

**ГАОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА»**

*Утвержден решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол №11 от 06 июня 2023г.*

КАФЕДРА «МАРКЕТИНГ И КОММЕРЦИЯ»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ «ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ
ТОРГОВЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ОХРАНА ТРУДА»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ - 38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)
УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

Махачкала - 2023

УДК 339.139
ББК 65.290-2 Р69

Составитель – Атаева Аида Уллубиевна, заместитель заведующего кафедрой «Маркетинг и коммерция», руководитель образовательной программы по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело.

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Абдурашидова Аминат Магомедкалильевна, директор межрегионального маркетингового центра «Москва-Дагестан».

Представитель работодателя: Алиммирзаева Забидат Ахмедовна, руководитель отдела закупок торгового дома «Еврострой».

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г., №539 (ред. от 01.09.2022 г.) , в соответствии с приказом от 24 августа 2022 г. N 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Атаева А.У. Фонд оценочных средств по междисциплинарному курсу «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) – Махачкала: ДГУНХ, 2023, 43 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 05 июня 2023 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), Атаева Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 мая 2023 г., протокол № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	8
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации.....	8
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	11
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при дифференцированном зачете.....	16
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	17
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	17
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	40
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	42

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения междисциплинарного курса), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по междисциплинарному курсу) обучающихся по междисциплинарному курсу «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования –подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

ФОС по междисциплинарному курсу «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППСЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППСЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные студенты должны иметь равные возможности добиться успеха. Основными параметрами и свойствами ФОС являются:
- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной учебной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих учебной дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество оценочных средств и ФОС в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка / Наименование компетенции
ОК	Общие компетенции
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ПК	Профессиональные компетенции
ПК 1.2.	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.
ПК 1.9.	Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.
ПК 1.10.	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знать:	Уметь:	Иметь практический опыт:
ОК-1: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	З1- знать сущность своей профессиональной деятельности, объекты деятельности, основные особенности работы по	У1-грамотно выражать мысли и аргументировать в вопросах, касающихся сущности и социальной значимости своей будущей профессии; проявлять к ней	

	избранной профессии.	устойчивый интерес при выполнении практических заданий.	
ОК-2: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	32-методы и способы выполнения профессиональных задач; составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности	У2-эффективно организовывать собственную деятельность и решать профессиональные задачи.	
ОК-3: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	33-сущность различных возможных производственных ситуаций, критерии их оценки	У3-распознавать и оценивать опасности в стандартных и нестандартных ситуациях.	
ОК-4: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	34-средства установления контакта в коллективе и с потребителями.	У4-выполнять производственные задачи в коллективе и в команде, У5-эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	35-приемы работы в команде, методы достижения наилучшего результата в профессиональной	У6-нести ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	

	деятельности		
Профессиональные компетенции			
ПК 1.2. На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.	36- виды товарных запасов, основные принципы их размещения и хранения, типы складских помещений и организацию работы склада	У7- управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение	ПО1- управления товарными запасами и потоками, организовывания работы на складе, размещения товарных запасов на хранение.
ПК 1.9. Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.	37- типы логистических систем, приемы и методы закупочной и коммерческой деятельности	У8- управлять товарными запасами и потоками; обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству;	ПО2 - закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.
ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	38- классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации	У9- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование; применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику	ПОЗ- предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении; технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.

**II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

**2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля и
промежуточной аттестации**

№ п/ п	Контролируемые темы междисциплинарного курса	Код контролируемой компетенции	Планируемые результаты обучения, характеризующие этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Подъемно-транспортное оборудование	ОК-1 ОК-4	<u>ОК-1</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-4</u> Знать: 34 Уметь: У4	- вопросы для обсуждения - тесты; - рабочая тетрадь; - схема работы оборудования	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
2.	Тема 2. Измерительное оборудование	ОК-2 ОК-7	<u>ОК-2</u> Знать: 32 Уметь: У2 <u>ОК-7</u> Знать: 35 Уметь: У5	- задачи; - кейсы; деловая игра	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
3.	Тема 3. Механическое оборудование	ОК-3 ОК-7 ПК-1.9	<u>ОК-3</u> Знать: 33 Уметь: У3 <u>ОК-7</u> Знать: 36 Уметь: У6 ПК-1.9 Знать: 312 Уметь: У13 Владеть: В5	- вопросы для обсуждения - тесты; - рабочая тетрадь; - схема работы оборудования	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
4.	Тема 4. Фасовочно-упаковочное оборудование	ПК-1.2	<u>ПК-1.2</u> Знать: 39 Уметь: У9 Владеть: В9	- задачи; - кейсы; - деловая игра	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

	оборудование для маркировки товаров				
5.	Тема 5. Оборудование для приготовления и продажи напитков	ПК-1.2 ПК-1.7	<u>ПК-1.2</u> Знать: 310 Уметь: У10 Владеть: В10 <u>ПК-1.7</u> Знать: 315 Уметь: У15 Владеть: В6	- вопросы для обсуждения - тесты; - рабочая тетрадь; - схема работы оборудования	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
6.	Тема 6. Холодильное оборудование	ПК-1.2 ПК-1.10	<u>ПК-1.2</u> Знать: 39 Уметь: У9 Владеть: В1 <u>ПК-1.10</u> Знать: 315 Уметь: У15 Владеть: В6	- вопросы для обсуждения - тесты; - рабочая тетрадь; - схема работы оборудования	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
7.	Тема 7. Контроль но-кассовые машины	ПК-1.7	<u>ПК-1.7</u> Знать: 315 Уметь: У15 Владеть: В7	- задачи; - кейсы; - деловая игра	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
8.	Тема 8. Системы защиты товаров	ПК-1.2 ПК-1.9	<u>ПК-1.2</u> Знать: 310 Уметь: У10 Владеть: В2 <u>ПК-1.9</u> Знать: 311 Уметь: У11 Владеть: В3	- вопросы для обсуждения - тесты; - рабочая тетрадь; - схема работы оборудования	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
9.	Тема 9. Организация оснащения оборудованием торговых предприятий	ОК1 ОК 4	<u>ОК-1</u> Знать: 31 Уметь: У1 <u>ОК-4</u> Знать: 34 Уметь: У4	- задачи; - кейсы; - деловая игра	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
10.	Тема	ОК 2	<u>ОК-2</u>	- вопросы для	Вопросы для

	10.Мебель и инвентарь для торговых организаций		Знать: 32 Уметь: У2	обсуждения - тесты; - рабочая тетрадь; - схема работы оборудования	подготовки к дифференцированному зачету
11.	Тема 11.Организация охраны труда и техники безопасности в торговых организациях	ОК 3 ОК 7 ПК 1.9	<u>ОК-3</u> Знать: 33 Уметь: У3 <u>ОК-7</u> Знать: 36 Уметь: У6 ПК-1.9 Знать: 312 Уметь: У13 Владеть: В5	- задачи; - кейсы; - деловая игра	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
12.	Тема 12. Несчастные случаи и травматизм на производстве	ОК 3 ОК 7 ПК 1.9	<u>ОК-3</u> Знать: 33 Уметь: У3 <u>ОК-7</u> Знать: 36 Уметь: У6 ПК-1.9 Знать: 312 Уметь: У13 Владеть: В5	- вопросы для обсуждения - тесты; - рабочая тетрадь; - схема работы оборудования	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
13.	Тема 13.Техника безопасности на производстве и в торговых организациях	ОК 3 ОК 7 ПК 1.9	<u>ОК-3</u> Знать: 33 Уметь: У3 <u>ОК-7</u> Знать: 36 Уметь: У6 ПК-1.9 Знать: 312 Уметь: У13 Владеть: В5	- задачи; - кейсы; - деловая игра	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету
14.	Дифференцированный зачет	ОК 3 ОК 7 ПК 1.9	<u>ОК-3</u> Знать: 33 Уметь: У3	- вопросы для обсуждения - тесты; - рабочая тетрадь;	Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету

			<p><u>ОК-7</u> Знать: 36 Уметь: У6</p> <p>ПК-1.9 Знать: 312 Уметь: У13 Владеть: В5</p>	- схема работы оборудования	
--	--	--	--	-----------------------------	--

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на дифференцированном зачете (максимум – 20 баллов).

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
100-балльная шкала	85 и ≥	70 – 84	51 – 69	0 – 50

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	собеседование, устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по	Вопросы по темам/разделам дисциплины

		определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, симпозиум	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
4.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
6	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно.	10	отлично
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.	5	удовлетворительно
4.	студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	тестовые нормы: % правильных ответов	количество баллов	оценка/зачет
1	90-100 %	9-10	
2	80-89%	7-8	
3	70-79%	5-6	

4	60-69%	3-4	
5	50-59%	1-2	
6	менее 50%	0	

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	
2	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	
3	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не исказившие экономическое содержание ответа.	5-6	
4	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	
5	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	
6	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение - безосновательно.	1	
7	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
-------	---------------------	-------------------	--------------

п			
1	выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10 баллов	
2	основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8 баллов	
3	имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6 баллов	
4	тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3 баллов	
5	тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0 баллов	

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количества решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на конечный результат	1	
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной	1	

	точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;		
6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	
7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1	
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i>).	1	
	Количество баллов в целом		

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при дифференцированном зачете

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	10-20	Отлично (зачтено) (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.		Хорошо (зачтено) (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо		Удовлетворительно (зачтено)

	сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.		(приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Неудовлетворительно (не зачтено) (недостаточный уровень сформированности компетенции)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Практическая работа №1

Тема: Изучение устройства и правил эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.

Цели работы:

1. Изучить устройство и принципы действия подъемно-транспортного оборудования.
2. изучить правила эксплуатации ПТО.

Время выполнения: 80-90 мин.

Пособия для работы: учебник; инструкция по эксплуатации; микротаблицы с образцами оборудования.

Последовательность выполнения работы.

1. Изучите классификацию ПТО, используемого в торговых предприятиях для погрузо-разгрузочных и транспортно-складских работах, дайте характеристику основным видам оборудования по признакам

классификации. Выполнение задания отразите в виде таблицы по следующей форме:

Признаки классификации	Вид и тип ПТО		
	Грузовая тележка типа...	Конвейер....	Лифт....
Функциональное назначение			
Направление перемещения грузов			
Принцип действия			
Тип привода			
Конструктивный признак			
Основные технические параметры			

2. Изучите устройство и конструкцию ручных грузовых тележек, лифтов, подъемников, пользуясь микротаблицами и учебником. Выполнение задания оформите в виде таблицы по следующей форме:

Вид, марка и тип ПТО	Грузоподъемность или масса одного грузового места	Для перемещения каких грузов предназначено	Производительность	Основные части

3. Изучите инструкцию по эксплуатации конвейера (Приложение № 1) и укажите:

- требования к помещению, в котором эксплуатируется конвейер;
- последовательность проверки конвейера перед включением;
- правила безопасности при эксплуатации конвейера.

Контрольные вопросы:

1. По каким признакам классифицируют ПТО, используемое на торговых предприятиях?
2. Какие виды оборудования используют для внутримагазинного перемещения грузов?
3. Какие виды оборудования используют для вертикального перемещения грузов?
4. Какие грузы можно перемещать на пластинчатом конвейере?
5. Назовите правила безопасности при эксплуатации конвейера.

Практическая работа №2

Тема: Изучение классификации весов, требования к весам и мерам измерения.

Цели работы:

1. Изучить устройство и техническую характеристику механических и электронных весов.

2. Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к измерительному и массоизмерительному оборудованию;
3. Ознакомиться с особенностями индексации массоизмерительного оборудования.

Время выполнения: 80-90 мин

Пособия для работы: учебник, микротаблицы, дидактический материал.

Последовательность выполнения работы:

1. Зарисуйте схему механических весов и укажите название основных частей и деталей.
2. Зарисуйте схему электронных весов и укажите название основных частей и деталей.
3. Заполните схему:
4. Установите соответствие характеристики весов одному из перечисленных признаков классификации (укажите признак):

Характеристика весов	Признак классификации весов
Шкальные	Принцип действия
Гирные	Вид отсчета показаний
Циферблатные	Вид указательного устройства
Электронные	Способ снятия показаний
Шкально-гирные	Место и способ установки

5. Расшифруйте индекс РН – 3Ц 13 У

Р - _____
 Н - _____
 3 - _____
 Ц - _____
 1 - _____
 3 - _____
 У - _____

6. Закончите следующие фразы:

1. весоизмерительное устройство необходимо содержать...
2. пыль и грязь удаляют ...
3. в процессе работы на весах в течение дня удаляют ...
4. площадки весов промывают ...
5. не разрешается чистить части весов ...
6. при переноске и перевозке весы ...
7. для предохранения от ржавчины весы протирают ...
8. если гири загрязнены жиром, то ...
9. для обеспечения контроля за измерительными приборами и правильным их учетом **Контрольные вопросы:**

1. На что влияет правильная эксплуатация измерительного и массоизмерительного оборудования?
2. Перечислите основные устройства рычажных весов и их назначение.

3. Дайте классификацию торговых весов и приведите примеры буквенно-цифровой индексации.
4. На чем основан принцип работ электронных весов?
5. Назовите меры объема и длины и перечислите требования, предъявляемые к ним.
6. Для какой цели используют гири и какие гири бывают в зависимости от их назначения?
7. Что содержит клеймо, проставляемое на весах, прошедших проверку?
8. Перечислите обязанности руководителей торговых предприятий, ответственных за состояние измерительного оборудования.
9. Назовите цели и функции органов государственного надзора.
10. Каково назначение контрольных весов?
11. Каковы назначение и область применения автомобильных и вагонных весов?
12. Назовите периодичность и цели проверки измерительного оборудования

Практическая работа №5

Тема: Приемы эксплуатации весов различных по принципу действия.

Цели работы:

1. Научиться подготавливать весы к взвешиванию товара.
2. Освоить методику поверки весов.

Время выполнения: 80-90 мин

Пособия для работы: учебник, микротаблицы, дидактический материал.

Последовательность выполнения работы:

1. Запишите алгоритм работы (последовательность действий) продавца при работе на электронных весах:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

2. Заполните таблицу:

Показатель	Технические данные электронных весов		
	ВР-1038	ВР-4149-08	ВЭ-15Т
Пределы взвешивания	От...до...	От...до...	От...до....
Пределы компенсации массы тары,г			
Число разрядов: Ввода цены Стоимости			

Массы			
-------	--	--	--

3. Заполните таблицу:

Показатель	Тип весов		
	РН-3Ц13У	РН-10Ц13У	РН-6Ц13У
Предел взвешивания: А) наибольший Б) наименьший			
Конечное значение шкалы циферблата,г			
Цена деления шкалы циферблата,г			
Диапазон компенсации массы тары,г			
Предел допустимой погрешности,г			

4. Опишите методику поверки весов.

Контрольные вопросы:

1. Кто и какую ответственность несет за установку и подготовку весов к работе?
2. кто и какие организации проводят поверку измерительного оборудования? Каковы сроки поверки?
3. кто несет ответственность за нарушение сроков поверки измерительного оборудования в торговых предприятиях?

Практическое занятие №3

ОБЩАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ МЕХАНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Механическое оборудование, применяемое на предприятиях массового питания, можно классифицировать по структуре рабочего цикла, функциональному назначению, степени автоматизации технологических процессов, а также по принципу сочетания в производственном потоке.

По структуре рабочего цикла механическое оборудование делят на две группы: машины периодического действия и машины непрерывного действия.

В машинах периодического действия загрузку, обработку и выгрузку продукта осуществляют поочередно. Приступать к обработке в такой машине следующей порции продукта можно только после того, как из рабочей камеры будет выгружен ранее обработанный продукт. К машинам периодического действия относятся картофелеочистительные, тестомесильные, взбивальные машины и др.

В машинах непрерывного действия процессы загрузки, обработки и выгрузки продукта в установившемся режиме совпадают по времени, т. е. продукт непрерывно продвигается от загрузочного устройства в рабочую камеру, перемещается вдоль нее и одновременно подвергается воздействию рабочих органов, после чего удаляется через разгрузочное устройство. Это дает возможность подавать в машину новые порции продукта до окончания обработки

предыдущих и соответственно сокращать время ее работы. К машинам непрерывного действия относятся мясорубки, мясорыхлители, овощерезки, протирочные машины, просеиватели и др.

По функциональному назначению механическое оборудование делят на следующие классы:

1. Сортировочно-калибровочное оборудование — машины для сортировки, калибровки и просеивания сыпучих продуктов.

2. Моечное оборудование — машины для мытья овощей, столовой и кухонной посуды и др.

3. Очистительное оборудование — машины для очистки овощей, рыбы.

4. Измельчительно-режущее оборудование — машины размолочные, протирочные, для резания пищевых продуктов (овощей, мяса, хлебобулочных и гастрономических изделий и др.),

5. Месильно-перемешивающее оборудование — машины для замеса теста, перемешивания фарша, взбивания кондитерских смесей и т.д.).

6. Дозировочно-формовочное оборудование — машины для деления продукта на порции заданной массы и придания ему определенной формы (котлетоформовочные и пельменные машины, делители крема, теста и т.д.).

7. Прессующее оборудование — соковыжималки.

По степени автоматизации выполняемых машиной технологических процессов различают машины неавтоматического, полуавтоматического и автоматического действия.

В машинах неавтоматического действия технологические операции, такие как подача продуктов, в рабочую камеру, удаление из нее готовой продукции, контроль за готовностью продуктов, выполняет оператор, обслуживающий машину.

В машинах полуавтоматического действия основные технологические операции осуществляются машиной, ручными остаются только вспомогательные операции (например, загрузка и выгрузка продуктов).

В машинах автоматического действия все технологические и вспомогательные операции выполняются машинами. Такие машины можно использовать в технологическом процессе автономно или в составе поточных линий.

Требования к конструкциям технологических машин.

На экономические показатели работы машин решающее влияние оказывает выбор двигателя, передаточного механизма и вспомогательных элементов, от которых зависят ее работоспособность, масса, энергоемкость и другие показатели.

Работоспособность - это состояние машины, при котором она способна выполнять заданные функции в пределах параметров, установленных требованиями технологического процесса или нормативно-технической документацией. Любое нарушение работоспособности принято называть отказом машины.

Отказ — это частичное или полное нарушение работоспособности машины. Например, поломка рабочих органов — это частичная потеря работоспособности, поломка рабочего вала и передаточного механизма — полная потеря работоспособности.

Одним из показателей работоспособности является надежность. Под надежностью понимают свойство машины выполнять определенные функции, сохраняя при этом эксплуатационные показатели в заданных пределах в течение требуемого периода времени. Надежность машины обуславливается ее безотказностью, долговечностью и ремонтпригодностью. Таким образом, надежность — это вероятность безотказной работы машины в пределах заданного периода.

Безотказность работы характеризуется интенсивностью отказов, т.е. отношением среднего числа машин, отказавших в единицу времени, к числу машин, безотказно работающих в данный период времени.

Долговечность — это свойство машины сохранять работоспособность в течение длительного периода эксплуатации с необходимыми перерывами для технического обслуживания и ремонта. Показателем долговечности может быть срок службы машины или коэффициент долговечности.

Простои снижают долговечность машины.

Надежность и долговечность — не идентичные понятия. Машина может быть надежной, но недолговечной, т.е. может какое-то время работать безотказно, а затем выйти из строя. Вместе с тем машина может быть долговечной, но ненадежной, т. е. часто нуждаться в ремонте, при котором на восстановление работоспособности затрачивается много времени и средств.

Под ремонтпригодностью понимают свойство машины, заключающееся в ее приспособленности к предупреждению либо обнаружению и устранению отказов.

Ремонтпригодность — это комплекс мероприятий, обеспечивающих технологической машине заданные условия технического обслуживания (**ТО**) и ремонта.

Металлоемкость - это показатель, характеризующий машину с точки зрения расхода металла на ее изготовление. Чем меньше металла расходуется на изготовление машины, тем ниже ее стоимость.

Требования к деталям и узлам технологических машин.

Конструктивное оформление рабочих органов исполнительных механизмов машин зависит от характера их движения, физико-механических свойств продуктов и вида выполняемой технологической операции.

Например, рабочие органы очистительных машин выполняют в виде абразивных дисков, конусных чаш; измельчительно-режущих машин — в виде ножевых режущих инструментов; размолочных механизмов — в виде зубчатых жерновов, валков; месильно-перемешивающих машин — в виде месильных лопастей и т.д.

Конструкции загрузочных и разгрузочных устройств, рабочих органов камеры для обработки продуктов и исполнительных механизмов выполняют с учетом физико-механических свойств продуктов.

При обработке продуктов, характеризующихся такими физико-механическими свойствами, как пластичность, вязкость и упругость, требуется применять режущие инструменты с хорошо заточенными режущими кромками и малыми углами заточки клина, а обработка хрупких и твердых продуктов связана с необходимостью использования высокопрочных рабочих органов. Принимают во внимание также сыпучесть, липкость, трение продукта о рабочие поверхности и возможность смачивания поверхности трения.

Рабочие органы и другие элементы исполнительных механизмов, контактирующие с пищевыми продуктами, следует изготавливать из материалов, разрешенных Минздравом России на использование в пищевом машиностроении. Широко применяют такие материалы, как нержавеющую сталь, пищевой алюминий, серый и отбеленный чугун, инструментальную сталь и обычные конструкционные стали.

Из **нержавеющих сталей** изготавливают почти все детали исполнительных механизмов, контактирующих с пищевыми продуктами. Это детали рабочих органов, рабочих камер, загрузочных и разгрузочных устройств и т. п.

Инструментальные стали, и отбеленный чугун применяют в основном для изготовления режущих инструментов, жерновов и других рабочих органов с обязательным гальваническим лужением. Хромировать рабочие органы не рекомендуется, так как хромоникелевые покрытия в процессе работы могут отслаиваться и попадать в перерабатываемые продукты.

Пищевой алюминий используют для изготовления корпусов рабочих камер, загрузочных и разгрузочных лотков, рабочих органов и т.п. Серый чугун применяют для изготовления корпусов рабочих камер и станин машин, корпусов редукторов и др. В большинстве случаев участки рабочих камер и рабочих органов, соприкасающихся с продуктами, подвергают горячему лужению.

Общие требования к технологическим машинам.

Любая технологическая машина должна отвечать технологическим требованиям, требованиям техники безопасности и производственной санитарии, а также требованиям эргономики и эстетики.

Необходимо также учитывать требования техники безопасности и производственной санитарии технологических машин, используемых на предприятиях общественного питания. Общие требования безопасности технологических машин должны соответствовать ГОСТ 12.2.057—81ССБТ, а также правилам техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях общественного питания, утвержденным правительственными органами в установленном порядке.

В соответствии с этими требованиями вращающиеся части машин должны быть надежно закрыты щитками, кожухами или специальными устройствами. Загрузочные и разгрузочные устройства должны иметь предохранительные приспособления, препятствующие попаданию рук обслуживающего персонала в движущиеся рабочие органы или передачи. Устройства, закрывающие движущие рабочие органы или передачи, должны иметь блокировочные концевые выключатели, отключающие электродвигатель при снятии защитного устройства.

К рабочей камере должен быть свободный доступ для санитарной обработки, а рабочие органы должны легко сниматься с рабочих валов и выниматься из рабочей камеры. Машина должна иметь устройство, препятствующее попаданию смазки в рабочую камеру или на рабочие органы.

В соответствии с требованиями эргономики органы управления машин (пусковые устройства, рычаги переключения скоростей, регуляторы) следует устанавливать в удобном и доступном для обслуживания месте. Усилия, прилагаемые к рукояткам и маховикам управления и регулирования, должны быть не более 0,2 Н.

С учетом требований технической эстетики форма машины должна быть обтекаемой, без острых выступов, впадин и углублений, а ее окраска отвечать требованиям производственной эстетики.

Правильные пропорции машины, простота ее формы, удобное расположение пусковых, регулирующих устройств, механизмов управления, удобное расположение загрузочного и разгрузочного устройств способствуют повышению производительности труда, снижают утомляемость работников и облегчают их труд.

УСТРОЙСТВО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ МАШИНЫ

Механическое оборудование, используемое на предприятиях массового питания, относится к классу технологических машин и предназначено для механической, первичной обработки пищевых продуктов. При этом продукты не изменяют своих свойств, а могут изменить лишь форму, размеры и другие параметры, которые можно изменить механическим воздействием на продукт.

Машина состоит из трех основных механизмов: двигательного, передаточного и исполнительного, а также механизмов управления, регулирования, защиты и блокировки.

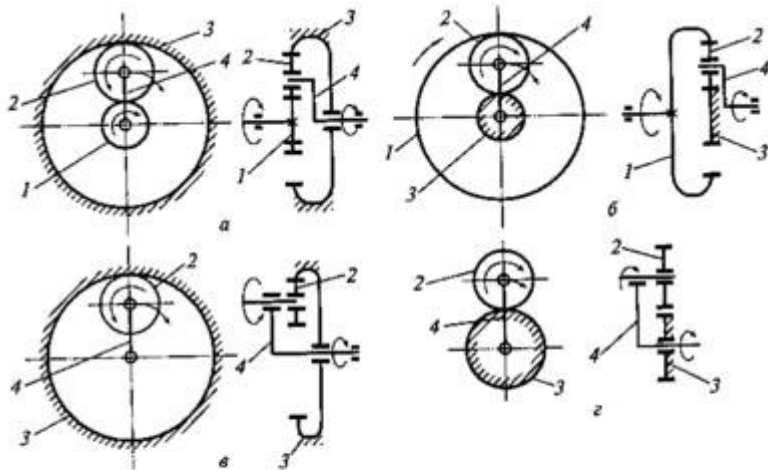
Механизм — совокупность подвижно соединенных материальных тел или звеньев, совершающих под действием приложенных сил определенные целесообразные движения.

Двигательные механизмы. В качестве двигательных механизмов в машинах предприятий общественного питания используют в основном электродвигатели однофазного или трехфазного переменного тока с короткозамкнутым ротором (асинхронные электродвигатели), реже электродвигатели постоянного тока.

Передаточные механизмы. Они предназначены для передачи движения к рабочим органам исполнительных механизмов, изменения скорости и направления вращения, а также для преобразования одного вида движения в другой. В качестве передаточных механизмов в технологических машинах применяют главным образом механизмы вращательного движения (передачи); механизмы поступательного и качательного движения (встречаются реже).

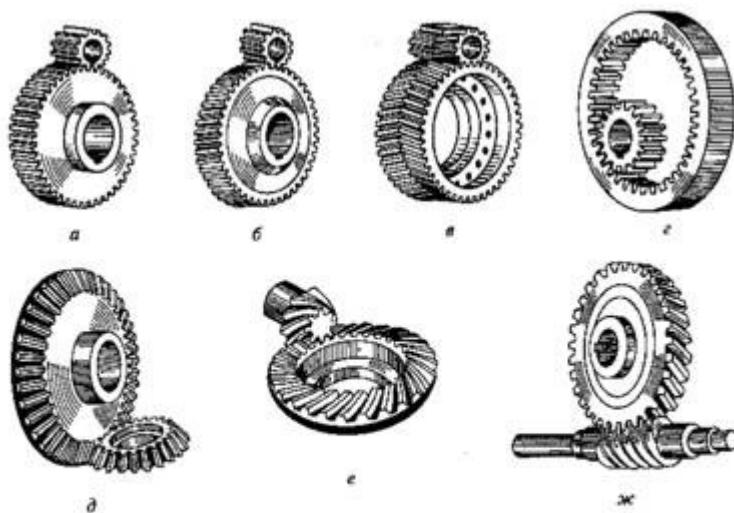
Основные виды передач: зубчатые — цилиндрические, конические, червячные; ременные — плоскоремные, клиноремные; цепные — цепи втулочные, втулочно-роликовые, зубчатые, пластинчатые и др.; фрикционные — цилиндрические, конические.

Зубчатые передачи. Они состоят из двух входящих в зацепление зубчатых колес. Для передачи вращательного движения между параллельными валами применяют цилиндрические передачи пересекающимися — конические, перекрещивающимися — червячные.



Простейшие планетарные передачи:

а, в — с внутренним зацеплением сателлита с неподвижным колесом; *б, г* — с внешним зацеплением сателлита с неподвижным колесом



Зубчатые передачи:

а — прямозубые с внешним зацеплением; *б* — косозубые с внешним зацеплением; *в* — шевронные с внешним зацеплением; *г* — прямозубые с внутренним зацеплением; *д* — конические прямозубые; *е* — конические косозубые; *ж* — червячные

По форме и расположению зубьев колеса делятся на **прямозубые, косозубые и шевронные**. Цилиндрические передачи могут быть с внешним зацеплением колес или с внутренним.

Для передачи сложного вращательного движения используют **планетарные передачи** (которые могут быть с внутренним или внешним зацеплением). Кроме того, с помощью планетарных передач можно получить на выходном ведомом валу два вращательных движения или одно (взбивальные машины и механизмы). В планетарной зубчатой передаче одно из зубчатых колес делают неподвижным. Ведомое колесо, называемое «сателлитом», совершает двойное вращательное движение, вращаясь вокруг своей оси и вокруг оси неподвижного колеса. Водило соединяет оси неподвижного колеса и «сателлита».

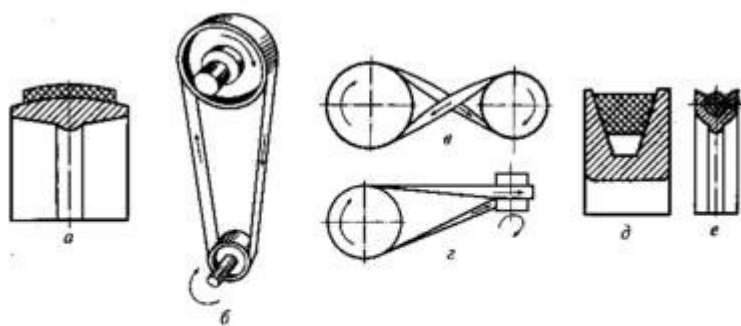
Простейшие планетарные передачи, состоящие из четырех звеньев (сателлита 2, водила 4, подвижного и неподвижного 3 колес). В одном из них неподвижно большое колесо, в другом — малое. В этих передачах ведущие валы совершают одно вращательное движение, а ведомые — два. Планетарную передачу без ведущего колеса используют для приведения в сложное вращательное

движение рабочих инструментов, например взбивателей, которые крепят к сателлиту.

Червячные передачи, применяемые для передачи вращательного движения между скрещающимися валами, состоят из червяка и червячного колеса и бывают с однозаходной и многозаходной винтовой нарезкой зубьев. Эти передачи компактны, обеспечивают бесшумность и плавность работы, существенно снижают скорость вращения ведомого вала.

Зубчатые передачи широко распространены в оборудовании предприятий общественного питания.

Ременные передачи Их применяют для передачи вращательного движения между валами, значительно удаленными один от другого. При этом валы могут быть параллельными с одинаковым и противоположным направлением вращения или скрещающимися. Ременная передача состоит из двух шкивов, закрепленных на ведущем и ведомом валах, и ремня, надетого на эти шкивы. Передача вращательного движения обеспечивается силой трения между ремнем и шкивами.



Ременные передачи:
а, б, в, г — плоскоременные передачи; д — клиноременные; е — круглоременные

По типу ремня передачи бывают плоскоременные, **клиноременные** и **круглоременные**. При этом ремни имеют форму поперечного сечения в виде плоского прямоугольника, трапеции и круга.

Плоские ремни изготовляют из кожи, прорезиненной или пропитанной специальным составом хлопчатобумажной ткани, клиновые — из прорезиненного корда. Шкивы состоят из обода и ступицы, соединенных спицами или дисками. Форма обода шкива зависит от формы применяемого ремня и может быть цилиндрической выпуклой или выполненной в виде желоба (трапецеидального либо кругового).

Для нормальной работы ременных передач необходимо создать в ремне достаточное натяжение. Натяжение ремня регулируют изменением расстояния между шкивами или установкой натяжного ролика.

Ременные передачи просты в изготовлении, бесшумны в работе, имеют плавный ход, уменьшают опасность перегрузки двигателя (пробуксовки ремня).

Недостатки ременных передач: значительные габариты, а также большая нагрузка на валы и оси.

В механическом оборудовании широко используют **клиноременные передачи**, применяемые в картофелеочистительных, овощерезательных, взбивальных, тестораскаточных, тестомесильных и других машинах.

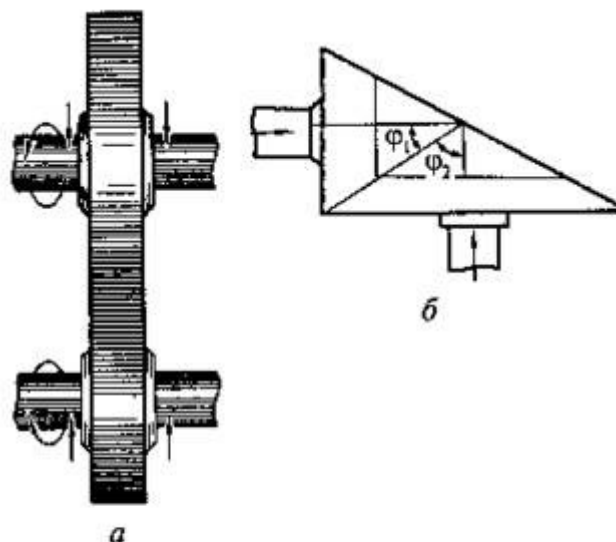
Цепные передачи. Их применяют для передачи движения между параллельными, значительно удаленными один от другого валами. Состоят такие передачи из двух звездочек, закрепленных на ведущем и ведомом валах, и

шарнирной гибкой цепи, надетой на эти звездочки. При этом цепи бывают: втулочными, втулочно-роликовыми, зубчатыми и пластинчатыми.



Цепная передача:
a — цепная передача; *b* — втулочно-роликовая цепь: 1 — ролик; 2 — втулка; *c* — зубчатая: 1 — двузубая пластина; 2 — направляющая пластина

Цепные передачи обеспечивают передачу движения одной цепью нескольких валов и позволяют передавать большую нагрузку. Недостатки цепной передачи: сложность в изготовлении, высокая стоимость в обслуживании, шум в процессе работы. На предприятиях общественного питания цепные передачи применяют в посудомоечных машинах для передачи движения конвейеру с посудой, а также в



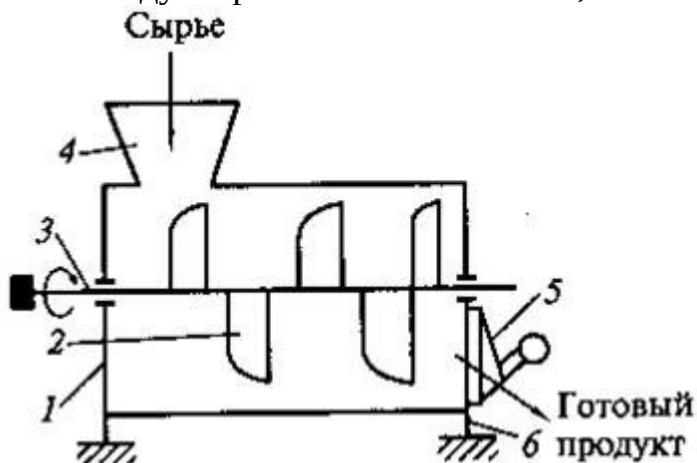
Фрикционные передачи:

a — с цилиндрическими катками и параллельными валами; *b* — с коническими катками и пересекающимися валами

хлеборезках.

Фрикционные передачи. Их применяют для передачи движения между параллельными и пересекающимися валами. Состоят такие передачи из прижатых один к другому цилиндрических или конических катков). От ведущего катка к ведомому движение передается под действием силы трения, возникающей в результате прижатия одного катка к другому. Цилиндрические катки используют

для передачи движения между параллельными валами, а конические — между



Принципиальная схема исполнительного механизма:

1 — рабочая камера; 2 — рабочие органы;
3 — приводной вал; 4 — загрузочное устройство; 5 — разгрузочное устройство; 6 — станина

пересекающимися.

Эти передачи просты по конструкции, бесшумны, устойчивы к перегрузкам. Недостатки фрикционной передачи: быстрый износ катков, необходимость в подпружинивающих устройствах, непостоянство передаточного числа из-за проскальзывания катков. В машинах механического оборудования фрикционные передачи применяют редко.

Исполнительный механизм. В технологической машине исполнительный механизм выполняет непосредственно ту работу, для которой предназначена эта машина, и определяет ее класс. Поэтому в отличие от передаточных механизмов, конструкция которых состоит из деталей и узлов общего назначения и не зависит от функции машины, исполнительные механизмы включают детали и узлы специального назначения. Конструкция исполнительного механизма зависит от вида и свойств обрабатываемых продуктов и осуществляемой технологической операции.

Исполнительный механизм состоит из рабочей камеры, рабочих органов, приводного вала загрузочного и разгрузочного устройств и станины.

Рабочая камера предназначена для удержания продукта, на который воздействуют рабочие органы, в удобном положении и снабжена загрузочным и разгрузочным устройствами для поступления на обработку продуктов и удаления их после обработки.

Рабочие органы 2 исполнительного механизма, воздействуют непосредственно на обрабатываемые продукты. Различают основные (ножи, сита, лопасти, шнеки, решетки, взбиватели и др.),

а также вспомогательные (зажимы, захваты, направляющие, опорные плоскости и др.) рабочие органы.

Движение рабочим органам и обрабатываемому продукту сообщается непосредственно от приводного вала 3 или через промежуточные звенья. Приводной вал получает

соответствующее движение от двигательного и передаточного механизмов. Все перечисленные элементы объединены в один механизм с помощью станины 6. Станину закрепляют прямо на фундаменте, полу, столе, платформе или присоединяют к станине передаточного и двигательного механизмов.

Механизмы управления, регулирования, защиты и блокировки. Механизмы управления осуществляют пуск и останов машины, а также контроль за ее работой. Механизмы регулирования служат для настройки машин на заданный режим работы, а механизм защиты и блокировки используют для предотвращения неправильного включения машины и предупреждения производственного травматизма.

Практическая работа №4

Тема: Фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование.

Цели работы:

1. Изучить классификацию, принципы работы и устройства отдельных видов фасовочно-упаковочного оборудования, требования, предъявляемые к нему.
2. Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к фасовочно-упаковочному оборудованию;
3. Научиться правильно эксплуатировать фасовочно-упаковочное оборудование.

Время выполнения: 80-90 мин

Пособия для работы: учебник, микротаблицы, дидактический материал.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить классификацию, принципы работы и устройства фасовочно-упаковочного оборудования.
2. Изучите виды упаковки, используемые в торговле.
3. Выполните практические задания.

Практические задания

1. Дайте характеристику различных видов упаковки:

- Упаковка с защитным газом используется для _____
- Упаковочные материалы предупреждают _____
- Асептическая технология обеспечивает сохранность _____
- Ультрафиолетовая стерилизация используется для _____

2. Сравните машины для упаковки и заполните таблицу:

Признак сравнения	Вакуумное оборудование	Термоупаковочное оборудование
Назначение	Эффективное средство защиты продовольственных товаров от _____ _____	
Эксплуатация	1. произвести _____ 2. положить _____ 3. закрыть _____	

	для создания оптимальных условий вакуумирования предусмотрены	
Техника безопасности	1. установить на _____ 2. обеспечить _____ закрытие крышки и правильную _____ вакуумной камеры 3. обеспечить достаточную _____ _____	
	4. после окончания работы необходимо _____	

3. Закончите следующие фразы:

- Внешний вид фасованному товару придает _____
- Правильно подобранная упаковка способствует _____
- Вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды, потому что _____

4. Изучите конструкцию машины для нарезания продовольственных товаров(слайсер). Определите основные части машины, укажите их назначение.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования техники безопасности следует соблюдать при эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования?
2. Какие операции необходимо осуществить при подготовке к работе упаковочной машины?
3. Какое оборудование относится к современным машинам для упаковки товаров?
4. Почему вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды?
5. Что предусмотрено для создания оптимальных условий вакуумирования?

Практическая работа №6

Тема: Определение вида и типа холодильного оборудования по его маркировке.

Цели работы:

1. Изучить правила эксплуатации торгового холодильного оборудования.
2. Изучить классификационные признаки и виды холодильного оборудования;
3. Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к холодильному оборудованию.

Время выполнения: 80-90 мин

Пособия для работы: учебник, микротаблицы, дидактический материал.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучите устройство холодильной витрины, холодильного шкафа, холодильной горки, холодильной камеры, ларь морозильный, ларь холодильный, стол холодильный. Результаты отразите в виде таблицы по следующей форме:

Вид, марка и	Назначение	Основные	Т°С-	Условия	Площадь	Способ
--------------	------------	----------	------	---------	---------	--------

тип ХО		узлы	режим	исп-я	эксп-ции	установки
--------	--	------	-------	-------	----------	-----------

2. Укажите для вышеперечисленного оборудования:

- тип холодильного оборудования
- применяемые материалы для изготовления
- особенности внешнего оформления и эксплуатационные удобства.

3. Изучите инструкцию по эксплуатации холодильного оборудования и укажите:

- последовательность проверки холодильного оборудования
- последовательность размораживания холодильного оборудования
- рекомендации по экономии электроэнергии
- возможные неисправности, их причины и методы устранения.

4. Расшифруйте маркировку:

- ПХН – 2-2 _____
- ВХС – 2 – 2К _____
- ПХН – 1 – 0,4 _____

Контрольные вопросы:

1. Перечислите, на какие группы и по каким признакам классифицируют холодильное оборудование.
2. В чем заключается унификация холодильного оборудования.
3. Что дает применение воздушного способа охлаждения?
4. Назовите стандартные температурные режимы, характерные для торгового холодильного оборудования.
5. Каково функциональное назначение холодильных витрин?
6. Как Вы понимаете централизованное хладоснабжение и в чем преимущество его применения?
7. Каково назначение холодильных шкафов?

Практическое занятие № 7-8

«Изучение различных видов мебели и торгового инвентаря по каталогам. Выбор торговой мебели и определение ее потребности. Расчет эффективности использования торговых площадей».

1. ЦЕЛЬ РАБОТЫ: Закрепить и углубить на практике теоретические знания по изучению различных видов мебели, особенности их конструкции. Научиться подбирать различные виды немеханического оборудования для оснащения торговых предприятий. Научиться решать задачи по определению эффективности использования торговых площадей.

2. ОСНАЩЕНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА: инструкции к практической работе, проспекты торговой мебели

3. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ:

3.1. Пользуясь проспектами изучить устройство различных видов мебели для торговых залов магазинов, помещений для приемки и подготовки товаров к продаже, определить особенности их конструкции.

3.2. Подобрать немеханическое оборудование для торгового зала магазина «Одежда», «Обувь», «Хозяйственные товары» (для непродовольственных групп) и магазина типа «Универсам», «Продукты» (для продовольственных групп)

3.3. Подобрать немеханическое оборудование для хранения товаров на складах

3.4. Подобрать необходимый торговый инвентарь для данного типа магазина

3.5. Решить задачу по определению эффективности использования торговой площади магазина под оборудование.

Последовательность решения задачи:

1) Рассчитать установочную площадь и площадь выкладки торгового оборудования.

Установочная площадь рассчитывается как сумма площадей всех оснований оборудования, размещенного в торговом зале.

Площадь выкладки определяется как сумма площадей всех полок оборудования, на которых могут быть выложены товары.

Примечание:

Глубина нижней полки в горке: пристенной – 600 мм, островной – 500 мм;

Длина нижней полки всех горок – 970 мм;

Количество полок на одной горке: пристенной – 5, островной – 8.

№ задач	Тип магазина и торговая площадь, м ²	Количество горок	Площадь, занятая прочими видами оборудования		
пристенные	островные	Установочная, м ²	Под выкладку м ²		
	Продтовары, 150			16,7	9,9
	Минимаркет, 100			6,45	3,2
	Минимаркет, 70			3,2	1,6
	Продукты, 100			9,0	3,2
	Продукты, 150		-	15,7	6,8
	Супермаркет, 250		-	26,2	9,6
	Сельхозпродукты, 100		-	9,97	1,6
	Промышленные товары, 100			11,1	4,9
	Универсам, 650				

	Универмаг, 1000			121 ,2	108 ,4
--	--------------------	--	--	-----------	-----------

2) Определить эффективность использования торговой площади магазина. Она оценивается коэффициентом установочной площади и коэффициентом использования торговой площади под выкладку товаров.

Коэффициент использования торговой площади под установку оборудования определяется отношением установочной площади к площади торгового зала. Оптимальная величина коэффициента установочной площади для магазинов самообслуживания по продаже продовольственных товаров составляет 0,30 – 0,32, для магазинов, реализующих непродовольственные товары, – 0,27 – 0,30.

Коэффициент использования торговой площади под выкладку товаров определяется отношением площади выкладки товаров к площади торгового зала. Оптимальная величина коэффициента использования площади под выкладку товаров в магазинах самообслуживания, осуществляющих продажу непродовольственных товаров, – 0,72 – 0,78, продовольственных товаров – 0,70 – 0,75.

4. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА

4.1. Название и цель работы.

4.2. Рисунки немеханического оборудования для торгового зала.

4.3. Рисунки немеханического оборудования помещений для хранения товаров.

4.4. Рисунки торгового инвентаря.

4.5. Решение задачи.

5. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

1. Чем отличается прилавок-витрина от прилавка?

2. Какие существуют типы горок?

3. Каких видов бывают стенды?

4. Какое оборудование используется для организации рабочего места контролера-кассира?

Практическая работа № 10

Тема: Изучение основных видов мебели.

Цели работы:

1. Изучить основные виды современной торговой мебели.

2. Научиться подбирать торговую мебель для оснащения магазина.

Время выполнения: 80-90 мин

Пособия для работы: микротаблицы, учебник.

Последовательность выполнения работы:

1. Дайте характеристику предложенным образцам торговой мебели согласно признакам классификации. Результаты задания запишите в таблицу по следующей форме:

Признак классификации	Вид торговой
-----------------------	--------------

	мебели		
По месту использования			
По назначению			
По способу установки			
По товарному профилю			
По методу продажи			
По конструкции			

2. Пользуясь предложенными образцами торговой мебели составьте перечень торговой мебели для оснащения предложенного в вариантах 1-4 типа магазина самообслуживания. Обоснуйте свой выбор, указав назначение мебели. Результаты выполнения задания отразите в таблице:

Вид торговой мебели	Назначение	Особенности конструкции
Мебель для торговых залов		
Мебель для подсобных помещений		

Вариант 1. Магазины типа «Хлебобулочный» и «Посуда».

Вариант 2. Магазины типа «Кондитерские товары» и «Одежда».

Вариант 3. Магазины «Бакалейные товары» и «Ткани».

Вариант 4. Магазины «Чай» и «Обувь».

Контрольные вопросы:

1. Для чего нужна торговым предприятиям мебель?
2. По каким признакам классифицируют торговую мебель?
3. какие виды мебели используют в торговых залах магазинов и для какой цели?
4. Какие виды мебели используют в подсобных помещениях магазинов и для какой цели?

Практическая работа № 11

Тема: Оснащение торговых организаций мебелью(расчет необходимых показателей).

Цели работы:

1. Изучить принципы выбора мебели для оснащения торговых залов магазинов различных типов.
2. научиться определять установочную площадь под мебель. Подбирать мебель для торгового зала магазина и составлять план рационального размещения торговой мебели в магазине.

Время выполнения: 80-90 мин

Пособия для работы: микротаблицы, учебник.

Последовательность выполнения работы:

1. Определите установочную площадь под мебель в предложенном варианте магазина.

Варианты магазинов: «Парфюмерно-косметические товары», «Галантерейные товары», «Бытовая техника», «Посудохозяйственный», «Одежда», «Обувь», «Ткани», «Универмаг», «Хлебобулочный», «Бакалейные товары».

Площадь магазина и метод продажи выбираются любые.

2. Подберите торговую мебель для оснащения торгового зала предложенного варианта магазина. Выполнение задания оформите в виде таблицы(см.- пример):

Наименование мебели	Тип мебели	Размеры мебели, м	Количество, шт	Фактическая установочная площадь, м ²	
		Длина	Ширина		
Горка пристенная	PX1103	0,9	0,7	6	3,78
Итого				8	$\Sigma S_{\phi} =$

3. Составьте план рационального размещения (технологической планировки) мебели в торговом зале предложенного варианта магазина. Для выполнения задания необходимо разработать схему-план технологической планировки торгового зала магазина в масштабе 1:100. расставить мебель. Затем сравнить коэффициенты установочной площади нормативной и фактической.

4. Обобщите результаты заданий 1-3:

- укажите роль технической оснащённости магазина торговой мебелью;
- обоснуйте рациональность подобранной мебели;
- оцените рациональность использования торговой площади(сравните нормативные и фактические установочные коэффициенты торговой площади конкретного магазина и установочные площади).

Контрольные вопросы:

1. Каково значение правильного подбора типов, определения количества и набора торговой мебели для конкретного магазина?
2. Что необходимо учитывать при выборе типов мебели для магазина?
3. что называют установочной площадью?
4. Как определить установочную площадь торгового зала под мебель?

Практическая работа №11

Тема: Изучение типовых инструкций по охране труда.

Цели работы:

1. привить студентам умения и навыки по использованию типовой инструкции по охране труда.

Время выполнения: 80-90 мин.

Пособия для работы: тексты типовых инструкций по охране труда (Приложение 6)

Последовательность выполнения работы.

1. Изучить прилагаемые типовые инструкции.

2. В тетради указать полное наименование документа, кем и когда утверждён, основные разделы и применение их на практике.

В процессе выполнения практической работы студенты должны изучить типовые инструкции по охране труда, научиться пользоваться отдельными их разделами. При выполнении студентами работы преподаватель осуществляет контроль над процессом и консультирует студентов по неясным вопросам.

Задание на дом 2-3 мин

Повторить Типовые инструкции всех изученных категорий работников.

Контрольные вопросы:

1. Основные понятия условий труда и производственной санитарии.

2. Санитарно-гигиенические условия и требования производственной санитарии.

3. Ответственность руководителей по вопросам условий труда и производственной санитарии.

4. Нормативные документы, регулирующие условия труда и вопросы производственной санитарии.

Практическая работа № 12

Тема: Анализ производственного травматизма на предприятии.

Оформление акта формы Н-1.

Цели работы:

1. Получить навыки анализа производственного травматизма.

2. Научиться оформлять акт Н-1.

Время выполнения: 80-90 мин

Пособия для работы: микротаблицы, учебник, комплект документов.

Последовательность выполнения работы:

Анализ производственного травматизма является одним из инструментов управления охраной труда. Критериями состояния охраны труда являются такие показатели,

как показатель **частоты травматизма Кч**, показатель **тяжести травматизма Кт**, показатель **нетрудоспособности Кн**, показатель **частоты несчастных случаев с летальным(смертельным) исходом Кл**.

Показатель Кч характеризует число несчастных случаев, приходящихся на 1000 работающих за определенный период времени (обычно за год):

$$Кч = T / 1000 \cdot C$$

Показатель Кт характеризует среднюю длительность нетрудоспособности, приходящуюся на один несчастный случай:

$$Кт = D / T$$

Показатель Кн комплексно учитывает частоту и тяжесть травм:

$$Кн = Кч \cdot Кт = D / 1000 \cdot C$$

Показатель Кл характеризует уровень принудительной смертности на производстве, приходящийся на 1000 работающих:

$$Кл = Nл / 1000 \cdot C$$

В указанных формулах:

Т- численность травмированных людей,

С- среднесписочное число работающих,

Д- суммарное число дней нетрудоспособности по всем несчастным случаям,

Нл- число летальных исходов в результате несчастных случаев на производстве.

Динамика показателей травматизма и нетрудоспособности определяет тенденцию изменений условий и охраны труда на предприятии и является основанием для выработки

управляющих решений для работодателя и вышестоящих организаций управления в области охраны труда.

Задания:

1. По представленным ситуациям заполнить акт Н-1 (Приложение 5).
2. Заполнить журнал регистрации несчастных случаев по форме:

№п/п	Дата и время несчастного случая	ФИО пострадавшего, год рождения, общий стаж	Профессия (должность) пострадавшего	Место, где произошел несчастный случай
1	2	3	4	5
Вид происшествия, приведшего к н\с	Описание обстоятельств, при которых произошел н\с	№ акта Н-1	Последствия н\с листок нетруд-ти, инвалидность, смертельный исход	Принятые меры по устранению причин н/с.
6	7	8	9	10

Контрольные вопросы:

1. Что относится к техническим причинам возникновения несчастных случаев?
2. Что такое производственный травматизм?
3. Перечислите критерии состояния охраны труда на предприятии?

Практическая работа №13

Тема: *Электробезопасность. Составление инструкции по электробезопасности для продавца.*

Цели работы:

1. привить студентам умения и навыки по составлению инструкций по охране труда.

Время выполнения: 40-45 мин.

Пособия для работы: типовая инструкция по электробезопасности (Приложение 8)

Последовательность выполнения работы.

1. Изучить типовую инструкцию по электробезопасности.
2. Составить инструкцию по электробезопасности для продавца:

- продовольственных товаров;
- непродовольственных товаров.

Вариант отдела торгового предприятия: выдает преподаватель.

В процессе практической работы студенты должны научиться составлять инструкции по электробезопасности. В течении всего занятия преподаватель осуществляет контроль и консультирует по неясным вопросам.

Контрольные вопросы:

1. Понятие электробезопасности. Факторы, вызывающие поражение электрическим током. Виды электротравм.
2. Защита от поражения электрическим током.
3. Классификация помещений по степени электробезопасности.
4. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: заземление, зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей.
5. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током.

Практическая работа №14

Тема: Разработка и оформление плаката по пожарной безопасности.

Цели работы:

1. привить навыки пожарной безопасности

Время выполнения: 40-45 мин.

Пособия для работы: ватман, материалы для оформления плаката.

Последовательность выполнения работы.

1. Студенты объединяются в группы по 5 человек.
2. Разработать конкретные предложения по противопожарной безопасности.
3. Оформить плакат.
4. Презентация плаката.

Критерии оценки по результатам:

Оценка	Критерии оценки
5 («отлично»)	Проявление познавательной активности, интереса, грамотное изложение своих мыслей, четкая аргументация своей позиции, живое изложение, поддерживает визуальный контакт, учитывает мнение партнера, участвует в групповом оценивании, в принятии решений, ведет себя спокойно и уверенно, свободно оперирует известными фактами и сведениями, отсутствует напряжение (конфликт) с другими участниками
4 («хорошо»)	Проявление познавательной активности, интерес неустойчив, грамотное изложение своих мыслей, допускает незначительные ошибки, поддерживает визуальный контакт, учитывает мнение партнера, участвует в групповом оценивании, в принятии решений, но не всегда является инициатором каких-либо предложений, напряжение умеренное
3 («удовлетворительно»)	Пассивность, интерес к слабым, плохо выражает свои мысли, путается в доказательстве своей

	позиции, скучное, сухое изложение, избегает визуального контакта, не учитывает мнение партнера, много признаков неуверенности, затруднения в изложении знаний, формулировке выводов, очень возбужден или пассивен, замкнут в себе
2 («неудовлетворительно»)	Отсутствие внимания, познавательной активности и интереса, неумение применять знания в практическом решении, избегает визуального контакта, не высказывает своей точки зрения, не принимает участия в групповом оценивании, в принятии решений, очень возбужден или пассивен, замкнут в себе, затруднение в изложении знаний, допускает существенные ошибки

Контрольные вопросы:

1. Правила и инструкции по пожарной безопасности.
2. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в предприятии.
3. Противопожарный инструктаж, его виды, сроки, порядок проведения и документальное оформление.
4. Способы тушения пожаров в торговых предприятиях.
5. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства
6. Понятие и виды пожарной сигнализации.
7. Тепловые и световые извещатели, их виды и характеристика.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Цель промежуточного контроля состоит в установлении глубины и полноты знаний, умений и навыков (компетенций) студентов по окончании изучения учебной дисциплины.

Форма проведения – промежуточный тестовый контроль знаний студентов по дисциплине «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» проводится в период семестровых аттестаций в форме:
- дифференцированного зачета - в 6 семестре.

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ

1. Состояние и перспективы технического оснащения коммерческой деятельности
2. Механизация труда в торговле. Показатели уровня механизации труда, методика их определения
3. Методика оценки экономической эффективности внедрения торгового оборудования

4. Значение и классификация подъемно-транспортного оборудования, характеристика отдельных видов
5. Выбор типов, определение потребности в подъемно-транспортном оборудовании
6. Значение и классификация технологического оборудования для хранения товаров на складах, характеристика отдельных видов
7. Выбор типов и расчет потребности в оборудовании для хранения товаров на складах
8. Значение холода в торговле, источники получения холода, устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины
9. Понятие об агрегатировании, виды холодильных агрегатов. Классификация торгового холодильного оборудования
10. Выбор типов, расчет потребности в холодильном оборудовании
11. Стационарные холодильники: классификация, устройство, системы охлаждения
12. Значение оборудования для товарной обработки продукции (измельчительно-режущее, дозирующее и фасовочно-упаковочное оборудование), классификация и характеристика отдельных видов
13. Значение измерительного оборудования. Классификация и индексация весо-измерительного оборудования
14. Требования, предъявляемые к весам. Меры длины и объема
15. Правила установки и работа на весо-измерительном оборудовании. Поверка весо-измерительного оборудования
16. Выбор типов, расчет потребности в весо-измерительном оборудовании
17. Значение торговой мебели, ее классификация. Требования, предъявляемые к торговой мебели
18. Выбор типов, расчет потребности и эффективности использования торговой мебели
19. Тара-оборудование: преимущества внедрения, классификация, требования к оборудованию
20. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовому оборудованию. Организация работы на кассовых суммирующих аппаратах
21. Устройство и функции современных кассовых суммирующих аппаратов
22. Выбор типов, расчет потребности в кассовых суммирующих аппаратах
23. Классификация и характеристика отдельных видов оборудования для защиты от несанкционированного выноса товаров. Выбор оборудования для защиты товаров
24. Торговые автоматы: устройство, классификация, характеристика отдельных видов
25. Назначение, классификация и характеристика инвентаря торговых объектов
26. Значение и задачи материально-технического обеспечения
27. Эксплуатационно-техническая документация на торговое оборудование
28. Организация монтажа, виды технического обслуживания и ремонта оборудования
29. Способы расстановки оборудования: целесообразность применения, достоинства и недостатки
30. Классификация и характеристика состава помещений для магазина

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о промежуточной (рубежной) аттестации знаний студентов и учащихся ДГУНХ.

- Аттестационные испытания проводятся преподавателем (или комиссией преподавателей – в случае модульной дисциплины), ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические и лабораторные занятия (кроме устного экзамена). Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре (структурному подразделению).

- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения

опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой учебной дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, непрограммируемыми калькуляторами.

- Время подготовки ответа при сдаче зачета/экзамена в устной форме должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

- При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

- При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке.

- Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

- Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения. При проведении письменных аттестационных

испытаний или компьютерного тестирования – в день их проведения или не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

- Результаты выполнения аттестационных испытаний, проводимых в письменной форме, форме итоговой контрольной работы или компьютерного тестирования, должны быть объявлены обучающимся и выставлены в зачётные книжки не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме
дифференцированного зачета

Действие	Сроки	Методика	Ответственный
выдача вопросов для промежуточной аттестации	1 неделя семестра	на лекционных /практических и др.занятиях, на офиц.сайте вуза и др.	ведущий преподаватель
консультации	последняя неделя семестра/период сессии	на групповой консультации	ведущий преподаватель
промежуточная аттестация	в период сессии	устно, письменно, тестирование бланочное или компьютерное, по билетам, с практическими заданиями	ведущий преподаватель, комиссия
формирование оценки	на аттестации		ведущий преподаватель, комиссия