

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования «Саратовский государственный технический
университет имени Гагарина Ю.А.»

Профессионально-педагогический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Профессионально-педагогического
колледжа СГТУ имени Гагарина Ю.А.
Т.И. Кузнецова
«14» августа 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ЭКСПЛУАТАЦИЯ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО
ОБОРУДОВАНИЯ И ОХРАНА ТРУДА
специальность
38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО

Рабочая программа рассмотрена
на заседании цикловой методической комиссии
Экономических специальностей
протокол № 10 от «09» августа 2025 г.
Председатель ЦМК Т.Л. Ермак

Саратов 2025

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03. Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 38.02.08 Торговое дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 548 от 19.07.2023

Разработчик: Курдюкова Татьяна Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории ППК СГТУ имени Гагарина Ю.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 03. Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ОП СПО – ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.08 Торговое дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл, в состав общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

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

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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **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 АВМ 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- виды 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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часов, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 60 часов; самостоятельная работа обучающихся: 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего по программе дисциплины)	64
консультации	-
промежуточная аттестация	-
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лекции, уроки	30
практические занятия	30
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация в форме: Дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «ОП 03. Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающегося, курсовая работа (проект) (если предусмотрены), иные виды учебной работы в соответствии с учебным планом	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент
1	2	3	4	5
Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования				ОК 01,02 ОК 07,08 ПК 1.6
Тема 1.1. Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель и торговый инвентарь	Содержание учебного материала	12	1	
	1. Понятие и классификация торгово-технологического оборудования.	2		
	2. Понятие и классификация торговой мебели. Требования к торговой мебели. Принципы подбора и размещения торговой мебели, правила эксплуатации торговой мебели.	2		
	3. Понятие и классификация торгового инвентаря. Характеристика отдельных видов торгового инвентаря. Правила эксплуатации торгового инвентаря.	2		
	Практические занятия	6		
	Практическое занятие 1-2. Подбор, размещение и эксплуатация торгово-технологического оборудования и торговой мебели с учетом климатических особенностей региона нахождения торгового предприятия.	4		
	Практическое занятие 3. Подбор и эксплуатация торгового инвентаря с учетом клиенториентированности торговой деятельности.	2		
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	12		

Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование	1. Понятия и классификации весоизмерительного, фасовочно-упаковочного и измельчительно-режущего оборудования. Требования к весоизмерительному, фасовочно-упаковочному и измельчительно-режущему оборудованию. Правила эксплуатации весоизмерительного, фасовочно-упаковочного и измельчительно-режущего оборудования.	4	1	
	Практические занятия	8		
	Практическое занятие 4-5. Подбор и эксплуатация весоизмерительного оборудования. Реализовывать мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж;	4		
	Практическое занятие 6. Подбор и эксплуатация фасовочно-упаковочного оборудования.	2		
	Практическое занятие 7. Подбор и эксплуатация измельчительно-режущего оборудования.	2		
	Самостоятельная работа №1,2 Подготовка презентации в режиме MicrosoftOfficePowerPoint и реферата по направлениям темы 1.2.	4		
Тема 1.3. Подъёмно-транспортное и холодильное оборудование	Содержание учебного материала	10		ОК 01,02 ОК 07,08 ПК 1.6
	1. Понятия и классификация подъёмно-транспортного и холодильного оборудования. Требования к подъёмно-транспортному и холодильному оборудованию. Правила эксплуатации подъёмно-транспортного и холодильного оборудования.	6		
	Практические занятия	4		
	Практическое занятие 8-9. Подбор и эксплуатация подъёмно-транспортного и холодильного оборудования	4		

Тема 1.4. Контрольно-кассовая техника	Содержание учебного материала	8		
	1. Понятие и классификация контрольно-кассовой техники. Требования к контрольно-кассовой технике. Устройство и принцип действия контрольно-кассовой техники. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.	4	1	
	Практические занятия	4		
	Практическое занятие 10-11. Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники.	4		
Тема 1.5. Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров	Содержание учебного материала	8		ОК 01,02 ОК 07,08 ПК 1.6
	1. Понятие и классификация современных технических устройств, вендинговых автоматов и систем защиты товаров. Требования к современным техническим устройствам, вендинговым автоматам и системам защиты товаров. Правила эксплуатации современных технических устройств и систем защиты товаров.	4	1	
	Практическое занятие 12. Подбор и эксплуатация современных технических устройств.	2		
	Практическое занятие 13. Подбор и эксплуатация современных технических устройств.	2		
Раздел 2. Охрана труда				
Тема 2.1. Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего	Содержание учебного материала	8		ОК 01,02 ОК 07,08 ПК 1.6
	1. Законодательство по охране труда. Основные понятия по охране труда. Основные принципы обеспечения безопасности труда. Права и обязанности работодателя и работника в области охраны труда. Управление охраной труда.	4		

	Практические занятия			
	Практическое занятие 14-15. Разработка инструкций по охране труда и проведение инструктажа на рабочем месте.	4		
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет (комплексный)		2		
Итого по дисциплине:		64		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому

обеспечению учебной дисциплины

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Автоматизация торгово-технологических процессов, эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда» для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, в том числе групповых, индивидуальных, письменных, устных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оборудование:

- рабочее место преподавателя;
- специализированная мебель (столы, стулья по количеству обучающихся);

- доска ученическая.

Технические средства обучения:

- компьютер (ноутбук);
- мультимедийный проектор, экран.

Учебно-наглядные пособия: плакаты, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по рабочей программе дисциплины, в том числе, видео-аудио материалы, компьютерные презентации.

Компьютер имеет доступ к электронно-библиотечным системам, выход в глобальную сеть Интернет, оснащен лицензионным программным обеспечением.

3.2. Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение реализации учебной дисциплины

Основные учебные издания

1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.

3. Графкина, М. В. Охрана труда: учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1790473>.
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489608>.
5. Кащенко, В. Ф. Торговое оборудование: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174606>.
6. Родионова, О. М. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490964>.
7. Кривова, М. А. Охрана труда : учебное наглядное пособие для СПО / М. А. Кривова, Д. А. Мельникова, Н. Г. Яговкин. — Саратов : Профобразование, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-1397-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116280.html>
8. Охрана труда : учебное пособие для СПО / составители А. Б. Булгаков, В. Н. Аверьянов. — Саратов : Профобразование, 2021. — 197 с. — ISBN 978-5-4488-1137-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105148.html>
9. Князева, М. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / М. Н. Князева. — Саратов : Профобразование, 2021. — 247 с. — ISBN 978-5-4488-1248-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106845.html>
10. Солопова, В. А. Охрана труда : учебное пособие для СПО / В. А. Солопова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-0353-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86204.html>

Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (в действующей редакции). — Текст: электронный // СПС КонсультантПлюс. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/.
2. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (в действующей редакции) "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации". — Текст: электронный // СПС КонсультантПлюс. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42359/.
3. ГОСТ 23833–95. Межгосударственный стандарт Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия. Дата введения 1997-01-01. — Текст: электронный// ПСС «Кодекс» . — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200004655>.
4. ГОСТ Р 53940–2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Контрольно-кассовая техника. Общие требования к продукции и порядку ее применения. Дата введения 2012-06-01. — Текст: электронный // ПСС «Кодекс». — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200085085>.
5. ГОСТ Р 54608–2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги торговли. Общие требования к объектам мелкорозничной торговли. Дата введения 2013-01-01. — Текст: электронный // ПСС «Кодекс». — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093466>.
6. ГОСТ Р 51303–2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения. Дата введения 2014-04-01. — Текст: электронный // ПСС «Кодекс» . — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200108793>.
7. ГОСТ 26756–2016. Межгосударственный стандарт. Мебель для предприятий торговли. Общие технические условия. Дата введения 2018-05-01. — Текст: электронный // ПСС «Кодекс» . — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200146703>.
8. Информационный портал «Охрана труда в России»: сайт. — URL: <http://ohranatruda.ru> (дата обращения: 26.07.2022). — Текст: электронный.
9. Справочно-правовая система «Гарант»: сайт. — URL: <https://www.garant.ru/> (дата обращения: 26.07.2022). — Текст: электронный
10. Справочно-правовая система «Консультант плюс»: сайт. — URL: <http://www.consultant.ru/> . — Текст: электронный

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

21. Методические указания для обучающихся по выполнению практических работ.

22. Методические указания для обучающихся по выполнению самостоятельных работ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Общие компетенции: 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. Профессиональные компетенции: ПК. 1.6. Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий. В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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	Текущий контроль: - опрос устный и письменный (индивидуальный и фронтальный); - тестирование; - выполнение письменной работы; - выполнение практической работы (индивидуальная и групповая форма работы); Оценка результатов выполнения самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме – дифференцированного зачета (4 семестр) Метод проведения промежуточной аттестации 4 семестра: выполнение комплексного задания

(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. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: – виды 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.	

4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Показатели и критерии оценивания компетенций

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания содержатся в приложении 1.

Контрольные и тестовые задания

Контрольные задания содержатся в приложении 1.

Методические материалы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, характеризующих формирование компетенций, содержатся в приложении 1.

**Контрольно-оценочные средства
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
ОП 03. Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда**

1.1. Форма промежуточной аттестации: комплексный дифференцированный зачет 4 семестр

1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

1.3. Контрольно-оценочные средства

1.3.1 Задание:

1. Ответить на вопросы теста.

2. Выполнить практическое задание.

Примерные вопросы для тестирования

Вопрос		Возможные ответы
1.	К подъемно-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 клави-	а) блокировочный; б) передаточный;

- шей, служит для набора денежных сумм, проводимых через кассовую машину, установки шифра и счетчика, на котором должна быть отражена сумма, и включения электропривода.
11. По характеру производства, торговая мебель бывает:
12. Укажите, какие из перечисленных факторов относят к эргономическим требованиям к торговой мебели:
13. Укажите инвентарь, применяемый для обслуживания покупателей:
14. Для чего применяются диспенсеры:
15. Что относится к маркираторам:
16. Укажите виды применяемого хладагента в холодильном оборудовании:
17. Рассчитайте установочную площадь магазина с традиционным методом продажи, имеющего длину- 8м, ширину – 10м.
18. Укажите последовательность при подготовке ККМ к работе:
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.
20. Что из перечисленного не относится к подъемно-транспортному оборудованию:
- в) индикаторный;
г) установочный.
- а) серийная, массовая;
б) экспериментальная, серийная, массовая;
в) пристенная, островная, навесная;
г) островная, встроенная, навесная.
- 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.
- а) ножницы, ножи;
б) умывальники, электрополотенца;
в) тарелки для денег, накладки для чеков;
г) тележки, корзины, шпагаторезки.
- а) для нанесения этикеток на товар;
б) для печатания чека;
в) для расчета с покупателями;
г) для упаковывания товаров.
- а) диспенсеры;
б) этикет-пистолеты;
в) ККМ;
г) виноскоп.
- а) льдосоляное, ледяное;
б) аммиачное, хладоновое;
в) аммиачное;
г) льдосоляное, соляное.
- а) 25,6 м²;
б) 15м²;
в) 12,8м²;
г) 12,8м.
- а) заправить ленту;
б) пробить 2 нулевых чека;
в) включить тумблер;
г) включить ККМ в сеть.
- а) 5,35 м²;
б) 3,75м²;
в) 12м²;
г) 5,5м.
- а) группираторы;
б) паллетообмотчики;
в) лебёдка;

г) штабелер.

Примерные практические задания:

Задание № 1

Определите потребность склада в стандартных плоских поддонах (1200 х 800 х 150) и шестиярусных десятисекционных каркасных стеллажах (размер ячейки 1400х800х1000 мм), если запас хранимых подшипников составляет 240 т, хранятся они в ящиках 300х400х200 мм, вес ящика 25кг.

Задание № 2

Определите потребность склада в пятирусных консольных двойных стеллажах для хранения 56 т пруткового алюминия длиной 5 м. Объёмная масса прутков 2 т/м³, коэффициент заполнения ячейки 0,8, высота ячейки 0,6 м, глубина 0,8 м

Задание № 3

Определите потребность склада в девяти ярусных односторонних консольных стеллажах для хранения 95 т железных прутков длиной 4 м. Объёмная масса прутков 5,2 т/м³, коэффициент заполнения ячейки 0,6, высота ячейки 0,55 м, глубина 0,8 м.

Задание № 4

В магазине «Продукты» с торговой площадью 150кв.м. производится фасовка бакалейных товаров в подсобном помещении в количестве 950 кг. за смену (8 часов); через прилавок обслуживания ежедневно продается гастрономических товаров 250 кг. и кондитерских изделий – 130 кг. Время одной операции по взвешиванию бакалейных товаров составляет 1 мин., гастрономических и кондитерских товаров – 2 мин. Фасовка бакалейных товаров производится по 1 кг. средний отпуск гастрономических и кондитерских товаров составляет 500гр.

Задание № 5

Среднемесячный товарооборот магазина «Товары повседневного спроса» (торговая площадь 150 кв.м.) по товарам, подлежащим взвешиванию, составляет 20,3 тыс.руб. Средняя стоимость 1 кг. взвешиваемых товаров – 0,9 руб. Величина наиболее часто повторяющихся отвесов – 0,5кг., среднее время одной операции по взвешиванию – 2мин., время полезной работы весов 10 часов.

1.3.2. Критерии оценки

Максимальное количество баллов за выполнение задания «Тестирование» – 20 баллов.

Оценка за задание «Тестирование» определяется простым суммированием баллов за правильные ответы на вопросы. Один верный ответ равен 1 баллу.

Ответ считается правильным, если:

- при ответе на вопрос закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;
- при ответе на вопрос открытой формы дан правильный ответ;

	Критерии оценки к практическому заданию	Баллы за критерии оценки
1		Максимальный балл - 30 баллов
	Практическое задание выполнено верно, в полном объеме согласно предъявляемым требованиям нормативных документов. Верно определены суммы налога. Дает ответы на дополнительные вопросы.	30
	Практическое задание выполнено верно, в полном объеме с	20

	пояснением всех действий. Показаны знания в пределах программы изучаемой дисциплины. Допущены не более двух незначительных недочетов в определении суммы налога	
	Практическое задание выполнено не в полном объеме. Произведен частичный, недостаточно аргументированный анализ, сделаны недостаточно полные выводы. Показаны знания в пределах программы изучаемой дисциплины. Допущены единичные несущественные ошибки в определении суммы налога	10

1.4. Материально-техническое обеспечение для проведения промежуточной аттестации

Аттестация проводится в кабинете «Автоматизация торгово-технологических процессов, эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда»

1.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение для проведения промежуточной аттестации

Основные учебные издания

1. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле: учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.

3. Графкина, М. В. Охрана труда: учебник / М. В. Графкина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 212 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016522-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1790473>.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489608>.

5. Кашенко, В. Ф. Торговое оборудование: учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Л.В. Кашенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 398 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015381-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1174606>.

6. Родионова, О. М. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490964>.

7. Кривова, М. А. Охрана труда : учебное наглядное пособие для СПО / М. А. Кривова, Д. А. Мельникова, Н. Г. Яговкин. — Саратов : Профобразование, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-1397-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой

образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/116280.html>

8. Охрана труда : учебное пособие для СПО / составители А. Б. Булгаков, В. Н. Аверьянов. — Саратов : Профобразование, 2021. — 197 с. — ISBN 978-5-4488-1137-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105148.html>

9. Князева, М. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / М. Н. Князева. — Саратов : Профобразование, 2021. — 247 с. — ISBN 978-5-4488-1248-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106845.html>

10. Солопова, В. А. Охрана труда : учебное пособие для СПО / В. А. Солопова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-0353-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86204.html>

Дополнительные источники

3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 14.07.2022) (в действующей редакции). — Текст: электронный // СПС КонсультантПлюс. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/.

4. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (в действующей редакции) "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении расчетов в Российской Федерации". — Текст: электронный // СПС КонсультантПлюс. — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42359/.

11. ГОСТ 23833–95. Межгосударственный стандарт Оборудование холодильное торговое. Общие технические условия. Дата введения 1997-01-01. — Текст: электронный// ПСС «Кодекс» . — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200004655>.

12. ГОСТ Р 53940–2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Контрольно-кассовая техника. Общие требования к продукции и порядку ее применения. Дата введения 2012-06-01. — Текст: электронный // ПСС «Кодекс». — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200085085>.

13. ГОСТ Р 54608–2011. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги торговли. Общие требования к объектам мелкорозничной торговли. Дата введения 2013-01-01. — Текст: электронный // ПСС «Кодекс». — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200093466>.

14. ГОСТ Р 51303–2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Торговля. Термины и определения. Дата введения 2014-04-01. — Текст: электронный // ПСС «Кодекс» . — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200108793>.

15. ГОСТ 26756–2016. Межгосударственный стандарт. Мебель для предприятий торговли. Общие технические условия. Дата введения 2018-05-01. — Текст: электронный // ПСС «Кодекс» . — URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200146703>.

16. Информационный портал «Охрана труда в России»: сайт. — URL: <http://ohranatruda.ru> . — Текст: электронный.

17. Справочно-правовая система «Гарант»: сайт. — URL: <https://www.garant.ru/> . — Текст: электронный

18. Справочно-правовая система «Консультант плюс»: сайт. — URL: <http://www.consultant.ru/> . — Текст: электронный

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

23. Методические указания для обучающихся по выполнению практических работ.
24. Методические указания для обучающихся по выполнению самостоятельных работ.

