

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.09.2025 12:09:52
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
и.о. проректора по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике

М.В. Новиков
23 августа 2024 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 и сырья животного происхождения

уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очная

год приема: 2024

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).

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент кафедры технологии
и управления качеством
продукции АПК им. С.А.
Каспарьянца, к.б.н.

(должность)

(подпись, дата)

К.В. Есепенок

(ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

Доцент кафедры
иммунологии и
биотехнологии, к.б.н.

(должность)

(подпись, дата)

Е.А. Смирнова

(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № 15 от 10 июня 2024 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии
- Протокол заседания № 7 от 26 июня 2024 г.

Председатель комиссии

(должность)

(подпись, дата)

М.В. Горбачева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

✓ Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора обеспечения качества образования

(должность)



(подпись, дата)

Е.Л. Завьялова

(ФИО)

Декан факультета биотехнологии и экологии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – 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. СР – самостоятельная работа

1. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля) - формирование у обучающихся теоретического и практического освоения проблем материально-технической оснащенности торговых предприятий, механизации и автоматизации различного рода процессов, подбора и рациональной эксплуатации всех видов оборудования.

Задачи дисциплины (модуля):

- 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.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), 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 совершенствования существующих производств и реализации технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1 ПК-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, контрольно-измерительных приборов на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры
		ИД-2 ПК-10 Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: показатели эффективности торгового технологического оборудования предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры

	технологических линиях	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: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для предприятий 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: применять способы организации 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: 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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профилю Технология продуктов питания из сырья животного происхождения (уровень магистратуры) и осваивается:

- по очно-заочной форме обучения на 2 курсе.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы, 72 часа

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		семестр			
		1	2	3	4
Общий объем дисциплины	72	-	-	72	-
Контактная работа (аудиторная):	44,3	-	-	44,3	-
лекции	10	-	-	10	-
занятия семинарского типа, в том числе:	24	-	-	24	-
практические занятия, включая коллоквиумы	24	-	-	24	-
другие виды контактной работы	2,3	-	-	2,3	-
Самостоятельная работа обучающихся:	27,7	-	-	27,7	-
изучение теоретического курса	20	-	-	20	-

выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	7,7	-	-	7,7	-
другие виды самостоятельной работы (СРП)	8	-	-	8	-
Промежуточная аттестация:	-	-	-	-	-
зачет	0	-	-	0	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СРС, час.	
			Семинары, практические занятия и др.	Практикумы, лабораторные работы		
1.	Введение. Роль торгового оборудования в построе- нии процесса товардви- жения.	2	4	-	8	ИД-1ПК-10 ИД-2ПК10 ИД-3ПК-10 ИД-4ПК10 ИД-5ПК-10
2.	Механизация и автоматизи- зация торговых и склад- ских процессов.	4	12	-	11,7	ИД-1ПК-10 ИД-2ПК10 ИД-3ПК-10 ИД-4ПК10 ИД-5ПК-10
3.	Новые технологии обу- стройства торговых пред- приятий	4	8	-	8	ИД-1ПК-10 ИД-2ПК10 ИД-3ПК-10 ИД-4ПК10 ИД-5ПК-10
	Итого:	10	24	-	27,7	-

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Введение. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.	Предмет, задачи и содержание курса «Оборудование торговых предприятий». Актуальность и возрастающее значение курса в современных условиях. Основные термины и определения. Классификация и краткая характеристика торгового оборудования и требования, предъявляемые к нему. Роль и задачи торговых работников во внедрении и освоении новой техники, правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования. Условия оптимизации процесса товародвижения. Роль технических средств в организации товародвижения и технологических процессах	-	2	-
2.	Механизация и автоматизация торговых и складских процессов.	Подъемно-транспортное оборудование. Торговое холодильное оборудование. Оборудование для демонстрации товаров.	-	2	-

		Измерительное оборудование. Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов. Принцип действия и устройство дозировочных машин и механизмов. Автоматизация контрольно-кассовых операций.		2	
3.	Новые технологии обустройства торговых предприятий	Интерьер торгового зала. Инженерное оборудование.	-	2	-
		Современные технологии в розничной торговле.		2	

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Введение. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.	Классификация предприятий торговли. Общие требования безопасности и критерии выбора торгового оборудования.	-	2	-
		Оснащение торговых организаций мебелью (расчет необходимых показателей).		2	
2.	Механизация и автоматизация торговых и складских процессов.	Определение потребности в подъемно-транспортном оборудовании.	-	2	-
		Принцип устройства и работы основных видов холодильного оборудования.		4	
		Выбор типа весов, контрольно-кассовых машин, определение потребности в них.		4	
		Магазинная автоматизированная система работы с пластиковыми картами, картами с магнитной полосой и микросхемами (смарт-картами). Компьютерные ККМ –POS и LAIT–терминалы.		2	
3.	Новые технологии обустройства торговых предприятий	Современные системы подсчета посетителей торгового предприятия.	-	2	-
		Новые технологии освещения товаров в торговом предприятии.		2	
		Применение новых технологий в торговых предприятиях (информационные киоски, использование роботов и дронов и др.).		4	

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.		
				очно	очно-заочно	заочно
1.	Введение. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.	Развитие материально-технической базы торговли в условиях рыночных отношений. Научно-технический прогресс и его влияние на развитие торговли.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс.Практикум, Moodle и др.). Подготовка к занятиям.	-	2	

		Классификация торгового оборудования. Основные термины и определения.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс.Практикум, Moodle и др.). Подготовка к занятиям.		2	-
		Товародвижение. Составляющие процесса товародвижения.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс.Практикум, Moodle и др.). Подготовка к занятиям.		3	
2.	Механизация и автоматизация торговых и складских процессов.	Правовая база. Характеристика основных операций выполняемых контрольно-кассовыми машинами. Государственный реестр контрольно-кассовых машин, его назначение, формирование.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс.Практикум, Moodle и др.). Подготовка к занятиям.	-	3,7	-
		Торговые автоматы. Торговый инвентарь.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс.Практикум, Moodle и др.). Подготовка к занятиям.		2	
		Расфасовочно-упаковочное, маркировочное и этикетировочное оборудование.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс.Практикум, Moodle и др.). Подготовка к занятиям.		4	
		Противокражное оборудование.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс.Практикум, Moodle и др.). Подготовка к занятиям.		2	
3.	Новые технологии обустройства торговых предприятий	Новейшие технологии видеонаблюдения в торговых предприятиях.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс.Практикум, Moodle и др.). Подготовка к занятиям.	-	4	-
		Оборудование ароматизации.	Изучение теоретического материала, изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе (YouTube, Яндекс.Практикум, Moodle и др.). Подготовка к занятиям.		4	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник для вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбучиянц. - 4-е изд. перераб. и доп. - Москва : Маркетинг, 2001. - 398 с. - Текст : непосредственный
2. 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: 14.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

Дополнительная литература:

1. Дубровин, И. А. Организация производства на предприятии торговли : учеб. пособие для студентов вузов. По спец. "Коммерция (торг. дело)", "Маркетинг" / И.А. Дубровин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Кнорус, 2017. - 303 с. – Текст : непосредственный
2. Парамонова, Т.Н. Мерчандайзинг : учеб. пособие для студентов вузов. По спец. "Маркетинг" / Т. Н. Парамонова, И. А. Рамазанов ; Рос. гос. торг.-экон. ун-т. - 5-е изд., стер. - Москва : Кнорус, 2016. - 142 с. – Текст : непосредственный
3. Никитина, Н. Ю. Н 624 Организация торгово-технологических процессов : [учеб. пособие] / Н. Ю. Никитина, В. Е. Шкурко, Ю. Е. Шарова ; [науч. ред. С. Н. Полбицын] ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. — Екатеринбург : Изд-во Урал. ун-та, 2016. — 112 с.— Текст : непосредственный.
4. Бессонова, О. В. Оборудование торговых предприятий и холодильная техника : учебное пособие / О. В. Бессонова, А. С. Пиляева. — Омск : Омский ГАУ, 2016. — 100 с. — ISBN 978-5-89764-555-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90729> (дата обращения: 14.09.2021). — Режим доступа: для авторизованных 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
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	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	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

1. 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>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

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

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ 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 №2 (402)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук, подключенный к сети «Интернет» и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, подключенные к сети «Интернет» и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

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

Кафедра
Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного
происхождения им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«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

форма обучения: очно-заочная

год приема: 2022

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

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

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) 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, контрольно-измерительных 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, контрольно-измерительных 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, контрольно-измерительных приборов на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: показатели эффективности торгово-технологического оборудования предприятий торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных	Глубокие знания показателей эффективности торгово-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 торгово-технологического оборудо-	Хорошо	Повышенный

[illegible]

ния, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	компоновки и подбор оборудования на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры		
	Частично умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования на предприятиях торговли продуктами питания животного происхождения, продуктами питания из водных биоресурсов и объектами аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования на предприятиях 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 продуктами питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет применять методы математического моделирования и оптимизации процессов торговли продуктами питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	Неудовлетворительно	Не сформирован

2. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Введение. Роль торгового оборудования в построении процесса товародвижения.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий 3. Банк тем для круглого стола, дискуссии	ИД-1пк-10 ИД-2пк10 ИД-3пк-10 ИД-4пк10 ИД-5пк-10
2.	Механизация и автоматизация торговых и складских процессов.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий 3. Банк тем для круглого стола, дискуссии	ИД-1пк-10 ИД-2пк10 ИД-3пк-10 ИД-4пк10 ИД-5пк-10
3.	Новые технологии обустройства торговых предприятий	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий 3. Банк тем для круглого стола, дискуссии	ИД-1пк-10 ИД-2пк10 ИД-3пк-10 ИД-4пк10

				ИД-5ПК-10
--	--	--	--	-----------

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очно-заочная форма обучения:

- зачет проводится в 3 семестре 2 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

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

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.

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?

Раздел 3. Новые технологии обустройства торговых предприятий

1. Назначение современных систем подсчета посетителей магазина.
2. Какие виды систем подсчета существуют?
3. Назовите новейшие технологии видеонаблюдения в торговых предприятиях.
4. Преимущества и недостатки новейших технологий видеонаблюдения.
5. 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. Общетехническое 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 простои:
 - а. техническая производительность
 - б. теоретическая производительность
 - в. эксплуатационная производительность
8. Свойство весов самостоятельно восстанавливать равновесие после намеренного выведения из этого положения
 - а. чувствительность
 - б. устойчивость
 - в. наглядность показаний
 - г. надежность
9. Поверку весов осуществляет:
 - а. налоговый орган
 - б. госповеритель
 - в. нет правильного ответа
10. Кто должен присутствовать при первичной регистрации и перерегистрации ККМ:
 - а. предприниматель (собственник)

- б. продавец
 - в. присутствие налогового органа
11. На какой срок допускается применение ККМ без фискальной памяти:
- а. 3 мес
 - б. 2 мес
 - в. 6 мес
 - г. не допускается
12. Как классифицируют торговые автоматы по товарным группам?
- а. для непродовольственных товаров
 - б. универсального назначения
 - в. для штучных товаров произвольной геометрической формы
 - г. для охлажденных или горячих штучных товаров
 - д. для продовольственных товаров
 - е. для жидких, сыпучих и штучных товаров
13. 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
14. С какой целью осуществляется механизация технологических процессов на оптовых предприятиях?
- а. сократить долю ручного труда
 - б. повысить производительность и культуру труда
 - в. ускорить выполнение технологических операций
 - г. увеличить численность работников
 - д. увеличить товарооборот
 - е. повысить заработную плату работникам
15. Что отражает уровень механизированности труда?
- 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
16. Что характеризует коэффициент интенсивности:
- а. эффективность использования оборудования по времени
 - б. загрузку мощности оборудования
17. Что называют подвесным грузоподъемным механизмом периодического действия?
- а. лифт
 - б. тельфер
 - в. подъемник
18. Потребность в стеллажном оборудовании определяется отношением:
- а. количества товаров подлежащих хранению в стеллажах к емкости стеллажа
 - б. емкость стеллажа к количеству товаров, подлежащих хранению в стеллажах
19. Что понимается под термином унификации мебели для торговых предприятий?
- а. отбор наиболее совершенных, отвечающих требованиям типов мебели
 - б. приведение к единообразию конструкций, размеров, форм, деталей и узлов, из которых собирается мебель

- в. нормативные требования к материалам, размерам, качеству изготовления и т.д.
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 экзамену по дисциплине (модулю)**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. Специализированное холодильное оборудование и определение его потребности.
15. Правила эксплуатации холодильного оборудования и техника безопасности.
16. Механизация и автоматизация торгово-технологических процессов в розничных магазинах .
17. Определение экономической эффективности внедрения новой техники и механизации .
18. Назначение, классификация и требования, предъявляемые к транспортному оборудованию
19. Классификация и виды складского оборудования.
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

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Оборудование торговых предприятий»

Специальность: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения: очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

М.В. Горбачева

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения