



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФГБОУ ВО «ИГУ»

Международный институт экономики и лингвистики

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине **МДК.01.03 «Техническое оснащение
торговых организаций и охраны труда»**

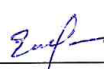
Специальность **38.02.04 «Коммерция» (по отраслям)**

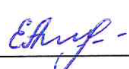
Квалификация выпускника **«Менеджер по продажам»**

Иркутск 2022 г.

Одобен
УМК Международного
института экономики и
лингвистики Иркутского
государственного университета

Разработан в соответствии с ФГОС СПО
по специальности 38.02.04 «Коммерция»
(по отраслям), утвержденного приказом
Минобрнауки РФ № 539 от 15 мая 2014 г.

Председатель УМК Крайнова Е.В., канд. филол. наук, доцент 

Разработчик Антонова Е.В., канд. биол. наук, доцент 

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине «Техническое оснащение торговых организаций и охраны труда» МДК.01.03, по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям), квалификация «Менеджер продаж».

1. Компетенции (индикаторы компетенций), формируемые в процессе изучения дисциплины (курс 1 семестр 2):

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Индекс и содержание индикатора компетенций	Результаты обучения
ПК 1.1	Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.	ИДК ПК 1.1 Владеет основами коммерческой деятельности, способен устанавливать коммерческие связи, заключать договора и контролировать их выполнение.	Знает: составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности; Умеет: устанавливать коммерческие связи, заключать договора и контролировать их выполнение; Владеет: навыками использования нормативно-правовых документов.
ПК 1.2	На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.	ИДК ПК 1.2 Владеет основами организации торговли в организациях оптовой и розничной торговли, способен управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.	Знает: организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли; Умеет: управлять товарными запасами и потоками; Владеет: навыками организации работы на складе, размещения товарных запасов на хранение.
ПК 1.3	Принимать товары по количеству и качеству.	ИДК ПК 1.3 Владеет основами организации торговли, способен обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству.	Знает: организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли; Умеет: обеспечивать товародвижение; Владеет: навыками организации работы по приему товаров по количеству и качеству.
ПК 1.4	Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.	ИДК ПК 1.4 Способен идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.	Знает: классификацию организаций розничной и оптовой торговли; Умеет: устанавливать вид и тип организаций розничной и оптовой торговли; Владеет: навыками работы с учебной литературой.
ПК 1.5	Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.	ИДК ПК 1.5 Способен оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.	Знает: услуги оптовой и розничной торговли: основные и дополнительные; Умеет: оказывать услуги розничной торговли с соблюдением нормативных правовых актов; Владеет: навыками организации работы с соблюдением санитарно-эпидемиологи-

			ческих требований к организациям розничной торговли.
ПК 1.6	Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.	ИДК ПК 1.6 Способен участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.	Знает: требования для проведения добровольной сертификации услуг; Умеет: работать с документами для подготовки организации к добровольной сертификации услуг; Владеет: навыками подготовки организации к добровольной сертификации услуг.
ПК 1.7	Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.	ИДК ПК 1.7 Демонстрирует знания методов, средств и приемов менеджмента, делового и управленческого общения.	Знает: правила торговли; Умеет: применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента; Владеет: навыками делового и управленческого общения
ПК 1.8	Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.	ИДК ПК 1.8 Способен решать практические задачи коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.	Знает: основные методы статистики; Умеет: использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности; Владеет: навыками определения статистических величин, показателей вариации и индексов.
ПК 1.9	Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков..	ИДК ПК 1.9 Способен применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики.	Знает: инфраструктуру, средства, методы и инновации в коммерции; Умеет: обеспечивать рациональное перемещение материальных потоков; Владеет: приемами и методами закупочной и коммерческой логистики.
ПК 1.10	Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	ИДК ПК 1.10 Способен эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.	Знает: классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации; организационные и правовые нормы охраны труда; причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма, принимаемые меры при их возникновении; Умеет: эксплуатировать торгово – технологическое оборудование, использовать пожарную технику; Владеет: навыками по оказанию первой помощи при эксплуатации торгово – технологического оборудования.

2. Текущий контроль

2.1. Программа оценивания контролируемых компетенций ПК 1.10.

Тема или раздел дисциплины ¹	Код индикатора компетенции	Планируемый результат ⁵	Показатель	Критерий оценивания	Наименование ОС ²	
					ТК ³	ПА ⁴
Тема 1 Общие сведения о техническом оснащении торговых организаций	ИДК <i>ПК 1.10</i>	Знает: классификацию торгового-технологического оборудования, правила его эксплуатации; Умеет: выбирать типы торговой мебели и инвентаря; Владеет: навыками расчета потребности и эффективность использования торговой мебели и инвентаря.	Знает классификацию помещений торговых организаций, немеханизированный инвентарь торговых организаций, торговое оборудование.	Способен выбирать типы, рассчитывать потребности и эффективность использования торговой мебели и инвентаря.	УО ПР	3
Тема 3. Механическое оборудование	ИДК <i>ПК 1.10</i>	Знает: классификацию механического оборудования, Умеет: пользоваться учебными материалами и оборудованием для изучения эксплуатации механического оборудования, Владеет: правилами эксплуатации механического оборудования.	Знает классификацию механического оборудования, устройство, принципы действия и правила эксплуатации.	Демонстрирует знания устройства, принципа действия и правил эксплуатации механизмов для обработки овощей, мяса и рыбы, муки, приготовления теста, кремов, для нарезки хлеба и гастрономических продуктов, для дозирования, фасовки и упаковки ; подъемно-транспортного оборудования, весоизмерительного оборудования, контрольно-кассовых машин.	УО ПР	3
Тема 4. Тепловое оборудование	ИДК <i>ПК 1.10</i>	Знает: Основы теплотехники, Умеет: пользоваться учебными материалами и оборудованием для изучения эксплуатации теплового	Знает классификацию теплового оборудования , устройство, принципы действия и правила эксплуатации.	Демонстрирует знания теплового оборудования - устройство, принципов действия, конструктивных особенностей, технических характеристик,	УО ПР	3

		оборудования, Владеет: правилами эксплуатации теплового оборудования.		основ обслуживания.		
Тема 5. Холодильное оборудование	ИДК <i>пк 1.10</i>	Знает: Основы холодильной техники, Умеет: пользоваться учебными материалами и оборудованием для изучения эксплуатации холодильного оборудования, Владеет: правилами эксплуатации холодильного оборудования.	Знает классификацию холодильного оборудования , устройство, принципы действия и правила эксплуатации.	Демонстрирует знания холодильного оборудования - устройство, принципов действия, конструктивных особенностей, технических характеристик, основ обслуживания.	УО ПР	3
Тема 6. Организация охраны труда на торговом предприятии	ИДК <i>пк 1.10</i>	Знает: организаци онные и правовые нормы охраны труда; причины возникновения, способы предупреждения производственног о травматизма, принимаемые меры при их возникновении; Умеет: использовать средства тушения пожара; Владеет: навыками по оказанию первой помощи при эксплуатации торгово – технологического оборудования.	Знает функции и задачи управления охраной труда на предприятии.	Демонстрирует знания по организации работы по охране труда на торговом предприятии, требованиям безопасности при ведении производственных процессов в торговле, особенностям организации пожарной безопасности на предприятиях торговли.	УО ПР	3

¹ Раздел, тема дисциплины указываются в соответствии с рабочей программой дисциплины (модуля). В таблицу вносят только те разделы (темы) которые предусматривают текущий контроль или промежуточную аттестацию.

² ОС – оценочное средство

³ ТК – текущий контроль: Тест (Т); Практическая работа (ПР); устный опрос (УО).

⁴ ПА – промежуточная аттестация (указывается оценочное средство, указывается номер задания, номер вопроса в билете или в тесте)

⁵ Указывается только тот результат, который реально оценивается при освоении данной темы

* в таблицу необходимо внести только те темы или разделы, в которых автором предусмотрен текущий контроль

2.2. Характеристика оценочных материалов для обеспечения текущего контроля по дисциплине

Код индикатора компетенции	Планируемый результат	ОС ²	Содержание задания ³ /вопроса и т.д.
ИДК ПК 1.10	Знает: - классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации; - классификацию механического оборудования, устройство, принципы действия и правила эксплуатации; - классификацию теплового и холодильного оборудования, устройство, принципы действия и правила эксплуатации. - функции и задачи управления охраной труда на предприятии.	УО ПР	Дать классификацию торгово-технологического оборудования. Перечислить основные правила его эксплуатации. Дать классификацию механического оборудования. Перечислить принципы действия механизмов для обработки овощей, мяса и рыбы, муки, приготовления теста, кремов, для нарезки хлеба и гастрономических продуктов, для дозирования, фасовки и упаковки; подъемно-транспортного оборудования, весоизмерительного оборудования, контрольно-кассовых машин с использованием учебного материала и оборудования. Дать классификацию теплового и холодильного оборудования. Рассказать об устройстве, конструктивных особенностях, технических характеристиках с использованием учебного материала и оборудования. Рассказать об организации работы по охране труда на торговом предприятии, о требованиях безопасности при ведении производственных процессов в торговле, об особенностях организации пожарной безопасности на предприятиях торговли.
ИДК ПК 1.10	Умеет: - выбирать типы торговой мебели и инвентаря; - пользоваться учебными материалами и оборудованием для изучения эксплуатации механического оборудования, - пользоваться учебными материалами и оборудованием для изучения	УО, ПР	Выбрать тип, рассчитывать потребности и эффективность использования торговой мебели и инвентаря в конкретной торговой точке. Рассказать о принципах действия механизмов для обработки овощей, мяса и рыбы, муки, приготовления теста, кремов, для нарезки хлеба и гастрономических продуктов, для дозирования, фасовки и упаковки ; подъемно-транспортного оборудования, весоизмерительного оборудования, контрольно-кассовых машин с использованием учебного материала и оборудования. Рассказать о принципах действия,

	эксплуатации теплового и холодильного оборудования, использовать теоретические знания по охране труда для оценки безопасности на торговом предприятии.		основах обслуживания теплового и холодильного оборудования с использованием учебного материала и оборудования. Рассказать об организации работы по охране труда на торговом предприятии, о требованиях безопасности при ведении производственных процессов в торговле, об особенностях организации пожарной безопасности на предприятиях торговли.
ИДК ПК 1.10	Владеет: - навыками расчета потребности и эффективности использования торговой мебели и инвентаря. - правилами эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования. - навыками по оказанию первой помощи при эксплуатации торгового – технологического оборудования.	УО, ПР	Рассчитать потребности и эффективность использования торговой мебели и инвентаря в конкретной торговой точке. Перечислить правила эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования с использованием учебного материала и оборудования. Рассказать о действиях в случае возникновения нештатной ситуации при эксплуатации торгового – технологического оборудования.

¹ Указывается только тот планируемый результат, который оценивается

² указывается оценочное средство (информация из п.2.1 – раздел таблицы «Наименование ОС»)

³ приводится краткая характеристика задания или вопрос (собеседования или теста), который позволяет оценить сформированность индикатора по данному показателю

Оценочные средства для текущего контроля

Внеаудиторная самостоятельная работа

№ 1 Тема работы: Мебель, торговый инвентарь

Цель: систематизировать и углубить знания о торговой мебели и инвентаре

Норма времени на выполнение: 90 мин.

Форма представления выполненной работы: конспект с ответами на поставленные вопросы.

Рекомендуемые источники информации:

- Кузина Е. А. Проектирование интерьера и оборудования магазинов [Электронный ресурс] : Учебное пособие Для СПО. – М. : Юрайт, 2022. – 121 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/497277>.
- Памбухиянц О. В. Организация и технология розничной торговли [Электронный ресурс] : Учебник. – М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021. – 148 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1232434>.
- Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие. – М. : ООО "Научно-издательский центр

ИНФРА-М", 2021. – 373 с. – Режим доступа:
<https://znanium.com/catalog/product/1141778>.

4. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с. - Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread2.php?book=484856>

Содержание работы: Используя лекционный материал и дополнительные источники информации, рекомендуемый список литературы составить конспект, изложив содержание следующих вопросов:

1. Как осуществляется выбор типов, расчет потребности и эффективности использования торговой мебели?
2. Как осуществляется организация расстановки немеханизированного инвентаря в торговом помещении?

№ 2 Тема работы: Холодильное оборудование

Цель работы: закрепление знаний о холодильном оборудовании

Норма времени на выполнение: 120 мин.

Форма представления выполненной работы: конспект с ответами на поставленные вопросы.

Рекомендуемые источники информации:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с. - Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread2.php?book=484856>
2. Экономика торговли: Учебное пособие / Н.И. Саталкина, Б.И. Герасимов, Г.И. Терехова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 232 с. - Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread2.php?book=400981>

Содержание работы: Используя лекционный материал и дополнительные источники информации, рекомендуемый список литературы составить конспект, изложив содержание следующих вопросов:

1. Опишите устройство, принцип действия, конструктивные особенности, технические характеристики, основы обслуживания холодильного оборудования.
2. Рассмотрите виды, свойства и применение холодильных агентов.

№ 3 Тема работы: Подъемно – транспортное оборудование .

Цель: систематизировать и углубить знания о подъемно-транспортном оборудовании.

Норма времени на выполнение: 90 мин.

Форма представления выполненной работы: конспект с ответами на поставленные вопросы.

Рекомендуемые источники информации:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с. - Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread2.php?book=484856>
2. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с. - Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread2.php?book=502557>

Содержание работы: Используя лекционный материал и дополнительные источники информации, рекомендуемый список литературы составить конспект, изложив содержание следующих вопросов:

1. Опишите устройство и принцип действия грузоподъемных машин и механизмов; транспортирующих машин и механизмов; погрузочно-разгрузочных машин и механизмов.
2. Как осуществляется выбор подъемно-транспортного оборудования?

№ 4

Тема работы: Охрана труда

Цель: систематизировать и углубить знания об охране труда

Норма времени на выполнение: 90 мин.

Форма представления выполненной работы: конспект с ответами на поставленные вопросы.

Рекомендуемые источники информации:

1. Гайворонский К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Электронный ресурс] : Учебное пособие. – М. : Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. – 125 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
2. Правила противопожарного режима для объектов торговли [Электронный ресурс] : Нормативные документы. – М. : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 40 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1241983>.
3. Памбухчиянц, О. В. Организация торговли [Электронный ресурс] : Учебник / О. В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=450796>
4. Графкина М. В. Охрана труда [Электронный ресурс] : Учебник. – М. : ООО "Научноиздательский центр ИНФРА-М", 2022. – 212 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1790473>.

Содержание работы: Используя лекционный материал и дополнительные источники информации, рекомендуемый список литературы составить конспект, изложив содержание следующих вопросов:

1. Требования безопасности при ведении производственных процессов в торговле: классификация опасных и вредных факторов и травм, средства защиты от травм; безопасность труда в розничной торговле; требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
2. Особенности организации пожарной безопасности на предприятиях торговли, средства и техника тушения пожаров.

Критерии оценки выполнения письменной самостоятельной работы (пример):

Отметка «5» - работа выполнена в полном объеме; учтены все требования к данной работе; самостоятельно поставлены цели и задачи работы, соответствующие заданной теме/проблеме; получены результаты в соответствии с поставленной целью; работа оформлена аккуратно и грамотно.

Отметка «4» - выполнены требования к отметке «5», но были допущены два-три недочета; не более одной негрубой ошибки и одного недочета.

Отметка «3» - работа выполнена не в полном объеме, но объем выполненной части работы позволяет получить часть результатов в соответствии с поставленной целью.

Отметка «2» - работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет получить никаких результатов в соответствии с поставленной целью.

3. Промежуточная аттестация

По дисциплине «Техническое оснащение торговых организаций и охраны труда» для промежуточной аттестации предусмотрена очная форма обучения, 2 семестр – зачет.

3.1. Оценка запланированных результатов по дисциплине

Код компетенции	Код оцениваемого индикатора	Результаты обучения	Показатели
<i>ПК 1.10</i>	<i>ИДК ПК 1.10</i>	Знает: классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации; функции и задачи управления охраной труда на предприятии.	Дает классификацию торгово-технологического оборудования. Рассказывает об устройстве, принципах действия, конструктивных особенностях, технических характеристиках торгово-технологического оборудования.
		Умеет: выбирать типы торговой мебели и инвентаря; пользоваться учебными материалами и оборудованием для изучения эксплуатации торгово-технологического оборудования, использовать теоретические знания по охране труда для оценки безопасности на торговом предприятии.	Дает аргументированное объяснение по выбору типа торговой мебели и инвентаря. Рассказывает о принципах действия, основах обслуживания торгово-технологического оборудования. Имеет четкое представление об организации работы по охране труда на торговом предприятии, о требованиях безопасности при ведении производственных процессов в торговле, об особенностях организации пожарной безопасности на предприятиях торговли.
		Владет: навыками расчета потребности и эффективности использования торговой мебели и инвентаря; правилами эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования; навыками по оказанию первой помощи при эксплуатации торгового – технологического оборудования.	Может рассчитать потребность и эффективность использования торговой мебели и инвентаря. Рассказывает о правилах эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования. Имеет четкое представление об оказании первой помощи при эксплуатации торгового – технологического оборудования.

3.2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенции (индикатора) на этапе освоения дисциплины «Техническое оснащение торговых организаций и охраны труда».

Промежуточная аттестация в форме зачета.

Код компетенции или индикатора	Показатели и критерии оценки достижения освоения компетенции		
	ЗАЧТЕНО		НЕ ЗАЧТЕНО
ИДК ПК 10.1	Знает:	Дает классификацию торгово-технологического оборудования, называет правила его эксплуатации; указывает функции и задачи управления охраной труда на предприятии.	Не дает классификацию торгово-технологического оборудования, не называет правила его эксплуатации; не указывает функции и задачи управления охраной труда на предприятии.
	Умеет:	Дает аргументированное объяснение по выбору типа торговой мебели и инвентаря. Рассказывает о принципах действия, основах обслуживания торгово-технологического оборудования. Имеет четкое представление об организации работы по охране труда на торговом предприятии, о требованиях безопасности при ведении производственных процессов в торговле, об особенностях организации пожарной безопасности на предприятиях торговли.	Не дает аргументированного объяснения по выбору типа торговой мебели и инвентаря. Не знает о принципах действия, основах обслуживания торгово-технологического оборудования. Не имеет четкого представления об организации работы по охране труда на торговом предприятии, о требованиях безопасности при ведении производственных процессов в торговле, об особенностях организации пожарной безопасности на предприятиях торговли.
	Владеет:	Может рассчитать потребность и эффективность использования торговой мебели и инвентаря. Перечисляет правила эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования. Имеет четкое представление о мерах оказания первой помощи при эксплуатации торгового – технологического оборудования.	Не может рассчитать потребность и эффективность использования торговой мебели и инвентаря. Не знает правила эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования. Не имеет четкого представления о мерах оказания первой помощи при эксплуатации торгового – технологического оборудования.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он заработал в течение семестра не менее 60% за счет решения практических работ и ситуационных задач, активной работы на семинарских занятиях, хорошем посещении лекций и семинарских занятий (70%), наличии конспектов лекций; кроме того, даны правильные и полные ответы на все вопросы; если ответ правильный, но аргументации недостаточно или даны недостаточно точные ответы;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он заработал в течение семестра менее 60% и показал отсутствие знаний по основным понятиям дисциплины (ответ неправильный или вовсе не дан).

3.3. Оценочные материалы (средства), обеспечивающие диагностику сформированности компетенций (или индикаторов компетенций), заявленных в рабочей программе дисциплины (модуля)



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Иркутский государственный
университет»
(ФГБОУ ВО «ИГУ»)
Факультет/институт МИЭЛ

Вопросы для собеседования (опроса)

1. *(знать)* Укажите назначение торговой мебели.
2. *(уметь)* Разработайте схему классификации торговой мебели.
3. *(знать)* Дайте определение понятий «типизация» и «унификация мебели». В чем их общность и различия?
4. *(знать)* Рассмотрите требования, предъявляемые к мебели.
5. *(знать)* Дайте характеристику торговой мебели разных видов и типов по признакам классификации.
6. *(знать)* Укажите основные перспективные направления совершенствования торговой мебели.
7. *(знать)* Дайте определение понятия «торговый инвентарь» и укажите его назначение.
8. *(уметь)* Разработайте схему классификации инвентаря.
9. *(знать)* Разберите требования, предъявляемые к торговому инвентарю.
10. *(уметь)* Сравните разные виды инвентаря по назначению и особенностям устройства.
11. *(знать)* Как осуществляется подбор торговой мебели и инвентаря? От чего он зависит?
12. *(уметь)* Опишите последовательность размещения и использования торговой мебели.
13. *(знать)* Как осуществляется выбор типов весов?
14. *(уметь)* С помощью какой формулы проводятся расчеты необходимого количества весов?
15. *(знать)* Опишите порядок действия при установке и эксплуатации электронных весов.
16. *(знать)* Дайте определение понятия «фасовочно-упаковочное оборудование» и укажите его назначение.
17. *(уметь)* Разработайте схему классификации фасовочно-упаковочного оборудования.
18. *(уметь)* Сравните разные виды оборудования по назначению, устройству, техническим характеристикам и правилам эксплуатации.

19. (уметь) Составьте таблицу «Технические характеристики принтеров штрих кодов».
20. (знать) Укажите назначение подъемно-транспортного оборудования.
2. (уметь) Разработайте схему классификации этого оборудования.
3. (уметь) Разберите типы подъемно-транспортных машин, устройство и технические характеристики.
4. (уметь) Составьте схему операций при эксплуатации подъемно-транспортного оборудования.
5. (знать) Установите опасности и риски, возникающие при работе с подъемнотранспортным оборудованием.
21. (знать) Как осуществляется механизация и авторизация технологических процессов на оптовых предприятиях?
22. (знать) В чем заключается отличие данного процесса на оптовых и розничных предприятиях?
23. (знать) Укажите назначение торгового холодильного оборудования.
24. 2. (уметь) Составьте схему классификации торгового холодильного оборудования.
25. (знать) Как осуществляется выбор подъемно-транспортного оборудования?
26. (уметь) Как провести расчеты потребности в подъемно-транспортном оборудовании?
27. (знать) Дайте определение понятий «производственный травматизм» и «профессиональное заболевание», проанализируйте причины их возникновения и основные мероприятия по предупреждению.
28. (уметь) Составьте схему последовательности операций оказания первой помощи при механических и термических травмах.
29. (знать) Дайте определение понятия «несчастный случай» и укажите примеры этих случаев.
30. (уметь) Разработайте схему классификации несчастных случаев.
31. (знать) Опишите обязанности руководителя по обеспечению безопасных условий охраны труда.
32. (знать) Дайте определение понятия «пожарная безопасность» и укажите последствия её несоблюдения.
33. (уметь) Составьте схему средств и способов тушения пожаров.
34. (уметь) Сравните разные типы огнетушителей и видов пожарного инвентаря по назначению, принципам действия, правилам хранения и применения.
35. (знать) Перечислите государственные органы, осуществляющие надзор и контроль над соблюдением требований охраны труда.
36. (знать) Опишите виды ответственности и условия их наступления для работников торговой организации за нарушение требований пожарной безопасности.

Педагогический работник _____ Е.В. Антонова
(подпись)

Врио заведующего кафедрой _____ Е.В. Антонова
(подпись)

«_____» _____ 2023 г.

Критерии оценки:

«зачтено», если даны правильные и полные ответы на все заданные вопросы; если ответ правильный, но аргументации недостаточно или даны недостаточно точные ответы;
«не зачтено», если он показал отсутствие знаний по основным понятиям дисциплины.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Иркутский государственный
университет»
(ФГБОУ ВО «ИГУ»)
Факультет/институт МИЭЛ**

Вопросы на зачет

1. Классификация помещений торговых организаций.
2. Немеханизированный инвентарь торговых организаций.
3. Научно-технический прогресс и торговое оборудование.
4. Выбор типов, расчет потребности и эффективности использования торговой мебели.
5. Выбор, расчет потребности в торговой мебели и инвентаре.
6. Организация расстановки немеханизированного инвентаря в торговом помещении.
7. Детали машин. Общие сведения о машиностроительных материалах.
8. Требования, предъявляемые к машинам и их структурам. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.
9. Структура машин и механизмов. Классификации деталей машин.
10. Классификация механического оборудования.
11. Механизмы для обработки овощей: машины для очистки овощей; машины и механизмы для нарезки овощей; машины и механизмы для протирания и перемешивания овощей.
12. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы: мясорубки; машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса.
13. Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста, кремов: просеиватели; машины для приготовления и раскатки теста; взбивальные машины и механизмы.
14. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.
15. Оборудование для дозирования, фасовки и упаковки: классификация; термоусадочное оборудование; вакуумное оборудование.
16. Подъемно-транспортное оборудование: лифты и подъемники.
17. Весоизмерительное оборудование: классификация, общий принцип устройства и индексации весов; требования предъявляемые к весам; электронные весы.
18. Контрольно-кассовые машины: значение и классификация контрольно-кассовых машин; устройство контрольно-кассовых машин.
19. Принципы работы очистительного оборудования.
20. Принципы работы месильно-перемешивающего оборудования.
21. Принципы работы посудомоечных машин.
22. Принципы работы аппарата для упаковки в термоусадочную пленку.
23. Тенденции развития механического оборудования предприятий торговли.
24. Технологии в торговле.
25. Принципы работы вакуумного аппарата.

26. Принципы работы работы торговых весов типа ЛР. Проведение поверки весов.
27. Классификации, устройства и принципа действия грузоподъемных машин и механизмов; транспортирующих машин и механизмов; погрузочно-разгрузочных машин и механизмов.
28. Классификация, устройство и принцип действия, правила эксплуатации измерительного оборудования.
29. Классификация, устройство и принцип действия, правила эксплуатации измельчительно-режущего оборудования.
30. Основы теплотехники: топливо и его виды. Способы передачи тепла.
31. Теплообменные аппараты. Теплоизоляционные материалы. Теплоносители.
32. Общие сведения о тепловых аппаратах.
33. Оборудование: классификация теплового оборудования; функциональные емкости; назначение основных частей.
34. Варочное оборудование: общие сведения; пищеварочные котлы; пароварочные шкафы; кофеварки.
35. Жарочное оборудование: электросковороды; электрофритюрницы; жарочные и пекарные шкафы.
36. Универсальное оборудование: электрические плиты; газовые плиты; твердотопливные плиты. Многофункциональное оборудование: понятие об СВЧ-нагреве и микроволновых печах; пароконвектоматы.
37. Водогрейное оборудование: кипятильники; водонагреватели.
38. Принцип работы пищеварочных котлов.
39. Принцип работы работы жарочных, пекарных шкафов, и конвекционных печей.
40. Принцип работы работы кухонных плит.
41. Принцип работы работы кипятильников непрерывного действия.
42. Тенденции развития теплового оборудования предприятий торговли.
43. Автоматизация кухонных цехов. Применение роботизированной техники для приготовления пищи.
44. Устройство, принцип действия, конструктивные особенности, технические характеристики, основы обслуживания.
45. Основы холодильной техники: назначение; процессы и способы охлаждения; холодильные агенты; хладоносители.
46. Холодильные машины: компрессионная холодильная машина; приборы автоматики холодильных машин; холодильные агрегаты.
47. Торгово-технологическое холодильное оборудование: стационарные холодильные камеры; сборно- разборные холодильные камеры; холодильные шкафы; охлаждаемые витрины и прилавки; охлаждаемые столы, льдогенераторы, фризеры.
48. Принцип работы охладителя напитков периодического действия.
49. Принцип работы холодильного шкафа.
50. Расчет и расстановка оборудования для торговой организации.
51. Тенденции развития холодильного оборудования предприятий торговли
52. Принцип работы льдогенератора периодического действия.
53. Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.
54. Классификация опасных и вредных факторов и травм. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний.
55. Средства коллективной защиты от травм. Профилактика профессиональных заболеваний.
56. Безопасность труда в розничной торговле. Правила безопасности труда. Меры безопасности. Безопасность технологического оборудования. Безопасность рабочего места. Обеспечение электробезопасности.
57. Основные требования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ. Особенности пожароопасности торговых предприятий. Причины пожаров.

Организация пожарной охраны. Система предотвращения пожаров. Система пожарной защиты. Средства и техника тушения пожаров.

- 58. Организация работы по охране труда на торговом предприятии. Изучение типовых инструкций по охране труда.
- 59. Требования безопасности при ведении производственных процессов. Оформление акта Н-1.
- 60. Организация работы по охране труда на торговом предприятии: функции и задачи управления охраной труда, обучение работающих безопасным методам труда на производстве, аттестация рабочих мест по условиям труда.
- 61. Требования безопасности при ведении производственных процессов в торговле: классификацией опасных и вредных факторов и травм, средствами защиты от травм; безопасностью труда в розничной торговле; требованиями безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.
- 62. Пожарная безопасность: особенностями организации пожарной безопасности на предприятиях торговли, средствами и техникой тушения пожаров.