

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 05.09.2025 14:16:43
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический факультет

Кафедра Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.В.ДВ.05.02 Оборудование торговых предприятий

по направлению подготовки

38.03.07 Товароведение

по профилю подготовки (специализации)

Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная, Очно-заочная

год начала подготовки

2025

Майкоп



Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. с.-х. наук

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП

02.09.2025

(подпись)

Сиюхова Нафсет Тевчежевна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

04.09.2025

Подписано простой ЭП

04.09.2025

(подпись)

Тазова Зарета Тальбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей
кафедрой
по направлению подготовки
(специальности)

04.09.2025

Подписано простой ЭП

04.09.2025

(подпись)

Тазова Зарета Тальбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

04.09.2025

Подписано простой ЭП

04.09.2025

(подпись)

И. Б. Берберьян

(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины: теоретическое и практическое освоение проблем материально-технической оснащенности предприятий, механизации и автоматизации различного рода процессов, подбора и рациональной эксплуатации всех видов оборудования.

Задачи дисциплины:

-приобретения знаний и практических навыков в области рациональной организации технологических и торговых процессов на основе выбора наиболее эффективных видов оборудования,

-повышения уровня технической оснащенности и сокращения применения на предприятиях ручного труда.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина «Оборудование торговых предприятий» входит в вариативную часть дисциплин по выбору основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07. «Товароведение»



3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-3.1	Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-3.2	Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла
ПКУВ-4.1	Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства
ПКУВ-4.2	Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Лек	Пр	СРП	СР		
Курс 2	Сем. 3	1	17	34	0.25	56.75	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий				Итого часов	з.е.
		За	Контр	Лек	Пр	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	1	10	12	3.75	82	107.75	

Объем дисциплины и виды учебной работы по очно-заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Лек	Пр	СРП	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	17	17	0.25	73.75	108	3



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Методологические основы изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий»		1		3				5,75		подготовка доклада
	Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства		1		3				6		блиц опрос
	Оборудование торгового зала: контрольно-кассовые машины		2		4				6		Обсуждение докладов, защита практической работы
	Холодильное оборудование		2		4				6		защита практической работы
	Торгово-технологическое оборудование		2		4				6		подготовка и обсуждение докладов
	Фасовочно-упаковочное оборудование		2		3				6		защита практической работы
	Торговые автоматы		1		2				6		блиц прос
	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов		2		4				5		решение ситуационных задач
	Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ		2		3				5		подготовка докладов
	Современное складское оборудование		2		4				5		обсуждение докладов
	форма промежуточной аттестации					0,25					зачет
	ИТОГО:		17		34	0.25			56.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Методологические основы изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий»	1		1				8	
	Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства	1		1				8	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Оборудование торгового зала: контрольно-кассовые машины	1		1				8	
	Холодильное оборудование	1		2				8	
	Торгово-технологическое оборудование	1		2				8	
	Фасовочно-упаковочное оборудование	1		1				8	
	Торговые автоматы	1		1				8	
	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	1		1				8	
	Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	1		1				8	
	Современное складское оборудование	1		1				10	
						0,25	3,75		
	ИТОГО:	10		12			3.75	82	

5.3. Структура дисциплины для очно-заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Методологические основы изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий»	1		1				10.75	
	Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства	2		2				7	
	Оборудование торгового зала: контрольно-кассовые машины	2		2				7	
	Холодильное оборудование	2		2				7	
	Торгово-технологическое оборудование	2		2				7	
	Фасовочно-упаковочное оборудование	2		2				7	
	Торговые автоматы	1		1				7	
	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	1		1				7	
	Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	2		2				7	
	Современное складское оборудование	2		2				7	
	форма промежуточной аттестации				0,25				
	ИТОГО:	17		17	0.25			73.75	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Оборудование торговых предприятий», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Методологические основы изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий»	1	1	1	механизация и автоматизация процесса товародвижения в сфере производства. Средства механизации и автоматизации оптового звена	ПКУВ-3.1;	Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции. Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции. Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	, Лекция-беседа
	Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства	1	1	1	классификационные признаки и виды измерительных и массо-измерительных приборов и устройств; требования, предъявляемые к измерительному и массо-измерительному оборудованию; особенности работы на электронных весах; особенности индексации массо-измерительного оборудования.	ПКУВ-3.2; ПКУВ-4.1;	Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	, Лекция-беседа
	Оборудование торгового зала: контрольно-	2	1	2	классификационные признаки и виды	ПКУВ-3.2; ПКУВ-4.2;	Знать: показателям качества,	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	кассовые машины				контрольно-кассовых машин; требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам; правила работы на контрольно-кассовых машинах; особенности устройства контрольно-кассовых машин; контрольно-кассовых машин.		характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	
	Холодильное оборудование	2	1	2	классификационные признаки и виды холодильного оборудования; требования, предъявляемые к холодильному оборудованию; особенности устройства и принципы работы холодильного оборудования; изучение правил эксплуатации холодильного оборудования.	ПКУВ-3.2;	Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	, Слайд-лекция
	Торгово-технологическое оборудование	2	1	2	изучение классификационных признаков и видов торговой мебели; особенности типизации, унификации и	ПКУВ-3.1; ПКУВ-4.2;	Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции. Уметь: применять	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					стандартизации торговой мебели; правила подбора, размещения и эффективного использования торговой мебели; изучение правил эксплуатации торгового инвентаря.		актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции. Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	
	Фасовочно-упаковочное оборудование	2	1	2	классификационные признаки фасовочно-упаковочного оборудования; требования, предъявляемые к фасовочно-упаковочному оборудованию; особенности устройства и принципы работы фасовочно-упаковочного оборудования; изучение правил эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования	ПКУВ-3.2;	Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	, Слайд-лекция
	Торговые автоматы	1	1	1	классификационные признаки и виды торговых автоматов оборудования; требования, предъявляемые к торговым автоматам; особенности устройства и принципы работы торговых автоматов; правила эксплуатации торговых автоматов.	ПКУВ-4.2;	Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции. Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства. Владеть: на	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	
	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	2	1	2	процессы механизации и автоматизации, комплексной автоматизации и механизации торговых процессов; виды и характеристики оборудования для защиты товаров от хищений; виды и характеристики сканирующих устройств и приборов для штрихового кодирования; виды и характеристики аппаратов для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.	ПКУВ-4.1;	Знать: основные методы квалитетического анализа продукции при производстве изделий. Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий. Владеть: навыками применять методы квалитетического анализа продукции.	, Лекция-беседа
	Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	2	1	2	классификационные признаки и виды оборудования для погрузочно-разгрузочных работ; требования, предъявляемые к оборудованию для погрузочно-разгрузочных работ; особенности устройства, параметрами и принципом работы оборудования для погрузочно-разгрузочных работ.	ПКУВ-3.2;	Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла. Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	
	Современное складское оборудование	2	1	2	виды оборудования, применяемые для хранения тарно-штучных грузов; виды оборудования для хранения навалочных и сыпучих грузов; виды оборудования, применяемыми для хранения наливных грузов.	ПКУВ-3.2;	Знать: Уметь: Владеть:	, Слайд-лекция
	ИТОГО:	17	10	17				

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	Методологические основы изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий»	Методологические основы изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий»	3	1	1
	Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства	Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства	3	1	2
	Оборудование торгового зала: контрольно-кассовые машины	Оборудование торгового зала: контрольно-кассовые машины	4	1	2
	Холодильное оборудование	Холодильное оборудование	4	2	2
	Торгово-технологическое оборудование	Торгово-технологическое оборудование	4	2	2
	Фасовочно-упаковочное оборудование	Фасовочно-упаковочное оборудование	3	1	2
	Торговые автоматы	Торговые автоматы	2	1	1
	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	4	1	1
	Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	3	1	2
	Современное складское оборудование	складское оборудование	4	1	2
	ИТОГО:		34	12	17

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Методологические основы изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий»	Основные кинематические параметры оборудования. Основные динамические параметры оборудования. Классификация оборудования по различным признакам. Классификация торгового оборудования.	1 неделя	5	8	11
	Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства	Влияние правильной эксплуатации измерительного и массо-измерительного оборудования. Основные устройства рычажных весов и их назначение. Классификация торговых весов. Принцип работ электронных весов.	2 неделя	6	8	7
	Оборудование торгового зала: контрольно-кассовые машины	Значение голограмм, проставляемых на контрольно-кассовых машинах. Реквизиты, которые проставляют на контрольной ленте контрольно-кассовой машины в начале и в конце рабочей смены. Порядок работы кассира при расчетах с покупателем. сущность паспортизации контрольно-кассовых машин.	3 неделя	6	8	7
	Холодильное оборудование	Классификационные признаки и виды холодильного оборудования; требования, предъявляемые к холодильному оборудованию;	4 неделя	6	8	7
	Торгово-технологическое оборудование	Классификационные признаки и видов торговой мебели; особенности типизации, унификации и стандартизации торговой мебели.	5 неделя	6	8	7
	Фасовочно-упаковочное оборудование	Классификационные признаки и виды фасовочно-упаковочного оборудования; требования, предъявляемые к фасовочно-упаковочному оборудованию.	6 неделя	6	8	7
	Торговые автоматы	Классификационные признаки и виды торговых автоматов оборудования; требования, предъявляемые к торговым автоматам.	7 неделя	6	8	7
	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	Процессы механизации и автоматизации; комплексная автоматизация и механизация торговых процессов; виды и характеристики оборудования для защиты товаров от хищений.	8 неделя	6	8	7
	Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	Классификационные признаки и виды оборудования для погрузочно-разгрузочных работ.	9 неделя	5	8	7
	Современное складское оборудование	Виды оборудования для хранения навалочных и сыпучих грузов; виды оборудования, применяемые для хранения наливных грузов.	10 неделя	5	10	7
	ИТОГО:			57	82	74

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и	09.2026 сентябрь 2026, ФГБОУ ВО МГТУ	Лекция дискуссия: "Современное складское	групповая	Сиюхова Н.Т.	ПКУВ-3.2;

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
научно-исследовательская деятельность		оборудование".			

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» : для бакалавров по направлению подготовки 38.03.07. Товароведение / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058924

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли : учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - 13 изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 348 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=395876 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-04947-7	https://znanium.ru/catalog/document?id=431458
Дашков, Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью : учебник / Дашков Л.П., Памбухчиянц О.В. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2022. - 400 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=431691
Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. - 15-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 456 с. - ISBN 978-5-394-05171-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2083273	https://znanium.com/catalog/product/2083273
Коммерческая деятельность : учебник и практикум для вузов / И.М. Синяева, О.Н. Жильцова, С.В. Земляк, В.В. Синяев. - Москва : Юрайт, 2023. - 404 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/510970 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-01641-3	https://urait.ru/bcode/510970

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,



- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла			
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
3	4	4	Холодильная техника и технологии
7	7	7	Современные технологии производства товаров
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Основы проектирования продукции
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла			



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
5	5	5	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
5	5	5	Системы искусственного интеллекта
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучастных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
8	8	9	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
6	6	6	Цифровая трансформация отрасли
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Современные технологии производства товаров
7	7	7	Основы проектирования продукции
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	9	9	Преддипломная практика
2	2	2	Теоретические основы товароведения
4	6	5	Товарный менеджмент
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	4	4	Упаковка товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Основы проектирования продукции
7	7	7	Современные технологии производства товаров
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства			
8	9	9	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	9	9	Преддипломная практика
3	4	4	Товароведение и экспертиза зерноучных товаров
4	5	5	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
5	6	6	Товароведение и экспертиза молочных товаров
5	6	6	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
6	7	7	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
6	7	7	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза мясных товаров
7	8	8	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
8	9	9	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
56	56	56	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Биоповреждаемость непродовольственных товаров
4	4	4	Упаковка товаров
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров
3	4	4	Холодильная техника и технологии
3	4	4	Оборудование торговых предприятий
7	7	7	Современные технологии производства товаров
7	7	7	Основы проектирования продукции
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы качественного анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
области управления качеством производства изделий.					
Владеть: навыками применения методов квалимет рического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.1 Выявляет причины возникновения и проводит анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: основные методы квалимет рического анализа продукции при производстве изделий.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством производства изделий.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками применения методов квалимет рического анализа продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-4: Способен осуществлять анализ причин, вызывающих снижение качества продукции и разрабатывать мероприятия по их устранению.					
ПКУВ-4.2 Разрабатывает корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства					
Знать: виды возможных дефектов, возникающих при нарушении стадий производства продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: анализировать дефекты, вызывающие ухудшение качества; корректировать действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
производства.					
Владеть: навыками выявления дефектов и разрабатывать корректирующие действия по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции на различных стадиях производства.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.1 Проводит сбор данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками составления отчетов по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах производства продукции по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию.					
ПКУВ-3.2 Проводит обработку данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Знать: показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: выявлять показатели качества, характеризующие разрабатываемую	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла					
Владеть: навыками обработки данных по показателям качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию, на различных этапах её жизненного цикла	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Вопросы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Классификация массоизмерительного оборудования.
2. Роль оборудования в повышении эффективности труда работников.
3. Принцип устройства и работы основных видов контрольно-кассовых машин.
4. Комплексная автоматизация и механизация торговых и складских процессов.
5. Требования, предъявляемые к холодильному оборудованию.
6. Ремонт и техническое обслуживание оборудования.
7. Назначение и классификация подъемно-транспортного оборудования.
8. Эксплуатация и надежность оборудования.
9. Организация проверки и клеймения измерительного оборудования.
10. Принцип работы и устройства основных видов холодильного оборудования.



11. Фасовочно-упаковочное оборудование, его классификация.
12. Основные принципы выбора оборудования.
13. Система проверки и надзора за измерительным оборудованием.
14. Классификация холодильного оборудования.
15. Классификация и типы торгово-технологического оборудования.
16. Требования, предъявляемые к массоизмерительному оборудованию.
17. Основное оборудование торговых залов: понятие, виды.
18. Меры длин и весов. Правила пользования мерами длин и весов.
19. Вспомогательное оборудование торговых залов: понятие, виды.
20. Требования, предъявляемые к фасовочно-упаковочному оборудованию.
21. Оборудование складских помещений, его виды.
22. Маркировка контрольно-кассовых машин.
23. Контрольно-кассовые машины: функциональная схема, основные механизмы, типы.
24. Сборные холодильные камеры. Особенности устройства.
25. Паспортизация и уход за измерительными приборами и устройствами.
26. Торговые автоматы: классификация, основные узлы и механизмы.
27. Оборудование для хранения товаров: виды, требования, предъявляемые к нему.
28. Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.



29. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
30. Холодильные витрины. Виды холодильных витрин
31. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
32. Аппараты для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.
33. Автоматы для фасования и упаковывания товаров.
34. Системы защиты товаров от хищений.
35. Основные узлы контрольно-кассовых машин.
36. Буквенно-цифровая индексация холодильных машин.
37. Холодильные шкафы и камеры: классификация и характеристика.
38. Основные параметры подъемно-транспортного оборудования.
39. Холодильные прилавки и витрины: классификация и характеристика.
40. Промышленные роботы, их характеристика.
41. Характеристика и виды электронного весоизмерительного оборудования.
42. Устройство и принцип работы компрессионной холодильной машины.
43. Грузоподъемные и транспортирующие машины: виды и характеристика.
44. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
45. Торговая мебель: классификация и характеристика видов.
46. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовому оборудованию.



47. Оборудование для приготовления и продажи напитков.

48. Требования, предъявляемые к торговой мебели.

49. Оборудование для продажи штучных товаров.

50. Требования, предъявляемые к подъемно-транспортному оборудованию.

7.3.2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Назовите цель, предмет и задачи изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий».

2. Назовите основные классификационные признаки оборудования.

3. Назовите основные классификационные признаки торгового оборудования.

4. В чем разница между динамическими и кинематическими параметрами оборудования? Что принято относить к динамическим параметрам оборудования? Что принято относить к кинематическими параметрам оборудования?

5. Какими показателями определяется работоспособность оборудования?

6. На что влияет правильная эксплуатация измерительного и массоизмерительного оборудования?

7. Перечислите основные устройства рычажных весов и их назначение.

8. Дайте классификацию торговых весов и приведите примеры буквенно-цифровой индексации.

9. На чем основан принцип работ электронных весов?

10. Назовите меры объема и длины и перечислите требования, предъявляемые к ним.

11. Для какой цели используют гири и какие гири бывают в зависимости от их назначения?

12. Что содержит клеймо, проставляемое на весах, прошедших проверку?

13. Перечислите обязанности руководителей торговых предприятий, ответственных за состояние измерительного оборудования.



14. Назовите цели и функции органов государственного надзора.
15. Каково назначение контрольных весов?
16. Каковы назначение и область применения автомобильных и вагонных весов?
17. Назовите периодичность и цели проверки измерительного оборудования.
18. На какие группы делят контрольно-кассовые машины?
19. Какие функции выполняют электронные контрольно-кассовые машины?
20. Для какой цели служат блок индикации, блок автоматической памяти?
21. Объясните назначение ключей и замков.
22. Как называется блок печати для кассовых документов?
23. Как Вы понимаете значение голограмм, проставляемых на контрольно-кассовых машинах?
24. Перечислите реквизиты, которые проставляют на контрольной ленте контрольно-кассовой машины в начале и в конце рабочей смены.
25. Опишите порядок работы кассира при расчетах с покупателем.
26. Как Вы понимаете сущность паспортизации контрольно-кассовых машин?
27. Объясните требования, предъявляемые к содержанию и ведению книги кассира-операциониста.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1 Вариант

1. По каким признакам можно классифицировать все контрольно-кассовые машины?
1. По сфере применения, по функциональным возможностям, по источнику питания;
2. По методам продажи, по назначению;



3. По назначению, по сфере применения;

4. По сфере применения, по источнику питания, по конструкции.

2. В каком случае контрольно-кассовая машина снимается с учета в налоговых органах?

1. При поломке;

2. По истечению срока применения, в связи с исключением из реестра;

3. Нет паспорта;

4. При краже контрольно-кассовой машины.

3. Какие счетчики контрольно-кассовых машин автоматически суммируют нарастающим итогом все денежные суммы?

1. Замыкающие;

2. Контрольные;

3. Операционные;

4. Суммирующие

4. Какой механизм контрольно-кассовой машины служит для печатания денежного документа, его выдачи и регистрации на контрольной ленте?

1. Печатающий;

2. Замыкающий;

3. Передаточный;

4. Приводной

5. Кто вводит в эксплуатацию новые контрольно-кассовые машины?

1. Руководитель организации;



2.Налоговые органы;

3.Продавец;

4.Механик организации.

6. Какое время действительны чеки контрольно-кассовых машин?

1.В течение дня

2.В течение трех дней;

3.В течение семи дней;

4. В течение месяца.

7. Сколько по времени должны храниться контрольная лента, книга кассира-операционниста?

1.Не менее года;

2.Не менее 5 лет;

3.Не более 10 лет;

4.Не менее 3 лет.

8. В скольких экземплярах оформляется акт о переводе показаний счетчиков на нули?

1.В 3-х;

2.В одном;

3.В 2-х;

4.В 4-х.

9. Что означает вторая цифра в обозначении торгово-холодильного оборудования?

1.Вид хладона;



2.Величина холодопроизводительности

3.Температурный режим;

4.Степень защиты от поражения электрическим током.

10. Что обозначает буква «Х» в обозначении торгово-холодильного оборудования?

1.Холодильное оборудование;

2.Холодильная камера;

3.Холодильная витрина;

4.Шкаф холодильный.

11. В каком узле компрессорной машины пары холодильного агента охлаждаются и превращаются в жидкость?

1.В испарители;

2.В компрессоре;

3.В конденсаторе;

4.В регулирующем вентиле.

12. В течение скольких суток можно хранить охлажденные и замороженные продукты в сборных холодильных камерах?

1.Не более 20 суток;

2.Не более 30 суток;

3.Не более 10 суток;

4.Не более 5 суток.

13. Можно ли покрывать торгово-холодильного оборудования бумагой, клеенкой, фанерой?



1.Да

2.Нет

14. Можно ли вносить в торгово-холодильное оборудование горячие или теплые продукты?

1.Да;

2.Нет.

15. Ввод контрольно-кассовой машины в эксплуатацию требует ли присутствие кассира?

1.Да;

2.Нет.

16. Какого цвета голограмма ставится после регистрации контрольно-кассовой машины, постановки ее на сервисное обслуживание и которая означает, что ККМ находится на сервисном обслуживании и зарегистрирована в органах государственной налоговой службы РФ?

1.Красного;

2.Зеленого;

3.Синего;

4.Желтого.

17. В каких емкостях выпускаются шкафы торгово-холодильные?

1.От 0.4 до 1,4 м3;

2.От 1,4 до 2 м3;

3.От 1 до 3 м3

4.От 3 до 10 м3

18. Для чего предназначены сборные холодильные камеры?



1.Для кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов перед продажей;

2.Для кратковременного хранения, выкладки и продажи расфасованных охлажденных и замороженных продуктов;

3.Для хранения охлажденных и замороженных продуктов не более 5 суток;

4.Для длительного хранения охлажденных продуктов.

19. Какие параметры имеет мороженное на колесах?

1.Емкостью 210 дм3 и весом 80кг;

2.Емкостью 180 дм и весом 100 кг;

3.Емкостью 200 дм3 и весом 70 кг;

4.Емкостью 170 дм3 и весом 64 кг

20. По функциональному назначению торговую мебель классифицируют....

1.Мебель для торговых залов магазинов, мебель для помещений приемки;

2.Мебель для кратковременного хранения товаров, мебель для помещений, в которых производится подготовка товаров к продаже;

3.Мебель для показа, выкладки и продажи, мебель для торговых залов магазинов;

4.Мебель для показа, выкладки и продажи, мебель для хранения товаров, мебель для подготовки товаров к продаже.

21. Какой вид торговой мебели имеет размеры: длина 900-1300; ширина 300-800; высота 2000-2200?

1.Пристенные горки;

2.Подставки;

3.Прилавки;



4.Стенды.

22. При снеговой шубе на испарители холодильного оборудования более трех мм ухудшается ли теплообмен и нарушается ли режим работы?

1.Да.

2.Нет.

23. Какая температура должна быть в охлаждаемом объеме среднетемпературного оборудования?

1.От 0 до +8 С;

2.- 18 С;

3. - 20 С;

4. + 10 С.

24. Какое требование к охлаждаемому оборудованию характеризуется как защита от теплопритоков и автоматизированная регулируемость холодильной системы?

1.Теплообмен;

2.Энергосбережение;

3.Экологическая безопасность;

4.Защита от внешних факторов.

25. Какое расстояние должно быть при загрузке охлаждаемых объемов при укладке продуктов?

1.Не менее 30-40см;

2.Не менее 30 см;

3.Не менее 20 см;

4.Не менее 6 -10 см.



26. По сфере применения ККМ классифицируют?

1. ККМ для торговли;
2. Пассивные;
3. С электропитанием от сети переменного тока;
4. Автономные.

27. В чем именно необходимо убедиться перед приобретением ККМ?

1. Имеется наименование организации;
2. Порядковый номер чека;
3. Дата и время покупки;
4. Оснащена средствами визуального контроля.

28. Что не относится к эстетическим требованиям ККМ?

1. Актуальный дизайн;
2. Высокое качество отделочных материалов;
3. Сочетание цветового решения с интерьером торгового зала;
4. Совместимость с компьютерными системами.

29. Какое устройство не допускает работу машины при отсутствие контрольной или чековой ленты?

1. Блокирующие;
2. Оперативное;
3. Передаточное;
4. Замыкающие.



30. Какой механизм может быть односторонним и двусторонним дающий возможность покупатель видеть сумму?

1. Установочный;
2. Индикаторный;
3. Счетный;
4. Печатающий.

31. Устройство, в котором вырабатывается холод, используемый для сохранения различных продуктов?

1. Холодильное оборудование;
2. Весоизмерительное оборудование;
3. ККМ;
4. Торгово-технологическое оборудование.

32. По месту хранения скоропортящихся товаров торгово-холодильное оборудование классифицируется?

1. Для хранения скоропортящихся товаров;
2. Холодильное оборудование для хранения выставочного и текущего запаса;
3. Только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах.

33. Что обозначает буква «В» в обозначении торгово-холодильном оборудовании?

1. Холодильное оборудование;
2. Холодильный прилавок-витрина;
3. Холодильная витрина;
4. Шкаф холодильный.



34. На что указывает первая цифра в обозначении холодильного оборудования?

1. Вид хладагента;
2. На величину холодильной производительности;
3. Обозначение температурного режима.

35. Какой из основных узлов агрегата забирает пары из испарителя?

1. Испаритель;
2. Конденсатор;
3. Компрессор;
4. Регулирующий вентиль.

36. Это холодильный контейнер для продажи мороженого с компактной передвижной установленной емкостью 172 дм³ и весом 64 кг?

1. Мороженное на колесах;
2. Сборные холодильные камеры;
3. Холодильные прилавки, витрины и прилавки-витрины;
4. Шкафы холодильные.

37. По принципу устройства торговую мебель классифицируют?

1. Неразборная;
2. Каркасная;
3. Настенная;
4. Островная.

38. По способу установки торговую мебель классифицируют?



1.Встроенная;

2.Полочная;

3.Трубчатая;

4.Неразборная.

39. Сборно-разборный корпус состоит из крышки, дна, стенок, двух пар стоек, рампы и штанг, это...?

1.Горки;

2.Корзины;

3.Прилавки и витрины-прилавки;

4.Подставки.

40. По материалу изготовления торговую мебель классифицируют?

1.Универсальная;

2.Каркасная;

3.Из стекла и зеркала;

4.Нет правильного ответа.

41. Холодильное оборудование, предназначенное для кратковременного хранения выкладки и продажи, расфасованные охлажденных и замороженных продуктов?

1.Шкафы холодильные;

2.Сборные камеры;

3.Мороженное на колесах;

4.Прилавки, витрины.

42. Что обозначает буква «К» в торговом холодильном оборудовании?



1.Камера;

2.Прилавок;

3.Холодильное оборудование;

4.Шкаф.

43. Что применяют для выкладки плодов и овощей, белья и галантереи?

1.Шкафы;

2.Кассовые кабины;

3.Корзины;

4.Ящики.

44. По сфере применения ККМ классифицируют?

1.ККМ для торговли, для сферы услуг, для предприятия питания;

2.Автономные, пассивные, активные, фискальные;

3. С встроенным элементом питания, с подключением к внешнему элементу питания с комбинированным электропитанием.

45. Что из перечисленного не относится к эстетическим требованиям?

1.Актуальный дизайн;

2.Соответствие отделки назначению;

3.Надежность работы.

46. Что из перечисленного относится к эксплуатационным требованиям?

1.Отсутствует или повреждена пломба;

2.Точность расчетов;



3.Высокое качество отделочных материалов.

47. Механизм представляющий собой набор клавиш для ввода суммы секций, условных кодов – это...?

Счетный;

Установочный;

3.Индикаторный.

48. Низкотемпературный режим холодильного оборудования?

1.От +15 до +17С;

2.От -1до -18С;

3.От -18 до -30С.

49. По комплектности холодильное оборудование бывает?

1.Пристенное, островное;

2.Аммиачное, хладоновое;

3. Единичное, комплексное.

50. Сколько времени храниться контрольная лента, книга кассира - операциониста и другие документы?

1.Не менее 4 лет;

2.Не менее 5 лет;

3.Не менее 6 лет.

7.3.4.Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Перечислите, на какие группы и по каким признакам классифицируют холодильное оборудование.



2. В чем заключается унификация холодильного оборудования.
3. Что дает применение воздушного способа охлаждения?
4. Назовите стандартные температурные режимы, характерные для торгового холодильного оборудования.
5. Каково функциональное назначение холодильных витрин?
6. Как Вы понимаете централизованное хладоснабжение и в чем преимущество его применения?
7. Каково назначение холодильных шкафов?
8. Для какой цели торговые предприятия оснащают мебелью и какие факторы учитывают при ее выборе?
9. По каким признакам классифицируют торговую мебель и на какие группы?
10. Для какой цели на предприятиях торговли используют горки и какие приспособления применяют для выкладки товаров?
11. Для какой цели в торговых залах магазинов используют прилавки и прилавки-витрины?
12. Что называют торговым инвентарем и от чего зависят его виды и количество в торговом зале?
13. Какой инвентарь используется для выкладки и показа товаров, для обслуживания покупателей?
14. Какие требования техники безопасности следует соблюдать при эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования?
15. Какие операции необходимо осуществить при подготовке к работе упаковочной машины?
16. Какое оборудование относится к современным машинам для упаковки товаров?



17. Почему вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды?
18. Что предусмотрено для создания оптимальных условий вакуумирования?
19. В чем отличие автоматов шкафного типа от панельного?
20. По каким признакам торговые автоматы классифицируются на группы?
21. Назовите основные узлы и механизмы торгового автомата и их назначение.
22. От чего зависит эффективность работы торговых автоматов?
23. Какую надпись или изображение наносят на лицевую сторону торгового автомата?
24. В каких торговых автоматах устанавливают устройство для поддержания заданного режима хранения товаров?
25. Когда присваивается локальный код товару на торговом предприятии?
26. Какая система кодировки товаров является самой распространенной?
27. Для каких товаров формируется локальный штриховой код?
28. С какой целью используется информация в магазине, полученная с помощью системы видеонаблюдения?
29. Назовите электронные системы защиты товаров от несанкционированного выноса из магазина.
30. Поясните принцип работы аппаратов для проверки подлинности банкнот, счета, фасовки купюр и монет.
31. По каким признакам и на какие группы классифицируют оборудования для погрузочно-разгрузочных работ?
32. Какие требования техники безопасности следует учитывать при эксплуатации



оборудования для погрузочно-разгрузочных работ?

33. Для какой цели на торговых предприятиях применяются грузоподъемники и грузовые лифты?

34. Для какой цели на торговых предприятиях применяются конвейеры? Какие типы конвейеров Вам известны?

35. В чем состоит целесообразность и какова область применения электро- и автотранспорта?

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4.1. Методические материалы при приеме зачета

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	



		Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.



8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - 12-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 456 с. - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=431698
Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли : учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - 13 изд. - Москва : Дашков и К, 2022. - 348 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=395876 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-04947-7	https://znanium.ru/catalog/document?id=431458
Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Оборудование торговых предприятий» : для бакалавров по направлению подготовки 38.03.07. Товароведение / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «МГТУ», Каф. стандартизации, метрологии и товар. экспертизы ; составитель Сиюхова Н.Т. - Майкоп : Б/и, 2019. - 35 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058924

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Дашков, Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью : учебник / Дашков Л.П., Памбухчиянц О.В. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 400 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=431691
Коммерческая деятельность : учебник и практикум для вузов / И.М. Синяева, О.Н. Жильцова, С.В. Земляк, В.В. Синяев. - Москва : Юрайт, 2023. - 404 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/510970 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-01641-3	https://urait.ru/bcode/510970

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ»[Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znanium.com/catalog/> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской



Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <http://nlr.ru/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) <https://нэб.рф/> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> Министерство экономического развития и торговли Республики Адыгея // Республика Адыгея : официальный сайт исполнительных органов государственной власти. - Майкоп. - Обновляется ежедневно. - URL: <http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/>. - Текст: электронный. <http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/> ГОСТ. Электронная энциклопедия, все от А до Я : главный общественный сайт о товарах. - [Москва], 2019. - . - URL: <https://tovaroved.clan.su/>. - Текст: электронный. Сайт "ГОСТ" -главный общественный сайт о товарах, разработан специально для просвещения нашего общества в вопросах: Производство товаров. Классификация и ассортимент товаров и услуг. Технология продажи товаров и оказания услуг. Размещение и выкладка товаров. Хранение, упаковка, маркировка товаров. Торговые вычисления. Оборудование торговых предприятий. Торговые вычисления. Учет и отчетность торговых предприятий. Деловая культура работников торговли. Обязанности и права продавцов. Обязанности и права покупателей. Реклама товаров. Вся информация на сайте "ГОСТ" представлена для ознакомления всего населения. Продавцам это знать просто необходимо. Покупателям это знать очень полезно. <https://tovaroved.clan.su/> Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза : [сайт]. - [Москва], [20??]. - . - URL: <https://znaytovar.ru/>. - Текст: электронный. Специализированный поиск по интернету для товароведов, форум, нормативные документы, ГОСТы. <https://znaytovar.ru/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

9.1 Основные сведения об изучаемом курсе

Формы проведения занятий

Очная форма обучения: Лекции – 17ч, практические занятия – 34ч.

Заочная форма обучения: Лекции –10 ч, практические занятия – 12ч.

Очно-Заочная форма обучения: Лекции –17 ч, практические занятия – 17ч.

Формы контроля

Допуском к сдаче зачета является выполнение всех предусмотренных учебным планом практических работ и их защита.

Промежуточный контроль -зачет

9.2 Порядок изучения дисциплины

(Последовательность действий бакалавра при изучении дисциплины)

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и практических занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, практические работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия обучающийся должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной

литературы, рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, обучающийся должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Практические работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием обучающийся должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, практических работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу отводится не менее 40 мин.

Для студентов заочной и очно-заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и практических работ в период установочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии обучающиеся знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых практических работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями обучающийся знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов студент может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию бакалавр представляет результаты выполнения лабораторных работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу отводится не менее 40 мин.

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, практических работ и рекомендованных при их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к лабораторным работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов, рефератов.

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия
7-Zip Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rmb-today) https://нэб.рф/
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - - URL: https://cyberleninka.ru - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
Министерство экономического развития Российской Федерации : официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течении суток. - URL: https://www.economy.gov.ru/ . - Текст: электронный. https://www.economy.gov.ru/
Министерство экономического развития и торговли Республики Адыгея // Республика Адыгея : официальный сайт исполнительных органов государственной власти. - Майкоп. - Обновляется ежедневно. - URL: http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/ . - Текст: электронный. http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/
ЭСМ. Экономика Социология Менеджмент : федеральный образовательный портал. - Москва. - URL: http://ecsosman.hse.ru/ . - Текст: электронный.Цель проекта - создать крупный дискуссионный ресурс по социологии, экономике, менеджменту, способствовать научной коммуникации и формированию профессионального сообщества. На сайте представлены учебные пособия, методические материалы монографии, статьи по экономике, социологии, менеджменту, государственному управлению, философии. http://ecsosman.hse.ru/
Продукты питания. Технологии и товароведение продовольственных товаров : [сайт]. - [Москва], 2019. - - URL: http://www.comodity.ru/ . - Текст: электронный.На сайте представлена не только информация о товароведении продовольственных товаров, т. е. в соответствии с классическим определением - изучение потребительских свойств товаров продовольственной группы, но и собственно технологии производства этих товаров. http://www.comodity.ru/
ГОСТ. Электронная энциклопедия, все от А до Я : главный общественный сайт о товарах. - [Москва], 2019. - - URL: https://tovaroved.clan.su/ . - Текст: электронный.Сайт 'ГОСТ' -главный общественный сайт о товарах, разработан



Название
специально для просвещения нашего общества в вопросах: Производство товаров. Классификация и ассортимент товаров и услуг. Технология продажи товаров и оказания услуг. Размещение и выкладка товаров. Хранение, упаковка, маркировка товаров. Торговые вычисления. Оборудование торговых предприятий. Торговые вычисления. Учет и отчетность торговых предприятий. Деловая культура работников торговли. Обязанности и права продавцов. Обязанности и права покупателей. Реклама товаров. Вся информация на сайте 'ГОСТ' представлена для ознакомления всего населения. Продавцам это знать просто необходимо. Покупателям это знать очень полезно. https://tovaroved.clan.su/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znanium.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znanium.com/catalog/
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) https://нэб.рф/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; Научно-исследовательская лаборатория оценки качества и безопасности сырья и продуктов питания; Лаборатория оценки качества безопасности сырья и пищевых продуктов (1-301) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Холодильник; Хлебопечь LG (для лабораторной выпечки образцов); ИДК-1 (прибор для определения качества клейковины); Прибор Журавлева (для определения пористости хлеба); Лабораторная посуда для проведения органолептической оценки продовольственных товаров; Образцы продовольственных и непродовольственных товаров; Нормативная и справочная литература; Проектор; Экран; Анализатор АКВ-07 МК вольтамперометрический; Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Спектрофотометр ПЭ-5400УФ; Ультразвуковой технологический аппарат «Волна»; Хроматограф жидкостной аналитический малогабаритный «Цвет Яуза»; Рефрактометр ИРФ- 454 Б2М; Вибровискозиметр серии SV-10; Микроскоп цифровой стереоскопический панкратический MC-2-ZOOMDigital; pH-Метр МАРК-903; Баня водяная многоместная ТБ-6А; Лабораторная мельница «Вьюга»; Центрифуга лабораторная УС-1412А; Печь электрокамерная ЭКСР-10; Весы аналитические «A&D»; DSCALES Co, LTD; Аппарат Сокслета	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программ-ное обеспечение: 1. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «K-litecodes»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;
Учебные аудитории для самостоятельной работы: № ауд.311,313 адрес ул. Пер-вомайская ,191, 3 этаж.3	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 15 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программ-ное обеспечение: 1. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «K-litecodes»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;
читальный зал: Первомайская 191, 3 этаж	25 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программ-ное обеспечение: 1. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «K-litecodes»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;

