

Частное образовательное учреждение высшего образования
"Ростовский институт защиты предпринимателя"

(г. Ростов-на-Дону)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор
Паршина А.А.

**Эксплуатация торгово-технологического оборудования
и охрана труда**
рабочая программа дисциплины (модуля)

Учебный план 38.02.08_ОФО_СОО_2024.plx
38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО

Квалификация **специалист торгового дела**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты с оценкой 1

аудиторные занятия 78

самостоятельная работа 28

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0

часов на контроль 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	13			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	52	52	52	52
Практические	26	26	26	26
В том числе в форме практ.подготовки	50	50	50	50
Итого ауд.	78	78	78	78
Контактная работа	78	78	78	78
Сам. работа	28	28	28	28
Часы на контроль	2	2	2	2
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):
к.э.н., доц., препод., Черемисова Н.Ф.

Рецензент(ы):
к.э.н., проф., Епифанова Т.В.

Рабочая программа дисциплины
Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности
38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 19.07.2023 г. № 548)

составлена на основании учебного плана:
38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО
утвержденного учёным советом вуза от 18.01.2024 протокол № 13.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Экономика и таможенное дело (СПО)

Протокол от 25.12.2023 г. № 5

Директор Грищенко М.А.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1	Учебная дисциплина «Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ОП
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Автоматизация торгово-технологических процессов
2.2.2	Организация и осуществление закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд
2.2.3	Организация и осуществление продаж
2.2.4	Организация торгово-сбытовой деятельности на внутреннем и внешнем рынке
2.2.5	Основы товароведения
2.2.6	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
2.2.7	Производственная практика
2.2.8	Производственная практика
2.2.9	Технология интернет-маркетинга
2.2.10	Товароведение потребительских товаров
2.2.11	Управление ассортиментом товаров
2.2.12	Учебная практика
2.2.13	Учебная практика
2.2.14	Экзамен по модулю
2.2.15	Экзамен по модулю
2.2.16	Бизнес-планирование и финансовое моделирование предпринимательской единицы
2.2.17	Основы бухгалтерского учета
2.2.18	Основы предпринимательства
2.2.19	Оценка качества и основы экспертизы потребительских товаров
2.2.20	Производственная практика
2.2.21	Производственная практика
2.2.22	Технология проведения маркетинговых исследований
2.2.23	Учебная практика
2.2.24	Учебная практика
2.2.25	Ценообразование в торговой деятельности
2.2.26	Экзамен по модулю
2.2.27	Экзамен по модулю
2.2.28	Экономика и основы анализа финансово-хозяйственной деятельности торговой организации
2.2.29	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.30	Основы бережливого производства
2.2.31	Основы финансовой грамотности
2.2.32	Подготовка выпускной квалификационной работы
2.2.33	Подготовка к государственным экзаменам
2.2.34	Правовое обеспечение профессиональной деятельности
2.2.35	Проведение государственных экзаменов
2.2.36	Производственная практика
2.2.37	Психология и этика профессиональной деятельности
2.2.38	Технология продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами
2.2.39	Учебная практика
2.2.40	Экзамен по модулю
2.2.41	Подготовка к демонстрационному экзамену
2.2.42	Проведение демонстрационного экзамена

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) – ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТУ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

3.1 Знать

- видов торговых структур;
- форм и видов торговли;
- составных элементов торговой деятельности:
- материально-технической базы торговли;
- инфраструктуры потребительского рынка;
- средств, методов, инноваций в отрасли;
- организации торгово-технологических процессов в офлайн и онлайн торговле;
- требований к порядку заполнения и ведения рабочей документации, схем электронного документооборота;
- основных и дополнительных услуг оптовой и розничной; целей, задач, принципов, объектов, субъектов внутренней и внешней торговли;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- пути обеспечения ресурсосбережения;
- принципы бережливого производства;
- основные направления изменения климатических условий региона;
- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- средства профилактики перенапряжения.

3.2 Уметь

- осуществлять процесс поиска и заказа товаров с применением цифровых платформ;
- осуществлять процесс управления доставкой товаров покупателю используя возможности интернет-вещей;
- проводить анализ перемещения покупателей по торговому залу по данным камер видео наблюдений с целью оптимизации торгового пространства;
- осуществлять контроль за количеством и сроками хранения продовольственных товаров с применением датчиков контроля (интернет-вещей);
- использовать технологии дополненной реальности для повышения объема продаж;
- применять цифровые вывески с использованием компьютерного зрения;
- применять технологии интернет-вещей в организации работы торговых площадок;
- управления полочным пространством магазина в облачной ABM SHELF;
- осуществлять торгово-технологические процессы, в том числе, с использованием техники эффективных коммуникаций.
- применять основные ИИ-решения - системы распознавания естественного языка, интеллектуальные системы поддержки принятия решений, распознавания и синтез речи, интеллектуальный анализ текстовых документов, роботы, видео аналитика; чат-боты;
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовывать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

- использовать современное программное обеспечение;
- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;
- соблюдать нормы экологической безопасности;
- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
- осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;
- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;
- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08.: Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ПК 1.6.: Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература и эл. ресурсы	Интеракт.	Примечание
	Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования						
1.1	Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель и торговый инвентарь /Тема/	1					
1.2	Понятие и классификация торгово-технологического оборудования. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.3	Понятие и классификация торговой мебели. Требования к торговой мебели. /Лек/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.4	Принципы подбора и размещения торговой мебели, правила эксплуатации торговой мебели. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.5	Понятие и классификация торгового инвентаря. Характеристика отдельных видов торгового инвентаря. /Лек/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.6	Правила эксплуатации торгового инвентаря. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		

1.7	Практическое занятие 1. Подбор, размещение и эксплуатация торгово-технологического оборудования и торговой мебели с учетом климатических особенностей региона нахождения торгового предприятия. /Пр/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.8	Практическое занятие 2. Подбор и эксплуатация торгового инвентаря с учетом клиенториентированности торговой деятельности. /Пр/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.9	Подбор, размещение и эксплуатация торгово-технологического оборудования и торговой мебели с учетом климатических особенностей региона нахождения торгового предприятия. /Ср/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.10	Подбор и эксплуатация торгового инвентаря с учетом клиенториентированности торговой деятельности. /Ср/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.11	Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование /Тема/	1					
1.12	Понятия и классификации весоизмерительного, фасовочно-упаковочного и измельчительно-режущего оборудования. /Лек/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.13	Требования к весоизмерительному, фасовочно-упаковочному и измельчительно-режущему оборудованию. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.14	Правила эксплуатации весоизмерительного, фасовочно-упаковочного и измельчительно-режущего оборудования. /Лек/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.15	Практическое занятие 3. Подбор и эксплуатация весоизмерительного оборудования. Реализовывать мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж. /Пр/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.16	Практическое занятие 4. Подбор и эксплуатация фасовочно-упаковочного оборудования. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.17	Практическое занятие 5. Подбор и эксплуатация измельчительно-режущего оборудования. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.18	Подбор и эксплуатация весоизмерительного оборудования. Реализовывать мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж. /Ср/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.19	Подбор и эксплуатация фасовочно-упаковочного оборудования. /Ср/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.20	Подбор и эксплуатация измельчительно-режущего оборудования. /Ср/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.21	Подъемно-транспортное и холодильное оборудование /Тема/	1					

1.22	Понятия и классификация подъёмно-транспортного и холодильного оборудования. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.23	Требования к подъёмно-транспортному и холодильному оборудованию. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.24	Правила эксплуатации подъёмно-транспортного и холодильного оборудования. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.25	Практическое занятие 6. Подбор и эксплуатация подъёмно-транспортного и холодильного оборудования. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.26	Подбор и эксплуатация подъёмно-транспортного и холодильного оборудования. /Ср/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.27	Контрольно-кассовая техника /Тема/	1					
1.28	Понятие и классификация контрольно-кассовой техники. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.29	Требования к контрольно-кассовой технике. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.30	Устройство и принцип действия контрольно-кассовой техники. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.31	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.32	Практическое занятие 7. Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.33	Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники. /Ср/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.34	Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров /Тема/	1					
1.35	Понятие и классификация современных технических устройств, вендинговых автоматов и систем защиты товаров. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.36	Требования к современным техническим устройствам, вендинговым автоматам и системам защиты товаров. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.37	Правила эксплуатации современных технических устройств и систем защиты товаров. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.38	Практическое занятие 8. Подбор и эксплуатация современных технических устройств. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		

1.39	Практическое занятие 9. Подбор и эксплуатация современных технических устройств. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.40	Подбор и эксплуатация современных технических устройств. /Ср/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
1.41	Подбор и эксплуатация современных технических устройств. /Ср/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
Раздел 2. Охрана труда							
2.1	Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего /Тема/	1					
2.2	Законодательство по охране труда. Основные понятия по охране труда. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
2.3	Основные принципы обеспечения безопасности труда. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
2.4	Права и обязанности работодателя и работника в области охраны труда. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
2.5	Управление охраной труда. /Лек/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
2.6	Практическое занятие 10. Разработка инструкций по охране труда и проведение инструктажа на рабочем месте. /Пр/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
2.7	Разработка инструкций по охране труда и проведение инструктажа на рабочем месте. /Ср/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
2.8	Подготовка к дифференцированному зачету /Ср/	1	4	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		
2.9	/ЗачётСОО/	1	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ОК 08. ПК 1.6.	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2 Э3		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Тестирование.

Прочитай задание. Из предложенных вариантов выбери только один верный ответ.

1. При выборе торговой мебели необходимо учитывать особенности продажи и хранения товара,

а) да б) нет

2. Тара-оборудование предназначено непосредственно для продажи товаров.

а) да б) нет

3. Овоскоп - это прибор для определения качества сыпучих продуктов.

а) да б) нет

4. Весы необходимо располагать на прочной, не прогибающейся поверхности на 40 см от края прилавка.

а) да б) нет

5. Торговое холодильное оборудование должно быть установлено в проветриваемых помещениях с температурой воздуха не выше 40° С.

а) да б) нет

6. Режущие инструменты, лопатки, торговые щипцы, совки относятся к следующей группе торгового инвентаря:
- а) инвентарь для подготовки к продаже и продажи товаров;
 - б) инвентарь для определения качества товаров;
 - в) инвентарь для вскрытия и укупорки тары;
 - г) инвентарь для выкладки и показа товаров.
7. Технический осмотр подъёмно-транспортного оборудования осуществляется:
- а) 1 раз в год.
 - б) 2 раза в год.
 - в) 3 раза в год.
 - г) 1 раз в 2 года.
8. Механические весы устанавливаются в равновесие при помощи:
- а) масляного успокоителя;
 - б) уровня;
 - в) таррировочной камеры;
 - г) квадранта.
9. На товарных весах используются гири:
- а) образцовые;
 - б) обыкновенные;
 - в) условные;
 - г) используются без гирь.
10. Машина, которая предназначена для нарезания гастрономических товаров (сыр, колбаса).
- а) МРГ - 300 А;
 - б) РММ- 400;
 - в) МРХ – 200;
 - г) МИМ – 500.
11. Эта группа механизмов в контрольно-кассовой машине находится на передней стенке и предназначена для набора и выбора информации.
- а) установочная;
 - б) печатающая;
 - в) ОЗУ;
 - г) счётная.
12. Фискальная память в контрольно-кассовой машине является:
- а) счётчиком количества отпечатанных чеков;
 - б) денежным счётчиком;
 - в) информационным счётчиком;
 - г) суммирующим счётчиком.
13. Часть холодильной машины, в которой жидкий хладагент превращается в пар:
- а) испаритель
 - б) компрессор
 - в) конденсатор
 - г) регулирующий вентиль
14. Этот хладагент используется в бытовых холодильных машинах и почти безвреден для человека.
- а) аммиак
 - б) фреон
 - в) хладон
 - г) азеотропные смеси
15. Вид подъёмно-транспортного оборудования, предназначенное для непрерывного действия.
- а) лифты
 - б) электрические тали
 - в) подъёмные столы
 - г) конвейеры

Тестирование 2

Вариант 1

1. К подъёмно-транспортному оборудованию относят:

- а) грузовые лифты;
- б) винтовые конвейеры;
- в) лари;
- г) электроварки.

2. Свойство весов, выведенных из состояния равновесия, самопроизвольно, без приложения посторонних сил, возвращаться после нескольких колебаний в состояние равновесия – это...

- а) устойчивость;
- б) точность взвешивания;
- в) постоянство показаний взвешивания;
- г) чувствительность.

3. Условные гири – это...

- а) гири 3 класса для взвешивания драгоценных металлов;
б) гири, предназначенные для поверочных работ;
в) плоские цилиндры с радиальным вырезом для надевания их на гиредержатель;
г) эталоны массы.
4. Государственной поверке подлежат...
- а) меры длины;
б) все средства измерений;
в) холодильное оборудование;
г) все весы.
5. Весоизмерительное оборудование по виду указательного устройства бывает:
- а) гирные, циферблатные, шкальные;
б) с визуальным отсчетом, с документальной регистрацией;
в) рычажно-механические, электромеханические, тензометрические;
г) настольные, передвижные настольные, стационарные.
6. Определите тип весов: весы настольные циферблатные с максимальным пределом взвешивания 3000г:
- а) РН-10Ц13У;
б) РН-3Ц13У;
в) ВН-3Д13;
г) ВЦЛ-10М.
7. Что означает предпоследняя цифра в условном обозначении весов:
- а) способ снятия показаний;
б) вид отсчета;
в) тип указательного устройства;
г) наибольший предел взвешивания.
8. К измельчительно-режущему оборудованию относят:
- а) кофеварки;
б) машина «Бел-Пак»;
в) кофемолки;
г) мясорубки.
9. Слайсеры – это...
- а) дозировочная машина;
б) машина для нарезки гастрономических продуктов;
в) часть холодильной установки;
г) счетное устройство ККМ.
10. Укажите механизм ККМ, выполненный в виде набора клавишей, служит для набора денежных сумм, проводимых через кассовую машину, установки шифра и счетчика, на котором должна быть отражена сумма, и включения электропривода.
- а) блокировочный;
б) передаточный;
в) индикаторный;
г) установочный.
11. По характеру производства, торговая мебель бывает:
- а) серийная, массовая;
б) экспериментальная, серийная, массовая;
в) пристенная, островная, навесная;
г) островная, встроенная, навесная.
12. Укажите, какие из перечисленных факторов относят к эргономическим требованиям к торговой мебели:
- а) соответствие размеров мебели и ее деталей среднему росту и пропорциям тела человека;
б) прочность и долговечность;
в) разборность, подвижность;
г) применение недорогих материалов при изготовлении мебели.
13. Укажите инвентарь, применяемый для обслуживания покупателей:
- а) ножницы, ножи;
б) умывальники, электрополотенца;
в) тарелки для денег, наколки для чеков;
г) тележки, корзины, шпагаторезки.
14. Для чего применяются диспенсеры:
- а) для нанесения этикеток на товар;
б) для печатания чека;

- в) для расчета с покупателями;
- г) для упаковывания товаров.

15. Что относится к маркираторам:

- а) диспенсеры;
- б) этикет-пистолеты;
- в) ККМ;
- г) виноскоп.

16. Укажите виды применяемого хладагента в холодильном оборудовании:

- а) льдосоляное, ледяное;
- б) аммиачное, хладоновое;
- в) аммиачное;
- г) льдосоляное, соляное.

17. Рассчитайте установочную площадь магазина с традиционным методом продажи, имеющего длину- 8м, ширину – 10м.

- а) 25,6 м²;
- б) 15м²;
- в) 12,8м²;
- г) 12,8м.

18. Укажите последовательность при подготовке ККМ к работе:

- а) заправить ленту;
- б) пробить 2 нулевых чека;
- в) включить тумблер;
- г) включить ККМ в сеть.

19. Рассчитайте охлаждаемую площадь магазина, если среднедневная реализация продуктов –50 кг; срок хранения 5 дней; коэффициент перевода грузовой площади в полезную –1,5; норма загрузки продуктов -100 кг/м² .

- а) 5,35 м²;
- б) 3,75м²;
- в) 12м²;
- г) 5,5м.

20. Что из перечисленного не относится подъемно-транспортному оборудованию:

- а) группираторы;
- б) паллетообмотчики;
- в) лебёдка;
- г) штабелер.

Вариант 2

1. К подъемно-транспортному оборудованию относят:

- а) электроварки;
- б) лари;
- в) ККМ;
- г) грузовые лифты.

2. Свойство весов давать показания измерения массы с отклонением от истинных значений в пределах допустимых норм погрешностей – это...

- а) устойчивость;
- б) точность взвешивания;
- в) постоянство показаний взвешивания;
- г) чувствительность.

3. Образцовые гири – это...

- а) эталоны массы.
- б) гири, предназначенные для поверочных работ;
- в) плоские цилиндры с радиальным вырезом для надевания их на гиредержатель;
- г) гири 3 класса для взвешивания драгоценных металлов.

4. Государственной поверке подлежат...

- а) меры длины и объема;
- б) все весы
- в) гири;
- г) все средства измерений.

5. Определите тип весов: весы настольные циферблатные с максимальным пределом взвешивания 10000г:

- а) РН-10Ц13У;

- б) РН-ЗЦ13У;
в) ВН-ЗД13;
г) ВЦЛ-10М.
6. Весоизмерительное оборудование по способу управления бывает:
а) гирные, циферблатные, шкальные;
б) с визуальным отсчетом, с документальной регистрацией;
в) рычажно-механические, электромеханические, тензометрические;
г) настольные, передвижные настольные, стационарные.
7. Что означает последняя цифра в условном обозначении весов:
а) способ снятия показаний;
б) вид отсчета;
в) тип указательного устройства;
г) наибольший предел взвешивания.
8. Условное обозначение МИМ-82 – это...
а) мясорубка;
б) машина «Бел-Пак»;
в) машина для охлаждения напитков;
г) лабораторные весы.
9. Слайсеры – это...
а) дозировочная машина;
б) машина для нарезки гастрономических продуктов;
в) часть холодильной установки;
г) счетное устройство ККМ.
10. Укажите механизм, необходимый для информации кассира и покупателя о набранной сумме, установленном шифре чека и номере секционного счетчика, по которому проведена операция.
а) индикаторный;
б) счетный;
в) передаточный;
г) блокировочный.
11. Назовите разновидности мебели по способу установки:
а) навесная, встроенная;
б) пристенная, навесная, встроенная;
в) пристенная, островная, навесная;
г) островная, встроенная, навесная.
12. Укажите, какие из перечисленных факторов относят к технико-эксплуатационным требованиям к торговой мебели:
а) соответствие размеров мебели и ее деталей среднему росту и пропорциям тела человека;
б) возможность легкого ремонта и долговечность;
в) разборность, подвижность, соответствие назначению;
г) применение недорогих материалов при изготовлении мебели.
13. Укажите инвентарь, применяемый для оценки качества товаров:
а) ножницы, гвоздодер;
б) мусоросборники;
в) доска разделочная;
г) овоскоп, виноскоп.
14. Что относится к маркираторам:
а) диспенсеры;
б) этикет-пистолеты;
в) ККМ;
г) овоскоп.
15. Для чего применяются диспенсеры:
а) для нанесения этикеток на товар;
б) для печатания чека;
в) для расчета с покупателями;
16. Укажите способы охлаждения, применяемые в холодильном оборудовании:
а) льдосоляное;
б) ледяное;
в) машинное;

- г) соляное.
17. Рассчитайте установочную площадь магазина самообслуживания, имеющего длину- 5м, ширину – 8м.
- а) 6,4 м²;
б) 5м²;
в) 12,8м²;
г) 6,4м.
18. Укажите последовательность при подготовке ККМ к работе:
- а) заправить ленту;
б) пробить 2 нулевых чека;
в) провести х-отчет;
г) включить ККМ в сеть.
19. Рассчитайте охлаждаемую площадь магазина, если среднедневная реализация продуктов –100 кг; срок хранения 6 дней; коэффициент перевода грузовой площади в полезную –1,5; норма загрузки продуктов -200 кг/м² .
- а) 4,5 м²;
б) 3,75м²;
в) 12м²;
г) 5,5м.
20. Что из перечисленного не относится подъемно-транспортному оборудованию:
- а) ленточный конвейер;
б) штабелер;
в) лебёдка;
г) паллетообмотчики.

Вопросы к дифференцированному зачету:

1. Классификация помещений торговых организаций.
2. Немеханизированный инвентарь торговых организаций.
3. Научно-технический прогресс и торговое оборудование.
4. Выбор типов, расчет потребности и эффективности использования торговой мебели.
5. Выбор, расчет потребности в торговой мебели и инвентаре.
6. Организация расстановки немеханизированного инвентаря в торговом помещении.
7. Детали машин. Общие сведения о машиностроительных материалах.
8. Требования, предъявляемые к машинам и их структурам. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.
9. Структура машин и механизмов. Классификации деталей машин.
10. Классификация механического оборудования.
11. Механизмы для обработки овощей: машины для очистки овощей; машины и механизмы для нарезки овощей; машины и механизмы для протирания и перемешивания овощей.
12. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы: мясорубки; машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса.
13. Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста, кремов: просеиватели; машины для приготовления и раскатки теста; взбивальные машины и механизмы.
14. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.
15. Оборудование для дозирования, фасовки и упаковки: классификация; термоусадочное оборудование; вакуумное оборудование.
16. Подъемно-транспортное оборудование: лифты и подъемники.
17. Весоизмерительное оборудование: классификация, общий принцип устройства и индексации весов; требования предъявляемые к весам; электронные весы.
18. Контрольно-кассовые машины: значение и классификация контрольно-кассовых машин; устройство контрольно-кассовых машин.
19. Принципы работы очистительного оборудования.
20. Принципы работы месильно-перемешивающего оборудования.
21. Принципы работы посудомоечных машин.
22. Принципы работы аппарата для упаковки в термоусадочную пленку.
23. Тенденции развития механического оборудования предприятий торговли.
24. Технологии в торговле.
25. Принципы работы работы вакуумного аппарата.
26. Принципы работы работы торговых весов типа LP. Проведение поверки весов.
27. Классификации, устройства и принципа действия грузоподъемных машин и механизмов; транспортирующих машин и механизмов; погрузочно-разгрузочных машин и механизмов.
28. Классификация, устройство и принцип действия, правила эксплуатации измерительного оборудования.
29. Классификация, устройство и принцип действия, правила эксплуатации измельчительно-режущего оборудования.
30. Основы теплотехники: топливо и его виды. Способы передачи тепла.
31. Теплообменные аппараты. Теплоизоляционные материалы. Теплоносители.
32. Общие сведения о тепловых аппаратах.
33. Оборудование: классификация теплового оборудования; функциональные емкости; назначение основных частей.

34. Варочное оборудование: общие сведения; пищеварочные котлы; пароварочные шкафы; кофеварки.
35. Жарочное оборудование: электросковороды; электрофритюрницы; жарочные и пекарные шкафы.
36. Универсальное оборудование: электрические плиты; газовые плиты; твердотопливные плиты. Многофункциональное оборудование: понятие об СВЧнагреве и микроволновых печах; пароконвектоматы.
37. Водогрейное оборудование: кипятильники; водонагреватели.
38. Принцип работы пищеварочных котлов.
39. Принцип работы жарочных, пекарных шкафов, и конвекционных печей.
40. Принцип работы кухонных плит.
41. Принцип работы кипятильников непрерывного действия.
42. Тенденции развития теплового оборудования предприятий торговли.
43. Автоматизация кухонных цехов. Применение роботизированной техники для приготовления пищи.
44. Устройство, принцип действия, конструктивные особенности, технические характеристики, основы обслуживания.
45. Основы холодильной техники: назначение; процессы и способы охлаждения; холодильные агенты; хладоносители.
46. Холодильные машины: компрессионная холодильная машина; приборы автоматики холодильных машин; холодильные агрегаты.
47. Торгово-технологическое холодильное оборудование: стационарные холодильные камеры; сборно-разборные холодильные камеры; холодильные шкафы; охлаждаемые витрины и прилавки; охлаждаемые столы, льдогенераторы, фризеры.
48. Принцип работы охладителя напитков периодического действия.
49. Принцип работы холодильного шкафа.
50. Расчет и расстановка оборудования для торговой организации.
51. Тенденции развития холодильного оборудования предприятий торговли
52. Принцип работы льдогенератора периодического действия.
53. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.
54. Классификация опасных и вредных факторов и травм. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний.
55. Средства коллективной защиты от травм. Профилактика профессиональных заболеваний.
56. Безопасность труда в розничной торговле. Правила безопасности труда. Меры безопасности. Безопасность технологического оборудования. Безопасность рабочего места. Обеспечение электробезопасности.
57. Основные требования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ. Особенности пожароопасности торговых предприятий. Причины пожаров. Организация пожарной охраны. Система предотвращения пожаров. Система пожарной защиты. Средства и техника тушения пожаров.
58. Организация работы по охране труда на торговом предприятии. Изучение типовых инструкций по охране труда.
59. Требования безопасности при ведении производственных процессов. Оформление акта Н-1.
60. Организация работы по охране труда на торговом предприятии: функции и задачи управления охраной труда, обучение работающих безопасным методам труда на производстве, аттестация рабочих мест по условиям труда.
61. Требования безопасности при ведении производственных процессов в торговле: классификацией опасных и вредных факторов и травм, средствами защиты от травм; безопасностью труда в розничной торговле; требованиями безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
62. Пожарная безопасность: особенностями организации пожарной безопасности на предприятиях торговли, средствами и техникой тушения пожаров.
63. Дайте определение понятию «Охрана труда».
64. Перечислите эксплуатационные требования, предъявляемые к торговой мебели.
65. Перечислите правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования.
66. Укажите причины возникновения профессионального заболевания.
67. Перечислите меры доврачебной помощи пострадавшему при поражении электрическим током.
68. Дайте определение понятию «Охрана труда».
69. Перечислите правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования.
70. В каких случаях, травма полученная на территории предприятия, не признается производственной?

5.2. Темы письменных работ

1. Механизация. Комплексная механизация. Автоматизация. Система машин.
2. Комплексная механизация отдельного технологического процесса.
3. Комплексная механизация и автоматизация всех противовесов в магазине.
4. Комплексная механизация и автоматизация всей технологии товародвижения от поставщика до расчета с покупателем.
5. Подготовка к работе на подъемно-транспортном оборудовании.
6. Работа на оборудовании.
7. Заключительные операции на подъемно-транспортном оборудовании.
8. Значение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
9. Оборудование для фасовки товаров.
10. Оборудование для упаковки товаров.
11. Оборудование для маркировки товаров и печати этикеток со штриховым кодом.
12. Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций фасовочно-упаковочным оборудованием.
13. Принцип устройства КKM.
14. Электронные КKM, сканеры, принтеры.

15. Кассовые POS-терминалы.
16. Правила эксплуатации торгового холодильного оборудования.
17. Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций контрольно-кассовыми машинами.
18. Операции торгового процесса.
19. Технический прогресс и эффективность применения торговой техники.
20. Организация эксплуатации торгового оборудования.
21. Организация технического обслуживания торгового оборудования.
22. Классификация торговой мебели.
23. Понятие и значение горки и витрины, примерочных кабин, стеллажей.
24. Типизация и унификация мебели.
25. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций.
26. Мебель для торговых залов.
27. Мебель для складских и других помещений.
28. Торговый инвентарь для вскрытия и упаковки товаров.
29. Торговый инвентарь для проверки качества товаров.
30. Торговый инвентарь для продажи и рекламы товаров.
31. Технические характеристики торгового инвентаря для вспомогате.
32. Правила внутреннего трудового распорядка предприятия.
33. Коллективный договор.
34. Инструктаж по технике безопасности.
35. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты.
36. Санитарно-бытовое обслуживание и медицинское обеспечение работников.
37. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.
38. Обучение в области охраны труда.
39. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.
40. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями.
41. Гарантии беременным женщинам и лицам с семейными обязанностями при направлении в служебные командировки, привлечении к сверхурочной работе, работе в ночное время, выходные и нерабочие праздничные дни.
42. Дополнительные выходные дни лицам, осуществляющим уход за детьми -инвалидами, и женщинам, работающим в сельской местности.
43. Гарантии и льготы лицам, воспитывающим детей без матери.

5.3. Фонд оценочных средств

Вопросы для устного опроса:

- 1.1
 1. Мебель для торговых организаций. Упаковочное оборудование
 2. Основные принципы при конструировании торговой мебели
 3. Мебель для торговых залов их установка и эксплуатация.
 - 1.2
 1. Общие сведения о весоизмерительных приборах.
 2. Требования предъявляемые к ним.
 3. Классификация и маркировка весов
 - 1.3.
 1. Стационарные холодильники.
 2. Системы охлаждения холодильных камер.
 3. Торговое холодильное оборудование
 - 1.4.
 1. Значение, классификация систем защиты товаров от хищений в торговых залах.
 2. Методика расчета потребности торговой организации.
 3. Метод расчета торговой организации в защитных этикетках .
 - 1.5.
 1. Классификация ККМ.
 2. Устройство и принцип действия ККМ.
 3. Правила эксплуатации ,технические характеристики ККМ.
- Тема 2.1.
1. Значение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
 2. Краткая характеристика основных видов оборудования для фасования и упаковывания товаров
 3. Определить основные узлы фасовочно-упаковочного оборудования.
- 2.2.
 1. Значение, и характеристика основных видов оборудования для маркировки товаров.
 2. Классификация, основных видов оборудования для маркировки товаров и тары-оборудования
 3. Определить основные узлы фасовочно-упаковочного оборудования .
 - 2.3.
 1. Классификация подъемно-транспортного оборудования.
 2. Устройство и принцип действия подъемно-транспортного оборудования.
 3. Рассчитать потребность торговой организации в подъемно-транспортном оборудовании
 - 2.4.
 1. Классификация оборудования для приготовления готовых напитков торговых организаций.

2. Виды оборудования предприятий торговли для приготовления и продажи готовых напитков торговых организаций.

3. Критерии выбора типов оборудования для приготовления и продажи напитков

2.5.

1. Типы и классификация измельчительно-режущее оборудование

2. Правила эксплуатации измельчительно-режущего оборудования.

3. Какие опасные зоны в узлах измельчительно-режущего оборудования.

Вопросы контрольных работ

1.1

1. Эксплуатационно-технические требования к торговой мебели.

2. Санитарно-гигиенические требования к торговой мебели.

3. Эргономические требования к торговой мебели.

4. Эстетические требования к торговой мебели

1.2

1. Разновидности торговых весов.

2. Метрологические требования к весам.

3. Основные эксплуатационные требования к весам

4. Минимальная допустимая погрешность для торговых весов.

1.3.

1. Какой температурный режим хранения продукта обеспечивается при охлаждении льдом?

2. Какой температурный режим хранения продукта обеспечивается при охлаждении льдосоляной смесью?

3. Какой температурный режим хранения продукта обеспечивается при охлаждении "сухим льдом"?

4. Стационарные холодильники

1.4.

1. Методика расчета потребности торговой организации.

2. Метод расчета торговой организации в защитных этикетках

3. Значение, классификация систем защиты товаров от хищений в торговых залах.

1.5.

1. Устройство и принцип действия ККМ.

2. Правила эксплуатации, технические характеристики ККМ

3. Классификация ККМ.

2.1.

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.

2.2.

1. Что используют для маркировки товаров на оптовых складах?

2. Что используют для маркировки товаров в торговых киосках?

3. Что используют для печатания штрих-кода?

4. Что используют для нанесения защитной маркировки?

5. Какое оборудование используют для наклеивания готовых этикеток ?

2.3.

1. Какие виды подъемно-транспортного оборудования используются для перевозки и подъема груза?

2. Какие виды подъемно-транспортного оборудования используются только для подъема груза?

3. Какие виды подъемно-транспортного оборудования используются только для перемещения.

4. Классификация подъемно-транспортного оборудования.

2.4.

1. Виды оборудования предприятий торговли для приготовления и продажи готовых напитков торговых организаций.

2. Критерии выбора типов оборудования для приготовления и продажи напитков

3. Классификация оборудования для приготовления готовых напитков торговых организаций.

2.5.

1. Правила эксплуатации измельчительно-режущего оборудования.

2. Какие опасные зоны в узлах измельчительно-режущего оборудования

3. Типы и классификация измельчительно-режущее оборудование

Задачи:

Задача № 1

При расчете с покупателем на одной из упаковок с продуктом не фиксируется на кассе штрих-код из-за заломы упаковки на штрих-коде. ККМ не фиксирует покупку. В чем заключаются действия кассира?

Решение.

Кассир вручную на клавиатуре набирает штрих код и вводит его в ККМ. Проверяет правильность ввода на мониторе ККМ.

Задача № 2

При расчете с покупателем через ККМ, кассир заметила печать неясного и укороченного чека. В чем заключаются действия кассира?

Решение.

Остановить работу, поставить в известность администрацию. Устранить по возможности ситуацию.

Задача № 3

1. В чем заключаются действия кассира, если не вышел чек после проведения суммы?

Решение. Остановить работу, открыть кожух и устранить замятие ленты. На чеке вручную поставить сумму покупки и роспись свою и администрации.

Задача № 4

1. Что следует предпринять, если возник обрыв кассовой ленты в ККМ?

Решение.

При обрыве контрольной ленты она оформляется кассиром с обоих концов в присутствии старшего кассира и администратора.

При этом на оборванных концах ленты пишется

слово «обрыв», указываются дата, время обрыва, номер кассы, ставят подписи кассир, старший кассир и администратор.

Задача № 5

Как размещает контролер-кассир купюры в денежном ящике?

Решение.

Все зависит от размеров кассового ящика. В крупных торговых центрах кассовые аппараты снабжены отделениями для всех монет и купюр, поэтому каждая монета и купюра определенного номинала хранится в своем отделении. Это удобно для кассира и убыстряет ее работу. В случае, когда отделений меньше, каждый кассир укладывает монеты по своему. Например, 10 и 50 копейные монеты вместе, 1, 2 рублевые вместе и 5, 10 рублевые вместе. Остальные деньги по отдельности.

Задача № 6

Кто должен платить за сломанный товар? Повредили покупатели товар в торговом зале? Например разбили бутылку?

Решение.

Платить должен тот, кто разбил товар. Если нет ошибок в работе (ширина проходов в торговом зале соответствует нормам, в проходах коробки, телеги с товаром, скользкое покрытие полов)

Задача № 7

Продавец торгового зала заметила, что электронные весы установлены не "По уровню". Действия продавца?

Решение

Прекратить работу, установить весы "по уровню", проверить работу на весах контрольными гириями.

Задача № 8

Продавец торгового зала разместила товары в охлаждаемой витрине с разным температурным режимом хранения. На претензии администрации ответила, что температура хранения товаров соответствует.

Решение

В каждой торговой организации есть термометр для измерения холода, продавец должна была воспользоваться им.

Задача № 9

Продавец произвела выкладку товаров в торговом зале, высота полок в пристенных горках с трудом позволяла разместить товар, в результате товар упал с полок и магазин понес материальный ущерб.

Решение. Конструкция полок позволяет установить нужную высоту, масса товаров тоже должна разрешенной для определенной группы товаров

Задача № 10

Покупатель рассматривая товар споткнувшись упал и повредил руку. Покупатель утверждает, что пол скользкий, в магазине тесно. Действия менеджера?

Решение.

Принести извинения, помочь с выбором товара, проводить на кассу и объяснить что расстояние между полками в торговом зале соответствует (1.4 м), следовательно нарушений нет. При надобности ознакомить с разрешением на торговлю в данном здании.

Задача 11.

Определить производительность машины непрерывного действия (BORK 300 A), если известно:

V – скорость продавливания продукта через отверстия ножевой решетки – 0,9 м/с;

коэффициент использования площади отверстий ножевой решетки, через которые продавливается измельчаемый продукт

($K=0,7$); m_v – объемная масса обрабатываемого

продукта – 340 кг/м³; d – диаметр отверстий решетки, $M=0,8$ м; Z – количество отверстий ножевой решетки, шт. = 6.

Задача 12.

Определить часовую производительность машин периодического действия (BORK MRX – 180), если:

T_3 – время, необходимое для подачи в загрузочный лоток и закрепления в нем держателем порции продукта, с = 5;

T_0 – время, необходимое для разрезания порции продукта, с - ?

P – масса порции продукта, гм = 740 грамм;

T_y – время, необходимое для удаления из машины нарезанной порции продукта = 7 сек.;

L – длина подаваемой порции продукта, мм = 56;

n – число двойных ходов загрузочного механизма в минуту = 19;

T – толщина отрезаемых ломтиков = 4 мм;

Задача 13.

Определите количество необходимых автопогрузчиков на складе тарно-штучных грузов с суточным грузооборотом 200 т, если продолжительность одного цикла 12 мин,

грузоподъемность погрузчика 3 т, продолжительность смены 7 ч, время фактической

работы 6 ч, фактически поднимаемый груз 2,7 т.

Задача 14

Рассчитать количество кассовых аппаратов и число рабочих мест контролеров-кассиров

для магазина «Минимаркет», используя следующие данные:

Торговая площадь - 800 м²

Максимальное число посетителей в час, сделавших покупку - 70 человек

Среднее количество товарных единиц, приходящихся на одного покупателя - 6 единиц

Время регистрации стоимости одного товара - 4,5 с.

Задача 15.

Укажите, к каким видам площадей относится кафетерий для обслуживания покупателей:

1. к торговым;
2. к административно-бытовым;
3. к подсобным;
4. к техническим.

Задача 16

Охарактеризуйте ситуацию в магазине «Галантерея», в котором коэффициент установочной площади равен 0,6:

1. площадь торгового зала используется оптимально;
2. проходы для покупателей узкие;
3. ассортимент товаров неглубокий;
4. мало торгового оборудования.

Задача 17.

При площади торгового зала магазина в 600 м² и площади под торговым оборудованием 300 м² коэффициент установочной площади торгового зала составит:

1. 0,3;
2. 0,6;
3. 1;
3. 0,5.

Задача 18.

Охарактеризуйте ситуацию в супермаркете, в котором соотношение торговых и неторговых площадей равно 0,45.

1. соотношение оптимальное;
2. необходимо увеличить торговые площади;
3. необходимо увеличить площади помещений для приема, хранения и подготовки товаров к продаже;
4. необходимо увеличить помещения для хранения.

Задача 19.

Размещение товаров — это:

1. система их расположения на площади торгового зала;
2. расположение, укладка и показ товаров на торговом оборудовании;
3. количество «фэйсингов» товара, выложенного по горизонтали;
4. система их расположения на площади торгового зала и выкладка на оборудовании.

Задача 20.

Коэффициент установочной площади торгового зала магазина (K_y) определяют по формуле:

1. $K_y = S_y / S_{т.з.}$
2. $K_y = S_{э.} / S_{т.з.}$
3. $K_y = S_{э.} / S_{общ.}$
4. $K_y = S_y / S_{общ.}$

где S_y – установочная площадь, м²

$S_{э.}$ – экспозиционная площадь, м²

$S_{т.з.}$ – площадь торгового зала, м²

$S_{общ.}$ – общая площадь магазина, м²

Задача 21.

Назовите, какой наиболее целесообразный способ расстановки оборудования в магазине типа мини-маркет:

1. свободная планировка;
2. экспозиционная планировка;
3. продольная решетка;
4. смешанная решетка.

Задача 22.

Определите наиболее рациональное число кассовых аппаратов в супермаркете с торговой площадью 1 тыс. м²:

1. 3;
2. 5-10;
3. 10-12;
4. 15.

Задача 22.

Укажите, какие товары целесообразно размещать в «золотом треугольнике»:

1. товары повседневного спроса;
2. товары импульсного спроса;
3. товары, спрос на которые надо активизировать;
4. недорогие товары.

Задание 23

Машина называется технологической, если в ней:

- а) преобразование материала состоит в изменении его формы, свойств и состояния или обрабатываемого объекта;
 б) преобразование энергии, материалов и информации выполняется без участия человека;
 в) преобразование материала состоит только в изменении положения вмещаемого объекта.

Задание 24

Принцип действия электронных весов основан:

- а) автоматическом преобразовании силы тяжести в электрические сигналы, пропорциональные массе груза;
 б) автоматическом преобразовании силы тяжести в электрические сигналы, непропорциональные массе груза;

Задание 25

При транспортировке грузов с помощью с помощью ленточных транспортеров ширина ленты должна быть:

- а) равна максимальному размеру штучного груза или ширины насыпи сыпучего материала;
 б) на 100-200 мм меньше максимального размера штучного груза или насыпного сыпучего материала;
 в) на 100-200 мм больше максимального размера штучного груза или насыпного сыпучего материала.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Устный/письменный опрос.

Тестирование.

Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.

Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.

Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.

Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.

Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации при участии в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно- практических конференциях.

Экспертная оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации, в т.ч. иностранных языках.

Экспертная оценка коммуникативной деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.

Экспертная оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе.

Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:

- на практических занятиях;
- при проведении дифференцированного зачета.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Родионова О. М., Аникина Е. В., Лавер Б., Семенов Д. А.	Охрана труда: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2023
Л1.2	Карнаух Н. Н.	Охрана труда: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2023

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Астахов Д. А.	Технологическое оборудование: учебное пособие для спо	Москва: Юрайт, 2023
Л2.2	Беляев П. С., Полушкин Д. Л., Макеев П. В., Шашков И. В.	Технологическое оборудование отрасли: учебное электронное издание: учебное пособие	Тамбов: Тамбовский государственный технический университет (ТГТУ), 2018
Л2.3	Солопова В. А.	Охрана труда на предприятии: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2017

6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы

Э1	Информационный портал «Охрана труда в России»: сайт. – URL: http://ohranatruda.ru
Э2	Справочно-правовая система «Гарант»: сайт. – URL: https://www.garant.ru/
Э3	Справочно-правовая система «Консультант плюс»: сайт. – URL: http://www.consultant.ru/

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства**6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

6.3.2.1	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс				
6.3.2.2	Информационная справочная система «Гарант»				
7. МТО (оборудование и технические средства обучения)					
№	Назначение	Оборудование	ПО	Адрес	Вид
7	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий практического и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ, проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория информационных технологий, помещение для самостоятельной работы	Демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия Специализированная мебель: стол – 21 шт., стул – 40 шт., доска – 1 шт., компьютеры – 12 шт., проектор – 1 шт., доступ в Интернет	Операционная система Microsoft Windows 10 home Приложение Офис2016 Антивирус Nod 5 academic Интернет фильтр UserGade Система тестирования MyTestx.1c Предприятие 1С 8.3 Бухгалтерия 1С 8.3 Документооборот 1С 8.3 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведений. 1С 8.3	344029, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, Первомайский район, ул. Сержантова, 2/104	
4	помещение для самостоятельной работы. учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий практического и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ, проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория информационных технологий, помещение для самостоятельной работы	Демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия Специализированная мебель: стол – 19 шт., стул – 35 шт., доска – 1 шт., компьютеры – 10 шт., проектор – 1 шт., доступ в Интернет	Операционная система Microsoft Windows 10 home Приложение Офис2016 Антивирус Nod 5 academic Интернет фильтр UserGade Система тестирования MyTestx.1c Предприятие 1С 8.3 Бухгалтерия 1С 8.3 Документооборот 1С 8.3 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведений. 1С 8.3	344029, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, Первомайский район, ул. Сержантова, 2/104	