

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по организации самостоятельной работы
студентов и проведению практических
(семинарских) занятий
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Эксплуатация торгово-технологического
оборудования и охрана труда**

(наименование дисциплины (модуля))

Специальность	38.02.08 Торговое дело
Форма обучения	очная

Ростов-на-Дону

Раздел 1. Эксплуатация торгово- технологического оборудования
Тема 1.1 Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель и торговый инвентарь
Лекция1. Понятие и классификация торгово- технологического оборудования

1.	Тема занятия	Понятие и классификация торгово- технологического оборудования
2.	Содержание темы	Основные направления научно-технического прогресса в современной торговле. Классификация торгового оборудования по обобщающим признакам и функциональному назначению.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся проанализировать современные требования к торгово-технологическому оборудованию.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Обосновать роль технического оснащения в улучшении культуры обслуживания, повышении производительности труда работников торговых организаций и увеличении прибыли при экономии трудовых и материальных затрат.

Лекция 2. Понятие и классификация торговой мебели. Требования к торговой мебели.

1.	Тема занятия	Понятие и классификация торговой мебели. Требования к торговой мебели.
2.	Содержание темы	Мебель для торговых организаций: назначение и классификация. Типизация и унификация мебели. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся охарактеризовать перспективные направления совершенствования торговой мебели по дизайну и функциональному назначению.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Проанализировать особенности устройства и применения мебели административно-бытовых и подсобных помещений магазинов.

Лекция 3. Принципы подбора и размещения торговой мебели, правила эксплуатации торговой мебели

1	Тема занятия	Принципы подбора и размещения торговой мебели, правила эксплуатации торговой мебели.
2	Содержание темы	Мебель торговых залов магазинов. Правила эксплуатации торговой мебели.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся обосновать основные принципы подбора торговой мебели.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Охарактеризовать новые перспективные направления совершенствования торговой мебели по конструкции.

Лекция 4. Понятие и классификация торгового инвентаря. Характеристика отдельных видов торгового инвентаря

1	Тема занятия	Понятие и классификация торгового инвентаря. Характеристика отдельных видов торгового инвентаря.
2	Содержание темы	Понятие, назначение, функции торгового инвентаря. Классификация торгового инвентаря. Характеристика видов торгового инвентаря: - для упаковки и вскрытия тары; - для проверки качества товаров; - для подготовки товаров к продаже; - для продажи товаров; - для и показа товаров; - для хранения товаров.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся обосновать цели использования инвентаря в торгово-технологическом процессе, необходимость и результативность его рационального использования.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Характеристика видов торгового инвентаря: - счетный инвентарь; - санитарно-гигиенический инвентарь; - противопожарный инвентарь. Составить схему классификации торгово-технологического оборудования и торгового инвентаря.

Лекция 5. Правила эксплуатации торгового инвентаря

1.	Тема занятия	Правила эксплуатации торгового инвентаря.
----	--------------	---

2.	Содержание темы	<p>Особенности устройства отдельных видов инвентаря для торговых организаций.</p> <p>Правила эксплуатации торгового инвентаря:</p> <ul style="list-style-type: none"> - для упаковки и вскрытия тары; - для проверки качества товаров; - для подготовки товаров к продаже; - для продажи товаров; - для и показа товаров; - для хранения товаров. <p>Меры безопасности при работе с торговым инвентарем.</p>
3.	Типы оценочных мероприятий	<p>С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся назвать основные правила эксплуатации торгового инвентаря.</p>
4.	Задания для самостоятельного выполнения	<p>Изучить правила эксплуатации торгового инвентаря:</p> <ul style="list-style-type: none"> - счетный инвентарь; - санитарно-гигиенический инвентарь; - противопожарный инвентарь. <p>Составить кроссворд по теме «Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель и торговый инвентарь».</p>

Практическое занятие 1. Подбор, размещение и эксплуатация торгово- технологического оборудования и торговой мебели с учетом климатических особенностей региона нахождения торгового предприятия

1.	Тема занятия	Подбор, размещение и эксплуатация торгово- технологического оборудования и торговой мебели с учетом климатических особенностей региона нахождения торгового предприятия
2.	Содержание темы	Подбор и размещение торгово- технологического оборудования и торговой мебели. Эксплуатация торгово- технологического оборудования и торговой мебели с учетом климатических особенностей региона нахождения торгового предприятия
3.	Типы оценочных мероприятий	<p>Ответить на вопросы (с последующей фронтальной проверкой):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила выбора стеллажного оборудования. 2. Как определяется количество стеллажного оборудования? 3. Как определяется необходимое количество поддонов? 4. Расчет емкости стеллажа. <p>Задача 1. Определите потребность склада в стандартных плоских поддонах (1200 x 800 x 150) и шестиярусных десятисекционных каркасных стеллажах (размер ячейки 1400x800x1000 мм), если запас хранимых подшипников составляет 240 т, хранятся они в ящиках 300x400x200 мм, вес ящика 25кг.</p> <p>Задача 2. Определите потребность склада в пятиярусных консольных двойных стеллажах для хранения 56 т пруткового алюминия длиной 5 м. Объёмная масса прутков 2 т/м³, коэффициент заполнения ячейки 0,8, высота ячейки 0,6 м, глубина 0,8 м.</p>
4.	Задания для самостоятельного выполнения	<p>Задача 1. Определите потребность склада в стандартных плоских поддонах и пятиярусных шестисекционных стеллажах, если запас хранимых материалов составляет 360 т., упакованы они в ящики размерами 300x400x200 мм. Вес ящика 40 кг, высота пакета 750 мм. Размеры ячейки 1200x800x800 мм.</p> <p>Задача 2. Определите потребность склада в пятиярусных консольных двойных стеллажах для хранения 160 т пруткового алюминия длиной 4 м. Объёмная масса прутков 1,8 т/м³, коэффициент заполнения ячейки 0,8, высота ячейки 0,6 м, глубина 0,8 м.</p>

Практическое занятие 2. Подбор и эксплуатация торгового инвентаря с учетом клиенториентированности торговой деятельности

1.	Тема занятия	Подбор и эксплуатация торгового инвентаря с учетом клиенториентированности торговой деятельности.																				
2.	Содержание темы	Подбор торгового инвентаря. Эксплуатация торгового инвентаря с учетом клиенториентированности торговой деятельности.																				
3.	Типы оценочных мероприятий	<p>Контрольные вопросы:</p> <p>1. Какие группы торгового инвентаря в зависимости от его назначения вам известны?</p> <p>2. Что включает в себя противопожарный инвентарь? Где он должен располагаться?</p> <p>Задание. Составьте перечень торгового инвентаря для оснащения предложенного в вариантах 1-2 типа магазина самообслуживания. Обоснуйте свой выбор, указав назначение инвентаря.</p> <p>Вариант 1. Магазины типа «Хлебобулочный» и «Посуда».</p> <p>Вариант 2. Магазины типа «Кондитерские товары» и «Одежда».</p> <p>Результаты выполнения отразите в таблице:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Группа инвентаря (в зависимости от назначения)</th> <th>Вид инвентаря</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Инвентарь для упаковки и вскрытия тары</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Инвентарь для контроля качества товаров</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Инвентарь для подготовки к продаже и продажи товаров</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рекламно-выставочный инвентарь</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Инвентарь для хранения рабочего запаса товаров</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вспомогательный инвентарь</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Счетный инвентарь</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Санитарно-гигиенический инвентарь</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Противопожарный инвентарь</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Группа инвентаря (в зависимости от назначения)	Вид инвентаря	Инвентарь для упаковки и вскрытия тары		Инвентарь для контроля качества товаров		Инвентарь для подготовки к продаже и продажи товаров		Рекламно-выставочный инвентарь		Инвентарь для хранения рабочего запаса товаров		Вспомогательный инвентарь		Счетный инвентарь		Санитарно-гигиенический инвентарь		Противопожарный инвентарь	
Группа инвентаря (в зависимости от назначения)		Вид инвентаря																				
Инвентарь для упаковки и вскрытия тары																						
Инвентарь для контроля качества товаров																						
Инвентарь для подготовки к продаже и продажи товаров																						
Рекламно-выставочный инвентарь																						
Инвентарь для хранения рабочего запаса товаров																						
Вспомогательный инвентарь																						
Счетный инвентарь																						
Санитарно-гигиенический инвентарь																						
Противопожарный инвентарь																						
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработать указания для работников «Правила безопасности труда при эксплуатации торгового инвентаря».																				

Тема 1.2 Весоизмерительное, фасовочно- упаковочное и измельчительно-режущее оборудование

Лекция 6. Понятия и классификации весоизмерительного, фасовочно- упаковочного и измельчительно- режущего оборудования

1.	Тема занятия	Понятия и классификации весоизмерительного, фасовочно- упаковочного и измельчительно- режущего оборудования.
2.	Содержание темы	Понятие, назначение, функции оборудования: - весоизмерительного; - фасовочно- упаковочного; - измельчительно- режущего.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся составить схемы классификации весоизмерительного оборудования.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить сущность, назначение и виды специализированного весового оборудования.

Лекция 7. Требования к весоизмерительному, фасовочно-упаковочному и измельчительно-режущему оборудованию

1.	Тема занятия	Требования к весоизмерительному, фасовочно-упаковочному и измельчительно-режущему оборудованию
2.	Содержание темы	Требования к оборудованию: - весоизмерительному; - фасовочно-упаковочному; - измельчительно-режущему.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся перечислить основные требования к оборудованию: - весоизмерительному; - фасовочно-упаковочному; - измельчительно-режущему.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработать схему метрологических, торгово-эксплуатационных и санитарно-гигиенических требований к весоизмерительным приборам, используемым в торговле.

Лекция 8. Правила эксплуатации весоизмерительного, фасовочно-упаковочного и измельчительно-режущего оборудования

1.	Тема занятия	Правила эксплуатации весоизмерительного, фасовочно-упаковочного и измельчительно-режущего оборудования.
2.	Содержание темы	Правила эксплуатации оборудования: - весоизмерительного; - фасовочно-упаковочного; - измельчительно-режущего. Техника безопасности при работе с весоизмерительным, фасовочно-упаковочным и измельчительно-режущим оборудованием.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся перечислить основные правила техники безопасности при работе с измельчительно-режущим оборудованием.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить вопрос «Сервисное обслуживание упаковочного оборудования».

Практическое занятие 3. Подбор и эксплуатация весоизмерительного оборудования. Реализовывать мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж

1.	Тема занятия	Подбор и эксплуатация весоизмерительного оборудования. Реализовывать мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж.								
2.	Содержание темы	Подбор и эксплуатация весоизмерительного оборудования. Мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж.								
3.	Типы оценочных мероприятий	<p>Контрольные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие сведения о весоизмерительных приборах. 2. Требования, предъявляемые к весоизмерительным приборам. 3. Принцип действия электронных весов. 4. Метрологические требования. 5. Правила установки весов. 6. На каком принципе основана работа рычажных весов? 7. Как весы классифицируются по их назначению? 8. На каком принципе основана работа электронных весов? 9. Как классифицируются весы по степени автоматизации? 10. Как классифицируются весы по частоте взвешивания? <p>Задача. Используя данные таблицы 1 об обороте фасуемых и реализуемых за день продовольственных товаров в магазине «Универсам», а также данные таблицы 2, где приводятся технические характеристики различных марок весов, необходимо выбрать соответствующий тип весов, для расфасовки и отпуска товаров и определить потребность в весах для данного магазина.</p> <p>Таблица 1 - Среднедневной оборот отпускаемых и фасуемых товаров в магазине «Универсам»</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование фасуемых и реализуемых товаров</th> <th>Количество фасуемых и реализуемых товаров, кг</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Гастрономические товары</td> <td>3600</td> </tr> <tr> <td>2. Кондитерские товары</td> <td>312</td> </tr> <tr> <td>3. Бакалейные товары</td> <td>1430</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Время, затрачиваемое на одну операцию по взвешиванию при отпуске:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) кондитерских товаров - 1,5 мин; б) гастрономических товаров - 0,3 мин; в) на одну операцию по фасовке бакалейных товаров необходимо затратить 1 мин. <p>2. Масса одного отпуска для кондитерских и гастрономических товаров 0,5 кг. Масса одной расфасовки бакалейных товаров - 1 кг.</p>	Наименование фасуемых и реализуемых товаров	Количество фасуемых и реализуемых товаров, кг	1. Гастрономические товары	3600	2. Кондитерские товары	312	3. Бакалейные товары	1430
Наименование фасуемых и реализуемых товаров	Количество фасуемых и реализуемых товаров, кг									
1. Гастрономические товары	3600									
2. Кондитерские товары	312									
3. Бакалейные товары	1430									

3. Фасовка и отпуск продовольственных товаров в магазине «Универсам» осуществляются в течение 10 часов ежедневно.

4. При взвешивании и отпуске продовольственных товаров можно использовать весы ВЭ-15Т (при отпуске гастрономических товаров), весы РН-10Ц13 (при отпуске кондитерских товаров и фасовке бакалейных товаров).

Таблица 2 - Основные технические характеристики весоизмерительного оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Назначение и область применения	Краткая техническая характеристика
1.	Весы настольные циферблатные РН10Ц13	Взвешивание различных товаров на предприятиях торговли и общественно питания	Пределы взвешивания, кг - 0,1 - 10. Конечное значение шкалы, г - 1000. Цена деления шкалы, г - 5. Наибольшее значение шкалы циферблата кг - 1,0. Допустимая плотность взвешивания, г, при интервалах взвешивания: от 100 до 2500 - +,- 2,5; от 2500 до 10000 - +,- 5; Габаритные размеры, мм - 580 Ч 280 Ч 680 Масса, кг - 22
2.	Весы электронные настольные для определения массы и стоимости продуктов ВЭ-15Т	Взвешивание и фасование продовольственных товаров на предприятиях торговли	Наибольший предел взвешивания, кг - 15 Наименьший предел взвешивания, г - 40 Потребляемая мощность, Вт - 15 Допустимая погрешность взвешивания, г, в

				<p>интервалах взвешивания: от 1,0 до 4,0кг - ± 4 от 4,0 до 6,0кг ± 6 от 6,0 до 10,0кг ± 10 от 10,0 до 15,0кг ± 15 Время взвешивания и вычисления стоимости товаров, с - 2 Время непрерывной работы, ч - 16 Средний срок службы, лет 8</p>
4.	Задания для самостоятельного выполнения	<p>Задача 1. Определите необходимое количество весов для магазина «Продукты», если за смену продается товаров на 160 тыс. руб., из них 70% - подлежат фасовке в магазине. Средняя стоимость за кг товара составляет 338 руб.00 коп. Время взвешивания одного отвеса - 2 минуты, средний отпуск товара - 0,5 кг, продолжительность работы весов за смену - 8 часов, наибольший предел взвешивания 5 кг.</p> <p>Задача 2. Определите необходимое количество весов для магазина. В магазине «Продукты» с торговой площадью 150 кв.м. производится фасовка бакалейных товаров в подсобном помещении в количестве 150 кг за смену (8 часов); через прилавок обслуживания ежедневно продается гастрономических товаров 50 кг. и кондитерских изделий – 30 кг. Время одной операции по взвешиванию бакалейных товаров составляет 1 мин., гастрономических и кондитерских товаров – 2 мин. Фасовка бакалейных товаров производится по 0,5 кг, средний отпуск гастрономических и кондитерских товаров составляет 0,5 кг.</p>		

Практическое занятие 4. Подбор и эксплуатация фасовочно-упаковочного оборудования

1.	Тема занятия	Подбор и эксплуатация фасовочно-упаковочного оборудования
2.	Содержание темы	Подбор фасовочно-упаковочного оборудования. Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования. Техника безопасности при использовании фасовочно-упаковочного оборудования.
3.	Типы оценочных мероприятий	<p>Контрольные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования по периодичности действия. 2. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования по источнику энергии. 3. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования по характеру технологических операций. 4. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования по консистенции товаров. 5. Что обозначает буквенно-цифровой индекс оборудования для фасовки и упаковки товаров? 6. По какому признаку работают автоматические весы ДРК-1? Перечислите основные части весового дозатора ДРК-1. 7. Какое значение имеет упаковка товара для сохранения его качества, сроков хранения? 8. Объясните принцип работы машины для вакуумной упаковки товаров. 9. Для чего предназначена машина МУ-М? В чем заключается принцип работы машины для упаковки овощей и фруктов? 10. Объясните принцип работы и правила эксплуатации ручной термоупаковочной машины. <p>Задача 1. Определить эксплуатационную производительность за смену весов для фасовки пищевых продуктов при следующие условиях: количество отвесов в минуту 22, время работы – 8 часов, коэффициент использования оборудования во времени – 0,8, масса порции 0,5кг.</p> <p>Задача 2. Определить количество весов для фасовки товара при следующих условиях: для фасовки в смену поступает 4000кг бакалейных товаров, техническая часовая производительность весов 1440кг/ч, время работы фасовщика – 7 часов, коэффициент использования оборудования во времени – 0,6.</p>
4.	Задания для самостоятельного выполнения	<p>Вопросы для самостоятельного изучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Банкоукладочные машины. 2. Оборудование для укладки готовой продукции на паллеты. <p>Подготовить реферат на тему «Принцип работы и устройства одного из видов фасовочно-упаковочного оборудования».</p>

Практическое занятие 5. Подбор и эксплуатация измельчительно-режущего оборудования

1.	Тема занятия	Подбор и эксплуатация измельчительно-режущего оборудования	
2.	Содержание темы	Подбор измельчительно-режущего оборудования. Эксплуатация измельчительно-режущего оборудования. Техника безопасности при использовании измельчительно-режущего оборудования.	
3.	Типы оценочных мероприятий	Ситуационные вопросы: 1. Вам необходимо собрать мясорубку для крупной резки. В какой последовательности проведете сборку? 2. Как установить нож при сборке мясорубки? 3. Каково назначение нажимной гайки в работе мясорубки? Как ее устанавливают перед включением в работу и в процессе работы? 4. Как подготовить продукт перед закладкой в мясорубку? 5. Какие неполадки могут возникнуть при работе мясорубки? Как устранить их? 6. Как будете регулировать толщину нарезаемого продукта на МРГ? В каких пределах осуществляется регулировка? 7. Как подготовить машину МРГ к работе? 8. Какие неисправности могут возникнуть при эксплуатации МРГ и как их устранить? 9. Какие нарушения в эксплуатации МРГ могут привести к аварийной ситуации? 10. Для оказания дополнительных услуг в универсаме установлена кофемолка. Как будете регулировать качество помола? Контрольные вопросы: 1. Опишите назначение измельчительного оборудования. 2. Опишите назначение режущего оборудования. 3. Для каких групп товаров могут быть использованы ниже перечисленные виды оборудования:	
		Вид оборудования	Группа товаров
		Измельчительное	
		Режущее	
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Составить сравнительную таблицу измельчительно-режущего оборудования. Результат запишите в таблицу 1. Таблица 1 – Сравнительная характеристика измельчительно-режущего оборудования	
		Наименование измельчительно-режущего оборудования	Преимущества использования Недостатки

Тема 1.3 Подъёмно-транспортное и холодильное оборудование

Лекция 9. Понятия и классификация подъёмно- транспортного и холодильного оборудования

1.	Тема занятия	Понятия и классификация подъёмно- транспортного и холодильного оборудования
2.	Содержание темы	Понятие, применение подъёмно- транспортного оборудования. Классификация подъёмно- транспортного оборудования. Понятие холодильного оборудования. Классификация холодильного оборудования.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы: 1. Какие преимущества применения подъемно-транспортного оборудования? 2. По каким признакам классифицируется подъемно-транспортное оборудование? 3. Что представляет собой непрерывная холодильная цепь? 4. Основные звенья холодильной цепи.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить реферат по теме «Назначение и классификация торгового холодильного оборудования».

Лекция 10. Требования к подъёмно-транспортному и холодильному оборудованию

1.	Тема занятия	Требования к подъёмно-транспортному и холодильному оборудованию
2.	Содержание темы	Требования к подъёмно-транспортному оборудованию. Требования к холодильному оборудованию.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы: 1. Требования техники безопасности при работе с подъёмно-транспортным оборудованием. 2. Требования техники безопасности при работе с холодильным оборудованием.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработать указания для работников «Правила безопасности труда при эксплуатации подъёмно-транспортного и холодильного оборудования».

Лекция 11. Правила эксплуатации подъёмно- транспортного и холодильного оборудования

1.	Тема занятия	Правила эксплуатации подъёмно- транспортного и холодильного оборудования.
2.	Содержание темы	Правила эксплуатации подъёмно- транспортного оборудования. Правила эксплуатации холодильного оборудования.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы: 1. Правила технического обслуживания холодильных установок. 2. Правила ежедневного осмотра холодильных установок. 3. Правила безопасной эксплуатации торгового холодильного оборудования. 4. Правила безопасной эксплуатации подъёмно- транспортного оборудования.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить реферат по теме «Торгово-технологическое холодильное оборудование: стационарные холодильные камеры; сборно- разборные холодильные камеры; холодильные шкафы».

Практическое занятие 6. Подбор и эксплуатация подъёмно-транспортного и холодильного оборудования

1.	Тема занятия	Подбор и эксплуатация подъёмно-транспортного и холодильного оборудования.
2.	Содержание темы	Подбор и эксплуатация подъёмно-транспортного оборудования. Подбор и эксплуатация холодильного оборудования
3.	Типы оценочных мероприятий	Тесты: 1. Машины (устройства), предназначенные для перемещения грузов и людей в вертикальной, горизонтальной и наклонной плоскостях на относительно небольшие расстояния в пределах заводов, строительных площадок, портов, складов <i>Тара – оборудование</i> <i>Подъёмно-транспортные машины</i> <i>Торговые автоматы</i> <i>Все ответы верны</i> 2. По принципу действия ПТМ подразделяется на следующие группы: <i>Периодического и непризывного действия</i> <i>Горизонтального и вертикального направления</i> <i>Ручного действия и с использованием силы тяжести</i> <i>Нет верного ответа</i>

		<p>3. Назовите оборудование, которое выполняет следующие операции: захват груза и горизонтальное перемещение его в заданном направлении <i>Контейнеры и транспортеры</i> <i>Погрузчики, штабелеукладчики</i> <i>Подъемники непрерывного действия</i> <i>Тали, лебедки</i></p> <p>4. Оборудование, которое служит для горизонтального и слабонаклонного перемещения грузов. Бывает ленточным, пластинчатым и роликовым. <i>Конвейеры и транспортеры</i> <i>Погрузчики, штабелеукладчики</i> <i>Подъемники непрерывного действия</i> <i>Тали, лебедки</i></p> <p>5. Оборудование, которое применяют при подъеме груза на высоту от 6 до 10 м. <i>Контейнеры и транспортеры</i> <i>Погрузчики, штабелеукладчики</i> <i>Подъемники непрерывного действия</i> <i>Тали, лебедки</i></p> <p>6. Машины, характеризующиеся наличием механизма подъема груза и прерывностью работы. <i>Подъемные</i> <i>Транспортирующие</i> <i>Конвейеры</i> <i>Нет верного ответа</i></p> <p>7. Машины, характеризующиеся непрерывностью действия и предназначены для транспортирования однородных массовых насыпных или штучных грузов. <i>Подъемные</i> <i>Транспортирующие</i> <i>Конвейеры</i> <i>Нет верного ответа</i></p> <p>8. Машины непрерывного или циклического действия с тяговым элементом либо без него. <i>Подъемные</i> <i>Транспортирующие</i></p>
--	--	--

		<p><i>Конвейеры</i> <i>Все ответы верны</i> 9. При выполнении подъемно – транспортных работ необходимо выполнять следующие правила ТБ: <i>К управлению ПТО допускаются лица не моложе 18 лет;</i> <i>На ПТО не допускается перевозка людей.</i> <i>Перемещаемый груз поднимают на 0,5 м выше всех предметов встречающихся на пути, поправлять груз на весу запрещается;</i> <i>Все ответы верны</i> 10. К простейшим грузоподъемным устройствам относятся ... <i>Лифты</i> <i>Эскапаторы</i> <i>Тали</i> 11. К подъемникам относятся ... <i>Лебедки</i> <i>Фуникулеры</i> <i>Домкраты</i> 12. Контейнеры, используемые для доставки товаров в магазин, выполняют функции: <i>Транспортной тары</i> <i>Оборудования для выкладки товаров</i> <i>Транспортной тары и оборудования для выкладки товаров</i> 13. Завоз товаров в магазин производится в контейнерах. При такой схеме передвижения требуется: <i>Подготовка товара в продаже</i> <i>Фасовка товара</i> <i>Упаковка товара</i> <i>Перечисленные операции не требуются</i> 14. Лебедки и тали обеспечивают перемещение груза: <i>Вертикальное</i> <i>Вертикальное и линейное</i> <i>Вертикальное и горизонтальное перемещение в любую точку обслуживаемого поля</i> К транспортирующим машинам непрерывного действия относятся:</p>
--	--	--

		<i>Электрокары, самоходные тележки, электроштабелеры Элеваторы, рольганги, гравитационные спуски, конвейеры Подъемники, лифты, тали, лебедки</i>
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить реферат по теме «Подъемно-транспортное оборудование и правила его эксплуатации».

Тема 1.4 Контрольно-кассовая техника

Лекция 12. Понятие и классификация контрольно-кассовой техники

1.	Тема занятия	Понятие и классификация контрольно-кассовой техники (ККТ).
2.	Содержание темы	Понятие, назначение контрольно-кассовой техники. Классификация контрольно-кассовой техники.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы: 1. Назначение ККТ. 2. Функции ККТ. 3. Виды ККТ.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить реферат по теме «История развития контрольно-кассовой техники».

Лекция 13. Требования к контрольно-кассовой технике

1.	Тема занятия	Требования к контрольно-кассовой технике.
2.	Содержание темы	Требования к контрольно-кассовой технике.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы: 1. Основные положения Федерального закона от 22.05.2003 N 54-ФЗ (ред. от 29.12.2022) "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.07.2023).

		2. Требования техники безопасности при использовании ККТ.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить реферат по теме « Требования к онлайн-кассам».

Лекция 14. Устройство и принцип действия контрольно-кассовой техники

1.	Тема занятия	Устройство и принцип действия контрольно-кассовой техники.
2.	Содержание темы	Устройство ККТ. Принципы работы ККТ.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы: 1. Операции, выполняемые контрольно-кассовыми машинами (ККМ). 2. Основные принципы работы ККТ.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить вопросы: 1. Кассовые POS-терминалы. 2. Расчетно-кассовые операции с иностранной валютой.

Лекция 15. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники

1.	Тема занятия	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.
2.	Содержание темы	Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ. Правила регистрации ККТ. Особенности технического обслуживания ККТ.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы: 1. Регистрация и перерегистрация ККТ. 2. Кто в праве не применять ККТ? 3. Ответственность и штрафы за нарушения.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить реферат по теме «Нормативно-правовые документы, регламентирующие применение ККТ на территории РФ».

Практическое занятие 7. Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники

1.	Тема занятия	Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники.														
2.	Содержание темы	Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники. Техническое обслуживание ККТ. Техника безопасности при использовании ККТ.														
3.	Типы оценочных мероприятий	<p>Выполнить в письменном виде задания:</p> <p>Задание 1. Перечислите и охарактеризуйте основные нормативно правовые документы, регламентирующие применение ККТ на территории РФ.</p> <p>Задание 2. Укажите виды расчетов с покупателями. В каких случаях используется каждый вид?</p> <p>Задание 3. Укажите, в каких случаях организации и индивидуальные предприниматели могут производить расчеты без применения контрольно-кассовой техники.</p> <p>Задание 4. Перечислите требования, предъявляемые к контрольно-кассовой технике.</p> <p>Задание 5. Правила подготовки ККТ к работе на начало рабочего дня.</p> <p>Задание 6. Правила снятия показаний ККТ на начало рабочего дня.</p> <p>Задание 7. Правила работы в режиме «Касса».</p> <p>Задание 8. Правила снятия показаний ККТ на конец рабочего дня.</p> <p>Задание 9. Инкассация кассира.</p> <p>Задание 10. Правила пользования журнала кассира-операциониста.</p> <p>Задание 11. Элементы защиты банкнот.</p>														
4.	Задания для самостоятельного выполнения	<p>Задание 1. Изучите отличительные особенности банкнот Банка России. Каждая банкнота с разным номиналом имеет свой цвет. Укажите цвет каждой банкноты.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Номинал рублей</th> <th style="width: 50%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10 рублей</td> <td></td> </tr> <tr> <td>50 рублей</td> <td></td> </tr> <tr> <td>100 рублей</td> <td></td> </tr> <tr> <td>500 рублей</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1000 рублей</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5000 рублей</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Номинал рублей		10 рублей		50 рублей		100 рублей		500 рублей		1000 рублей		5000 рублей	
Номинал рублей																
10 рублей																
50 рублей																
100 рублей																
500 рублей																
1000 рублей																
5000 рублей																

		Задание 2. Изучите отличительные особенности банкнот Банка России. В центре банкнот отпечатана гравюра с изображением достопримечательностей разных городов. Укажите их.														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Номинал рублей</th> <th>Изображение на купонном поле</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>50</td> <td></td> </tr> <tr> <td>100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1000</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5000</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Номинал рублей	Изображение на купонном поле	10		50		100		500		1000		5000	
		Номинал рублей	Изображение на купонном поле													
		10														
		50														
		100														
		500														
		1000														
5000																
Задание 3. Приведите схему «Элементы защиты банкнот».																

Тема 1.4 Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров

Лекция 16. Понятие и классификация современных технических устройств, вендинговых автоматов и систем защиты товаров

1.	Тема занятия	Понятие и классификация современных технических устройств, вендинговых автоматов и систем защиты товаров.
2.	Содержание темы	Понятие, назначение современных технических устройств, вендинговых автоматов. Понятие, назначение систем защиты товаров. Классификация современных технических устройств, вендинговых автоматов и систем защиты товаров.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы. 1. Виды вендинговых автоматов. 2. Виды систем защиты товаров.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить реферат по теме «История развития вендинга. Развитие вендинга в РФ».

Лекция 17. Требования к современным техническим устройствам, вендинговым автоматам и системам защиты товаров

1.	Тема занятия	Требования к современным техническим устройствам, вендинговым автоматам и системам защиты товаров.
2.	Содержание темы	Требования к современным техническим устройствам, вендинговым автоматам. Требования к системам защиты товаров.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы. 1. Принцип работы систем защиты товаров на витринах и стеллажах. 2. Комплексные решения проблемы защиты товаров.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить тему: Инновационные направления развития вендинговых автоматов.

Лекция 18. Правила эксплуатации современных технических устройств и систем защиты товаров

1.	Тема занятия	Правила эксплуатации современных технических устройств и систем защиты товаров.
2.	Содержание темы	Правила эксплуатации вендинговых автоматов. Правила эксплуатации систем защиты товаров.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы. 1. Выбор места и правила установки вендинговых автоматов. 2. Правила установки и обслуживания систем-невидимок.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить тему: Эксплуатация радиочастотных систем защиты от краж.

Практическое занятие 8. Подбор и эксплуатация современных технических устройств

1.	Тема занятия	Подбор и эксплуатация современных технических устройств
2.	Содержание темы	Подбор и эксплуатация современных систем защиты товаров.
3.	Типы оценочных мероприятий	Контрольные вопросы 1. К каким системам относится гиперболическое зеркало? 2. К каким системам относится одноразовый датчик-ярлычок со штрих-кодом? 3. К каким системам относится деактивируемый одноразовый датчик-ярлычок? 4. К каким системам относится неактивируемый многоразовый датчик-бирка? 5. К каким системам относится многоразовый датчик-бирка, прикрепленный к товару с

		<p>помощью тросика?</p> <p>6. К каким системам относится датчик давления?</p> <p>7. К каким системам относится светодиодный датчик?</p> <p>8. К каким системам относится видеокамера с объективом диаметром 1 мм?</p> <p>9. К каким системам относится видеокамера с объективом диаметром 10-20 мм?</p> <p>10. К каким системам относится сенсорная рамка-антенна, встроенная в дверь магазина?</p> <p>11. Что относится к системам визуального наблюдения?</p> <p>12. Что относится к системам слежения?</p> <p>13. Что относится к радиоэлектронным системам сигнализации?</p> <p>14. Что относится к системам сигнализации-оповещения?</p> <p>Письменное задание. Ознакомьтесь с видами противокражных систем. На основании изученной информации заполните таблицу:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Виды систем защиты товаров</th> <th>Аксессуары, закрепляемые на товаре</th> <th>Ширина защищаемого прохода</th> <th>Достоинства</th> <th>Недостатки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Виды систем защиты товаров	Аксессуары, закрепляемые на товаре	Ширина защищаемого прохода	Достоинства	Недостатки										
Виды систем защиты товаров	Аксессуары, закрепляемые на товаре	Ширина защищаемого прохода	Достоинства	Недостатки													
4.	Задания для самостоятельного выполнения	<p>1. Составить развернутую схему классификации систем защиты товаров.</p> <p>2. Подготовить сообщение по теме: «Перспективные типы сканеров штриховых кодов, их преимущества».</p>															

Практическое занятие 9. Подбор и эксплуатация современных технических устройств

1.	Тема занятия	Подбор и эксплуатация современных технических устройств
2.	Содержание темы	Подбор и эксплуатация современных технических устройств Правила эксплуатации вендинговых автоматов.
3.	Типы оценочных мероприятий	Тесты: <i>Вопрос 1.</i>

		<p>В торговом автомате для продажи газированной воды использован принцип дозирования:</p> <ul style="list-style-type: none">а) объемный;б) весовой;в) по времени отпуска напитка;г) объемно-весовой. <p><i>Вопрос 2.</i></p> <p>В простейшем механическом испытателе монетного механизма осуществляется контроль монеты по:</p> <ul style="list-style-type: none">а) геометрическим размерам и ферромагнитным свойствам;б) ферромагнитным свойствам и весу;в) по геометрическим размерам, ферромагнитным свойствам, весу. <p><i>Вопрос 3.</i></p> <p>В торговом автомате по продаже растительного масла использован принцип дозирования:</p> <ul style="list-style-type: none">а) весовой;б) по времени отпуска продукта;в) объемно-весовой;г) объемный. <p><i>Вопрос 4.</i></p> <p>Для проектируемого кафе-автомата из предлагаемого перечня выбрать специализированный торговый автомат для продажи охлаждаемых штучных товаров:</p> <ul style="list-style-type: none">а) АТ-152;б) АТ-453;в) АТ-702Б;г) АТ-556;д) АТ-606. <p><i>Вопрос 5.</i></p> <p>Степень насыщения воды углекислым газом зависит:</p> <ul style="list-style-type: none">а) от давления;б) от времени насыщения;в) от температуры воды. <p><i>Вопрос 6.</i></p> <p>Щель для приема монет в автомате закрывается:</p>
--	--	--

		<p>а) если автомат неисправен; б) если проходит испытание монета; в) если в автомате окончился запас товара.</p> <p><i>Вопрос 7.</i> В автомате для продажи воды используются соленоидные клапаны: а) для подачи углекислого газа; б) для подачи воды; в) для подачи сиропа.</p> <p><i>Вопрос 8.</i> В автомате для продажи мороженого используется холодильный агрегат: а) сальниковый; б) бессальниковый; в) герметичный.</p> <p><i>Вопрос 9.</i> В торговом автомате по продаже кофе использован принцип дозирования: а) по времени отпуска продукта; б) весовой; в) объемный; г) объемно-весовой.</p> <p><i>Вопрос 10.</i> В торговом автомате по продаже пива использован принцип дозирования: а) объемно-весовой; б) весовой; в) по времени отпуска продукта; г) объемный.</p> <p><i>Вопрос 11.</i> В автомате для продажи газированной воды используется холодильный агрегат: а) низкотемпературный; б) среднетемпературный; в) плюсовой.</p> <p><i>Вопрос 12.</i> Автомат готов к работе:</p>
--	--	---

		<p>а) если издает звуковой сигнал; б) если имеется световой сигнал; в) если нажата кнопка выдачи продукта.</p> <p>Ситуационные вопросы: Вам необходимо проконтролировать работу механика, обслуживающего торговый автомат по продаже газированной воды.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Как проверить давление воды и углекислого газа на линии?2. Как проверить дозу сиропа?3. Как проверить дозу отпускаемого напитка?4. Как в автомате осуществляется контроль наличия сиропа и углекислого газа в баллоне?5. Как проверить количество доз, отпущенных автоматом с сиропом?6. Как проверить количество доз, отпущенных автоматом без сиропа?7. От чего зависит степень насыщения воды углекислым газом?8. В каких случаях щель для приема монет закрывается?9. Каково рабочее давление воды и углекислого газа в автомате? Какими приборами оно регулируется?10. Сколько соленоидных клапанов имеется в автомате и каково назначение каждого из них?11. Какой холодильный агрегат используется в автомате? Как проверить его работу?12. Как провести расчет для определения пропускной способности автомата (теоретической и фактической) за рабочий день?13. Как провести расчет для определения рентабельности торгового автомата?
--	--	--

		14. Какие меры техники безопасности предусмотрены в автоматах?
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить тему: Телеметрия в вендинговых автоматах.

Раздел 2. Охрана труда

Тема 2.1 Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего

Лекция 19. Законодательство по охране труда. Основные понятия по охране труда

1.	Тема занятия	Законодательство по охране труда. Основные понятия по охране труда.
2.	Содержание темы	Законодательство по охране труда. Основные понятия по охране труда.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы. 1. Основные законодательные акты по охране труда. 2. Какие виды инструктажей по охране труда должны проводиться в организации. 3. Что представляют собой вредный и опасный производственные факторы.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить презентацию по теме «Право на охрану труда».

Лекция 20. Основные принципы обеспечения безопасности труда

1.	Тема занятия	Основные принципы обеспечения безопасности труда.
2.	Содержание темы	Основные принципы обеспечения безопасности труда: предупреждение и профилактика опасностей; минимизация повреждения здоровья работников.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы. 1. Виды обеспечения безопасности производственной деятельности. 2. Категории опасностей. 3. Способы снижения риска.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить доклады по темам: 1. Законодательное регулирование трудовых отношений по охране труда. 2. Нормативно-правовые акты России по проблемам обеспечения охраны труда молодёжи.

		<p>3. Органы контроля и надзора за охраной труда.</p> <p>4. Государственный надзор и его задачи.</p> <p>5. Виды и задачи ведомственного и общественного надзора и контроля.</p> <p>6. Виды контроля условий труда на предприятии.</p> <p>7. Стимулирование безопасного труда.</p> <p>8. Направления мероприятий по охране труда на предприятии.</p> <p>9. Льготы и регламентация труда женщин, подростков, учащихся и студентов.</p> <p>10. Основные направления деятельности администрации по обеспечению условий безопасности жизнедеятельности на предприятии.</p>
--	--	---

Лекция 21. Права и обязанности работодателя и работника в области охраны труда

1.	Тема занятия	Права и обязанности работодателя и работника в области охраны труда.
2.	Содержание темы	Права и обязанности работодателя в области охраны труда. Права и обязанности работника в области охраны труда.
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы. 1. Трудовой кодекс Российской Федерации о правах и обязанностях работодателя в области охраны труда. 2. Трудовой кодекс Российской Федерации о правах и обязанностях работника в области охраны труда.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить презентацию по теме: «Права и обязанности работника в области охраны труда».

Лекция 22. Управление охраной труда

1.	Тема занятия	Управление охраной труда.
2.	Содержание темы	Сущность, задачи и функции управления охраной труда. Внедрение системы управления охраной труда (СУОТ).
3.	Типы оценочных мероприятий	С целью контроля усвоения и закрепления лекционного материала предлагается обучающимся ответить на вопросы. 1. Что включает СУОТ? 2. Основные разделы положения о СУОТ.

		3. Основные этапы реализации СУОТ.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить реферат по теме: «Эффективность функционирования СУОТ».

Практическое занятие 10. Разработка инструкций по охране труда и проведение инструктажа на рабочем месте

1.	Тема занятия	Разработка инструкций по охране труда и проведение инструктажа на рабочем месте.
2.	Содержание темы	Разработка инструкций по охране труда. Проведение инструктажа по охране труда на рабочем месте.
3.	Типы оценочных мероприятий	<p>1. Разработка инструкций по охране труда работников магазина.</p> <p>2. Тесты:</p> <p>1. Укажите два правильных ответа: чем руководствуются при разработке инструкций по охране труда для работников?</p> <p>Варианты ответов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессией работника; - видом выполняемой работы; - стажем работы по профессии; - видом занимаемой работником должности. <p>Вопрос 2</p> <p>На основании какого документа осуществляется разработка инструкции по охране труда?</p> <p>Варианты ответов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приказа работодателя; - приказа службы охраны труда; - распоряжения начальника цеха; - распоряжения службы охраны труда. <p>Вопрос 3</p> <p>Укажите два правильных ответа: на основании каких инструкций по охране труда разрабатывается инструкция по охране труда для работника?</p> <p>Варианты ответов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на основании межотраслевой инструкции по охране труда; - на основании отраслевой типовой инструкции по охране труда; - на основании типовой инструкции по охране труда; - на основании отраслевой инструкции по охране труда;

		<p>- на основании межотраслевой типовой инструкции по охране труда; - на основании инструкции по охране труда работника с истекшим сроком действия.</p> <p>Вопрос 4 Укажите два правильных ответа: в соответствии с чем разрабатывается инструкция по охране труда для работника? Варианты ответов: - в соответствии с наименованием профессии; - в соответствии с перечнем видов работ; - в соответствии с перечнем видов профессий; - в соответствии с наименованием работы.</p> <p>Вопрос 5 Кем разрабатываются инструкции по охране труда для работников? Варианты ответов: - руководителем соответствующих структурных подразделений организации; - руководителем службы охраны труда организации; - руководителем цеха организации; - заместителем руководителя соответствующих структурных подразделений организации; - заместителем руководителя службы охраны труда организации.</p> <p>Вопрос 6 Укажите два правильных ответа: с кем согласовываются и кем утверждаются разработанные инструкции по охране труда? Варианты ответов: - согласовываются с профсоюзным либо иным уполномоченным работниками представительным органом; - утверждаются приказом работодателя; - утверждаются службой охраны труда. - согласовываются с руководителем организации.</p> <p>Вопрос 7 Верно ли утверждение, что для вводимых в действие новых и реконструированных производств допускается разработка временных инструкций по охране труда для работников? Варианты ответов:</p>
--	--	---

		<p>- верно; - неверно.</p> <p>Вопрос 8 Временные инструкции по охране труда разрабатываются на срок до Варианты ответов: - до приемки производств в эксплуатацию; - до окончания монтажных работ оборудования производства; - до открытия вновь введенного в работу производства; - 5 лет с момента приемки производства в эксплуатацию.</p> <p>Вопрос 9 Укажите верные сроки пересмотра инструкций по охране труда. Варианты ответов: - не реже одного раза в 5 лет; - не реже 1 раза в 3 года; - не реже 1 раза в год.</p> <p>Вопрос 10 Укажите один или несколько правильных ответов: в каких случаях инструкции по охране труда для работников пересматриваются досрочно? Варианты ответов: - при пересмотре межотраслевых и отраслевых правил и типовых инструкций по охране труда; - при изменении условий труда работников; - при внедрении новой техники; - при внедрении новой технологии; - по результатам анализа материалов расследования аварий, несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний; - по требованию представителей органов по труду субъектов Российской Федерации или органов федеральных надзоров России; - все варианты ответов верны.</p> <p>Вопрос 11 Кем осуществляется учет инструкций по охране труда? Варианты ответов:</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - службой охраны труда организации;; - руководителем организации - профсоюзным комитетом организации.
4.	Задания для самостоятельного выполнения	<p>Тесты:</p> <p>1. Охрана труда это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) личная ответственность за безопасность труда; б) обеспечение безопасности жизнедеятельности учреждения; в) улучшение условий труда работников; г) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия. <p>2. Условием для возникновения горения является наличие:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) горючего вещества; б) источника возгорания; в) окислителя; г) поджигателя. <p>3. Способами прекращения горения являются</p> <ul style="list-style-type: none"> а) прекращение (уменьшение) доступа окислителя, уменьшение температуры в очаге, торможение скорости реакции и т.п.; б) пожарные спасательные устройства, средства пожарной и пожарно-охранной сигнализации и др.; в) вода, пена, инертные и негорючие газы и т.д. <p>4. Пожаром называется процесс окисления (химической реакции окислителя с веществом), сопровождающийся</p> <ul style="list-style-type: none"> а) выделением тепла и пламени; б) неконтролируемое горение, наносящее вред жизни и здоровью человеку, интересам государства, сопровождающееся огнем, искрами, токсическими продуктами горения, дымом, повышенной температурой; в) мгновенное горение с разложением горючего вещества. <p>6. Пространство, ограниченное по высоте 2 м над уровнем пола или площадки, на которых находятся места постоянного или непостоянного (временного) пребывания работающих,</p>

		<p>называется:</p> <p>а) постоянное рабочее место; б) рабочая зона; в) рабочее место; г) производственный цех.</p> <p>7. Эвакуационное освещение предназначено для:</p> <p>а) обеспечения нормального выполнения трудового процесса, прохода людей; б) обеспечения вывода людей из производственного помещения при авариях; в) освещения вдоль границ территории предприятия; г) продолжения работы при внезапном отключении энергоснабжения.</p> <p>8. Для расследования несчастного случая на производстве работодатель незамедлительно создает комиссию в составе не менее</p> <p>а) 2 человек; б) 3 человек; в) 4 человек; г) 8 человек.</p> <p>9. Несчастный случай с работниками оформляется:</p> <p>а) актом по форме Н-1; б) актом по форме Н-2; в) актом в произвольной форме.</p> <p>10. Инструкция по охране труда должна включать разделы:</p> <p>1. Общие требования охраны труда (ОТ); 2. Требования ОТ перед работой; 3. Требования ОТ во время работы; 4. Требования ОТ по окончании работы.</p> <p>11. С какого возраста можно заключать трудовой договор с несовершеннолетним работником?</p> <p>а) с 16-летнего возраста; б) с 15-летнего возраста; в) с 14-летнего возраста; г) с 18-летнего возраста.</p> <p>12. Запрещается ли законодательством работа с вредными и опасными условиями труда</p>
--	--	--

		<p>лиц в возрасте до 18 лет ?</p> <p>а) не запрещается при сокращенной рабочей смене;</p> <p>б) не запрещается, если условия труда относятся к классу 1;</p> <p>в) запрещается;</p> <p>г) не запрещается, если соблюдены гарантии и льготы для этой категории работников.</p> <p>13. Какой вид инструктажа по охране труда проводится с работником перед выполнением работ не связанных с его функциональными обязанностями?</p> <p>а) целевой;</p> <p>б) внеплановый;</p> <p>в) повторный;</p> <p>г) вводный.</p> <p>14. К какому классу по степени вредности и опасности относятся такие условия труда, как недостаточная освещенность рабочего места:</p> <p>а) вредные условия труда;</p> <p>б) допустимые условия труда;</p> <p>в) оптимальные условия труда.</p> <p>15. Укажите, к какой ответственности будет привлечен работник, который нарушил правила внутреннего трудового распорядка:</p> <p>а) административная;</p> <p>б) уголовная;</p> <p>в) дисциплинарная.</p> <p>16. Вредный производственный фактор, это:</p> <p>а) фактор среды и трудового процесса, воздействие которого на работника при определенных условиях (интенсивность, длительность и т.д.) может вызвать профессиональное заболевание или привести к нарушению здоровья потомства;</p> <p>б) факторы производственной среды, затрудняющие выполнение возложенных функций;</p> <p>в) внешнее воздействие, не позволяющее выполнять установленное задание.</p> <p>17. Всегда ли следует работнику использовать средства индивидуальной защиты (СИЗ), выданные ему в соответствии с инструкцией по охране труда для выполнения работ</p> <p>а) работник обязан выполнять требования охраны труда, установленные инструкциями по охране труда и правильно применять СИЗ;</p> <p>б) работник вправе отказаться от применения СИЗ, которые снижают производительность</p>
--	--	---

		<p>труда;</p> <p>в) работник имеет право отказаться от применения СИЗ, о чем он должен в письменной форме сообщить руководителю работ.</p> <p>18. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя допускается:</p> <p>а) в период длительной временной нетрудоспособности работника;</p> <p>б) в период пребывания работника в отпуске;</p> <p>в) при нарушении работником правил охраны труда, что создало угрозу несчастного случая на производстве;</p> <p>г) во всех вариантах.</p> <p>19. Что входит в обязанности работника в области охраны труда (ст.214 ТК РФ)?</p> <p>а) обеспечить хранение выданной спецодежды;</p> <p>б) соблюдать режим труда и отдыха;</p> <p>в) немедленно принять меры к предотвращению аварийной ситуации на рабочем месте;</p> <p>г) проходить обучение безопасным методам и приемам выполнения работ.</p> <p>20. Кто и в какие сроки проводит первичный инструктаж на рабочем месте</p> <p>а) непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном порядке обучение и проверку знаний по охране труда, проводит инструктаж работникам до начала их самостоятельной работы;</p> <p>б) специалист по охране труда проводит инструктаж до начала производственной деятельности работника;</p> <p>в) лицо, назначенное распоряжением работодателя, проводит инструктаж в течение месяца после приема работника в организацию;</p> <p>г) работодатель.</p> <p>21. Кто подлежит обучению по охране труда и проверке знания требований охраны труда</p> <p>а) все работники организации, в т. ч. руководитель;</p> <p>б) только работники, занятые на работах повышенной опасности;</p> <p>в) только работники службы охраны труда и руководители подразделений;</p> <p>г) студенты направляемые на практику.</p> <p>22. Что считается прогулом</p> <p>а) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин в течении всего рабочего дня;</p> <p>б) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более двух часов подряд в течение рабочего дня;</p>
--	--	--

		<p>в) отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более четырех часов подряд в течение рабочего дня;</p> <p>г) опоздание.</p> <p>23. Государственное управление охраной труда осуществляется:</p> <p>а) Министерством здравоохранения и социального развития РФ;</p> <p>б) Федеральными органами исполнительной власти;</p> <p>в) Правительством РФ и по его поручению органами, указанными в ответах «а» и «б»;</p> <p>24. Производственный инструктаж по характеру и времени проведения подразделяется:</p> <p>а) вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и текущий;</p> <p>б) первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и текущий;</p> <p>в) повторный, внеплановый и текущий.</p> <p>25. Производственной санитарией на производстве называется:</p> <p>1) чистота и освещенность в цехах;</p> <p>2) оптимальная температура и чистота воздушной среды;</p> <p>3) система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работников вредных производственных факторов;</p> <p>4) мероприятия по выполнению требований санитарных норм.</p>
--	--	--