос 2. Круглый стол, дискуссия 3. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тем для круглого стола, дискуссии 3. Банк тестовых заданий	ИД-1пк-10 ИД-2пк-10 ИД-3пк-10 ИД-4пк-10 ИД-5пк-10

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очно-заочная форма обучения:

- зачет проводится: в 3 семестре 2 курса.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 18 шт. (Приложение 1);
- комплект тем для индивидуальных заданий - 15 шт. (Приложение 2)
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 20 шт. (Приложение 3).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 20 шт. (Приложение 4).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)

Перечень примерных вопросов для оценки компетенции (ПК-10):

Раздел 1. Введение. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.

1. Дайте определение термину «Товародвижение».
2. Назовите формы товароснабжения.
3. Приведите схемы завоза товаров в розничную торговую сеть.
4. Структурная схема технологической машины.
5. Требования нормативной документации к торговому оборудованию.

Раздел 2. Механизация и автоматизация торговых и складских процессов. Новые технологии обустройства торговых предприятий.

1. По каким признакам классифицируют торговую мебель?
2. Какой инвентарь используется в санитарно-гигиенических целях?
3. Что необходимо учитывать при выборе типов мебели для магазина?
4. На чем основан принцип работ электронных весов?
5. Назовите меры объема и длины и перечислите требования, предъявляемые к ним.
6. Назовите периодичность и цели проверки измерительного оборудования.
7. На какие группы делят контрольно-кассовые машины?
8. Какие функции выполняют электронные контрольно-кассовые машины?
9. Назначение современных систем подсчета посетителей магазина.
10. Какие виды систем подсчета существуют?
11. Назовите новейшие технологии видеонаблюдения в торговых предприятиях.
12. Преимущества и недостатки новейших технологий видеонаблюдения.
13. В чем заключены общие принципы планировки магазинов?

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тем для круглого стола, дискуссии по дисциплинеПеречень примерных тем для оценки компетенции (ПК-10):

1. Товародвижение: основные термины и определения. Факторы, влияющие на процесс товародвижения.
2. Материалы, применяемые при изготовлении оборудования торговых организаций.
3. Складской технологический процесс и принципы его организации.
4. Место торгового холодильного оборудования в непрерывной холодильной цепи.
5. Холодильное технологическое оборудование для охлаждения мяса и мясопродуктов.
6. Холодильное технологическое оборудование для охлаждения молока и молочных продуктов.
7. Холодильное технологическое оборудование для охлаждения рыбы и гидробионтов.
8. Криогенные морозильные аппараты.
9. Воздушные и контактные морозильные аппараты.
10. Весо-измерительное оборудование для приемки и продажи товаров.
11. Анализ оборудования предприятия оптовой торговли (по выбору обучающегося) и разработка рекомендаций по совершенствованию его технической оснащённости.
12. Анализ оборудования склада-магазина (по выбору обучающегося) и разработка рекомендаций по совершенствованию его технической оснащённости.
13. Анализ оборудования магазина продовольственных товаров (по выбору обучающегося) и разработка рекомендаций по совершенствованию его технической оснащённости.
14. Общетеchnическое оборудование для обеспечения отопления, вентиляции, кондиционирования.
15. Модернизация действующего оборудования и внедрение нового.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при выполнении и защиты индивидуальных заданий

Отметка	Критерии оценивания
отлично	выполнены все требования к написанию и защите: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
хорошо	основные требования к групповому проекту и их защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
удовлетворительно	имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
неудовлетворительно	тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)Тестовые задания для оценки компетенции (ПК-10):

1. Что представляет собой научно-технический прогресс в торговле:
 - а. подбор, установка и рациональная эксплуатация всех видов торгово-технологического оборудования
 - б. решение комплекса задач по переоснащению отрасли на основе последних достижений науки и техники
2. Что понимается под термином «Товародвижение»:
 - а. организованный процесс передвижения товаров от сферы производства до сферы потребления
 - б. организованный процесс передвижения товаров от прилавка торгового предприятия до покупателя
3. Кто относится к основным потребителям рынка торгово-технологического оборудования:
 - а. предприятия, выпускающие сельскохозяйственную продукцию
 - б. торговые и пищевые предприятия
 - в. предприятия сферы быта и услуг предприятия, занятые посредничеством
4. Что понимается под термином техника?
 - а. Определенный набор способов воздействия средств труда на предметы труда в процессе их превращения в готовый для потребления продукт
 - б. Созданные человеком средства труда
5. Что такое комплексная механизация?
 - а. ступень механизации, при которой каждая из взаимосвязанных работ полностью механизирована, все работы выполняются машинами, управляемыми операторами
 - б. замена ручного труда осуществлена только на отдельных операциях, а часть работ выполняется вручную
6. Какой механизм машины определяет целевое назначение машины и состоит из рабочей камеры, рабочих инструментов, загрузочного и разгрузочного устройств?
 - а. двигательный
 - б. исполнительный
 - в. передаточный
7. Какой показатель характеризует количество продукции, выпускаемой машиной в единицу времени при стационарном режиме без учета затрат времени на техническое обслуживание и простой:
 - а. техническая производительность
 - б. теоретическая производительность
 - в. эксплуатационная производительность
8. В конструкции каких весов нет подвижных механических частей?
 - а. в электронных весах
 - б. в электромеханических весах
 - в. в гирных весах
 - г. в циферблатных весах
 - д. в шкальных весах
 - е. в циферблатно-гирных весах
9. Активная системная контрольно-кассовая машина ...
 - а. предназначена для выездной торговли
 - б. самая простая модель электронной кассы
 - в. работает от встроенных или бортовых автомобильных аккумуляторов
 - г. является специализированным компьютером
 - д. подключается к компьютерно-кассовой системе, но не имеет возможности управлять ее работой
 - е. может работать в компьютерно-кассовой системе и управлять при этом ее работой
10. По степени готовности товара к продаже торговые автоматы могут быть ...
 - а. для полностью готовых к потреблению товаров

- б. для товаров, производство и приготовление которых выполняет сам автомат
 - в. для штучных товаров произвольной геометрической формы
 - г. для охлажденных или горячих штучных товаров
 - д. для продовольственных и непродовольственных товаров
 - е. для жидких, сыпучих и штучных товаров
11. Какой узел торгового автомата предназначен для отмеривания заданной порции жидкого товара?
- а. дозирующее устройство
 - б. устройство для приготовления товара
 - в. механизм выдачи товара
 - г. транспортирующее устройство
 - д. емкость для хранения товара
 - е. механизм выдачи стаканчиков
12. Способ получения холода за счет изменения агрегатного состояния хладагента, кипения его при низких температурах:
- а. машинное охлаждение
 - б. искусственное охлаждение
 - в. естественное охлаждение
13. Чем руководствуются при выборе хладагента:
- а. термодинамическими свойствами
 - б. эстетическими
 - в. теплофизическими
 - г. эргономическими
 - д. все ответы верны
14. Уровень механизированности труда отражает ...
- а. количественную и качественную сторону процесса вытеснения ручного труда машинами
 - б. общий технический уровень предприятия
 - в. отношение механизированных трудозатрат к общему объему трудозатрат
 - г. парк торгово-технологического оборудования
 - д. количество техники и оборудования, используемого в торговле
 - е. объем работ, выполненных механизированным способом
15. Коэффициент использования оборудования выражается отношением:
- а. максимально возможное время работы к времени фактической работы оборудования
 - б. время фактической работы оборудования к максимально возможному времени работы
16. К показателям, характеризующим экономическую эффективность внедрения новой техники и механизации относятся:
- а. годовой экономический эффект от применения новой техники
 - б. себестоимость механизированных работ
 - в. коэффициент автоматизации работ
 - г. коэффициент комплексной механизации работ
 - д. количество условно высвобождаемых работников в результате внедрения новой техники
17. Подвесным грузоподъемным механизмом периодического действия называется:
- а. лифт
 - б. тельфер
 - в. подъемник
18. Коэффициент использования машины по загрузке (грузоподъемности) определяется отношением:
- а. средней массы транспортируемого груза за 1 цикл работы к номинальной грузоподъемности машины
 - б. номинальная грузоподъемность машины к средней массе транспортируемого груза за 1 цикл работы
19. К оборудованию для укладки и хранению тарно-штучных товаров на складе относят:
- а. стеллажи
 - б. закрома
 - в. поддоны

20. Какой принцип заложен в работе противокражного оборудования?

- а. принцип детектирования неоплаченного товара в момент попытки выноса его из торгового зала
- б. принцип визуального наблюдения и видеозаписи покупателя

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине**Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции (ПК-10):**

1. Научно-технический прогресс и его влияние на развитие торговли
2. Классификация торгового оборудования и требования, предъявляемые к нему
3. Принцип устройства и работы основных видов оборудования
4. Материалы, применяемые для изготовления деталей машин
5. Основные технико-экономические показатели машин
6. Значение измерительного оборудования в торговле, его виды
7. Классификация торговых весов. Требования, предъявляемые к торговым весам
8. Выбор типа весо-измерительного оборудования и определение потребности в нем
9. Назначение, классификация контрольно-кассовых машин
10. Общие принципы устройства контрольно-кассовых машин
11. Классификация торговых автоматов. Виды и типы торговых автоматов
12. Классификация и технические требования к холодильному оборудованию
13. Холодильное оборудование для торговых залов, складских и подсобных помещений
14. Правила эксплуатации холодильного оборудования и техника безопасности
15. Механизация и автоматизация технологических процессов на оптовых предприятиях
16. Механизация и автоматизация торгово-технологических процессов в розничных магазинах
17. Показатели уровня механизации и автоматизации технологических процессов в торговле
18. Определение экономической эффективности внедрения новой техники и механизации
19. Назначение, классификация и требования, предъявляемые к транспортному оборудованию
20. Организация технического обслуживания и ремонта торгового оборудования

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

