

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 15:26:45

Уникальный идентификатор документа: 24f866b172ca16484076a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена Педагогическим советом колледжа

Утверждена

Советом по учебно-методическим вопросам и качеству образования

протокол № 4 от 16.12.2025 г.

протокол № 4 от 18.11.2025 г.

Директор колледжа А.Э. Чечулин

(подпись)

Председатель Д.А. Карх

(подпись)



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	ОП.03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда
Специальность	38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО
Форма обучения	очная
Год набора	2026
Разработана:	
преподаватель	
Г.Т. Шарафутдинова	

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП</b>	<b>4</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП</b>	<b>4</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>7</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>8</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>14</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>15</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>15</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 ТОРГОВОЕ ДЕЛО (приказ Минпросвещения России от 19.07.2023 г. № 548)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда» является подготовка обучающихся к производственно-технической деятельности, связанной с созданием и эксплуатацией оборудования торговых предприятий в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- видов торговых структур;
- форм и видов торговли, составных элементов торговой деятельности: материально-технической базы торговли; инфраструктуры потребительского рынка;
- средств, методов, инноваций в отрасли;
- организации торгово-технологических процессов в офлайн и онлайн торговле;
- организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их

классификацию;

- классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации;
- организационные и правовые нормы охраны труда;
- причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении;
- технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.

Уметь:

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;
- осуществлять технологические процессы, в том числе, с использованием техники эффективных коммуникаций;
- применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику.

Результатом освоения дисциплины, в соответствии с рабочей программой воспитания, является формирование у обучающихся следующих личностных результатов обучения:

ПВ 5 Осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;

ДНВ 6В Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

ПТВ 1 Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

ПТВ 2 Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

ПТВ 3 Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

ПТВ 4 Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

ПТВ 6 Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу,

поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

ПТВ 8В Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли;

ПТВ 9В Обладающий опытом использования в профессиональной деятельности современных информационных технологий и производственных программ с целью осуществления различного рода финансово-экономических операций, в том числе связанных с материальными и нематериальными потоками и ресурсами;

ЦНП 1 Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

ЦНП 6 Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

## 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 3						
Экзамен	50	36	8	26	8	0

## 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

В результате освоения ООП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС СПО.

Общие компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</li> <li>- определять этапы решения задачи</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</li> <li>- составлять план действия</li> <li>- определять необходимые ресурсы</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>- реализовывать составленный план</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>- структуру плана для решения задач</li> <li>- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации</li> <li>- определять необходимые источники информации</li> <li>- планировать процесс поиска</li> <li>- структурировать получаемую информацию</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>- оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>- использовать современное программное обеспечение</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>- приемы структурирования информации</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</li> </ul>

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать нормы экологической безопасности;</li> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</li> <li>- организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</li> <li>- применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику.</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения</li> <li>- принципы бережливого производства</li> <li>- основные направления изменения климатических условий региона</li> <li>- причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболеваемости, принимаемые меры при их возникновении;</li> <li>- технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.</li> </ul>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвовать в диалогах на профессиональные темы</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
организация и осуществление торговой деятельности	

<p>ПК 1.6. Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять технологические процессы, в том числе, с использованием техники эффективных коммуникаций;</li> <li>- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;</li> </ul> <p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видов торговых структур;</li> <li>- форм и видов торговли, составных элементов торговой деятельности: материально-технической базы торговли; инфраструктуры потребительского рынка;</li> <li>- средств, методов, инноваций в отрасли;</li> <li>- организации торгово-технологических процессов в офлайн и онлайн торговле;</li> <li>- организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию;</li> <li>- классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации;</li> </ul>
---	--

### 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч. зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
<b>Семестр 3</b>		34					
Тема 1.	Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель, торговый инвентарь (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)	8	2		4	2	
Тема 2.	Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)	9	1		6	2	
Тема 3.	Подъёмно-транспортное и холодильное оборудование (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)	7	1		4	2	
Тема 4.	Контрольно-кассовая техника (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)	5	1		2	2	
Тема 5.	Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)	5	1		4		
<b>Семестр 3</b>		10					

Тема 6.	Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего (ПК 1.6, ОК09, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)	10	2		6		
---------	--	----	---	--	---	--	--

### 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
<b>Текущий контроль (Приложение 4)</b>			
Тема 1-6	Самостоятельная работа № 1-6	Выполнение заданий по теме.	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-6	Тест с использованием Google Формы № 1-6	Студент делает выбор правильного ответа из нескольких правдоподобных, предложенных на выбор. Задания закрытой формы содержат варианты ответа, как правильные, эталонные, так и отвлекающие. Задания открытой формы требуют написание собственного ответа. Оценивается знание изученного материала.	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-6	Опросы 1-6	Устный опрос с использованием вопросов. количество вопросов - 10.	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 2,3,6	Проверочная работа № 1-3	Выполнение практических работ по теме.	Оценивается от 2 до 5 баллов
<b>Промежуточная аттестация (Приложение 5)</b>			
3 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Билет состоит из трех вопросов: 1 теоретический вопрос, 2 тестовое задание, 3 практическое задание. Количество билетов - 25	Оценивается от 2 до 5 баллов

## **ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Показатель оценки освоения ООП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин (предметов) и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель, торговый инвентарь (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Лекция "Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель, торговый инвентарь"</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и классификация торгово-технологического оборудования.</li> <li>2. Понятие и классификация торговой мебели. Требования к торговой мебели. Принципы подбора и размещения торговой мебели, правила эксплуатации торговой мебели.</li> <li>3. Понятие и классификация торгового инвентаря. Характеристика отдельных видов торгового инвентаря. Правила эксплуатации торгового инвентаря.</li> </ol>
<p>Тема 2. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Лекция "Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование"</p> <p>Понятие и классификация 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</p>
<p>Тема 3. Подъемно-транспортное и холодильное оборудование (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Лекция "Подъемно-транспортное и холодильное оборудование"</p> <p>Понятия и классификация подъемно-транспортного и холодильного оборудования. Требования к подъемно-транспортному и холодильному оборудованию. Правила эксплуатации подъемно-транспортного и холодильного оборудования.</p>
<p>Тема 4. Контрольно-кассовая техника (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Лекция "Контроль-кассовая техника"</p> <p>Понятие и классификация контрольно-кассовой техники. Требования к контрольно-кассовой технике. Устройство и принцип действия контрольно-кассовой техники. Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники.</p>
<p>Тема 5. Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Лекция "Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров"</p> <p>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</p>
<p>Тема 6. Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего (ПК 1.6, ОК09, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Лекция "Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего"</p> <p>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</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель, торговый инвентарь (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Практическая работа №1 "Подбор, размещение и эксплуатация торгового-технологического оборудования и торговой мебели с учетом климатических особенностей региона нахождения торгового предприятия".</p> <p>Выполнение практических заданий по теме.</p> <p>Практическая работа №2 "Подбор и эксплуатация торгового инвентаря с учетом клиентоориентированности торговой деятельности".</p> <p>Выполнение практических заданий по теме.</p>
<p>Тема 2. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Практическая работа №3 "Подбор и эксплуатация весоизмерительного оборудования"</p> <p>Реализовать мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж.</p> <p>Практическая работа № 4 "Подбор и эксплуатация фасовочно-упаковочного оборудования"</p> <p>Изучение работы фасовочно-упаковочного оборудования. Выполнение практических заданий</p> <p>Практическая работа № 5 "Подбор и эксплуатация измельчительно-режущего оборудования".</p> <p>Изучение работы измельчительно-режущего оборудования. Выполнение практических заданий</p>
<p>Тема 3. Подъёмно-транспортное и холодильное оборудование (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Практическая работа № 6 "Подбор и эксплуатация подъемно-транспортного оборудования".</p> <p>Изучение работы холодильного оборудования. Выполнение практических заданий.</p> <p>Практическая работа № 7 "Подбор и эксплуатация холодильного оборудования". Изучение работы холодильного оборудования. Выполнение практических заданий.</p>
<p>Тема 4. Контрольно-кассовая техника (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Практическое занятие № 8 "Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники"</p> <p>Изучение работы контрольно-кассовой техники. Выполнение практических заданий.</p>
<p>Тема 5. Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Практическая работа № 9 "Подбор и эксплуатация современных технических устройств"</p> <p>Изучение работы современных технических устройств. Выполнение практических заданий.</p> <p>Практическая работа № 10 "Подбор и эксплуатация современных технических устройств"</p> <p>Изучение работы современных технических устройств. Выполнение практических заданий.</p>
<p>Тема 6. Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего (ПК 1.6, ОК09, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2. ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)</p> <p>Практическая работа №11 "Разработка инструкций по охране труда и проведение инструктажа на рабочем месте".</p> <p>Изучение классификации опасных и вредных факторов и травм. Изучение организации работы по охране труда на торговом предприятии. Изучение типовых инструкций по охране труда.</p> <p>Практическая работа №12 "Изучение требований безопасности при ведении производственных процессов". Оформление акта Н-1.</p> <p>Практическая работа №13 "Изучение правил пожарной безопасности".</p> <p>Изучение особенностей организации пожарной безопасности на предприятиях торговли, средств и техники тушения пожаров.</p>

Тема 1. Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель, торговый инвентарь (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)

Самостоятельная работа обучающихся.

Изучение материала, связанного с понятием и содержанием раздела "Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель, торговый инвентарь".

Подготовка к опросу

Тема 2. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)

Самостоятельная работа обучающихся.

Изучение материала, связанного с разделом "Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование". Подготовка к коллоквиуму.

Тема 3. Подъемно-транспортное и холодильное оборудование (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)

Самостоятельная работа обучающихся. Изучение работы подъемно-транспортного и холодильного оборудования.

Подготовка к опросу

Тема 4. Контрольно-кассовая техника (ПК 1.6, ОК 01, ОК 02, ОК 07, ГВ 5, ДНВ 6В, ПТВ 1, ПТВ 2, ПТВ 3, ПТВ 4, ПТВ 6, ПТВ 8В, ПТВ 9В, ЦНП 1, ЦНП 6)

Самостоятельная работа обучающихся. Изучение материала, связанного с понятием и содержанием раздела "Контрольно-кассовая техника"

Подготовка к опросу.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ

Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося

Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Не предусмотрено

## 8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

### *По заявлению студента*

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

### Основная литература:

2. Рыжиков С.Н. Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью + eПриложение [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2025. - 351 – Режим доступа:

<https://book.ru/book/955664>

3. Попов Ю.П., Колтунов В.В. Охрана труда [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2025. - 226 – Режим доступа: <https://book.ru/book/957453>

4. Рыжиков С.Н. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда + eПриложение [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: КноРус, 2025. - 322 – Режим доступа: <https://book.ru/book/958101>

5. Ткачева Г.В., Никвист Т.Е., Коровин С.В. Охрана труда в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: Учебно-практическое пособие. - Москва: КноРус, 2025. - 130 – Режим доступа: <https://book.ru/book/957681>

### Дополнительная литература:

2. Памбухчиянц О.В. Организация и технология розничной торговли [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 148 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2083263>

3. Жулидов С.И. Организация торговли [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2024. - 350 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2156143>

4. Султангараев И.С. Электротехника. Практикум (с примерами решения задач) [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: КноРус, 2025. - 181 – Режим доступа: <https://book.ru/book/958196>

5. Графкина М.В. Охрана труда [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2026. - 212 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2213277>

## **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

**Умные магазины, омниканальная аналитика и бесконечная лояльность: 6 трендов ритейла в 2017 году**

<https://habr.com/ru/company/pilot/blog/335174/>

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

### 7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Весовое оборудование
2. Немеханизированное транспортное оборудование
3. Механизированное транспортное оборудование
4. Подъёмное оборудование: лебёдки, тали, краны, погрузчики, штабелёры
5. Упаковочное, сортировочное, маркировочное оборудование
6. Характеристика подъёмного оборудования
7. Оснащение для хранения и выкладки товаров в розничных магазинах
8. Характеристика морозильного и холодильного оборудования
9. Оборудование для дозирования, фасовки и упаковки
10. Вакуумное оборудование
11. Классификация теплового оборудования
12. Варочное и жарочное оборудование
13. Водогрейное оборудование
14. Контрольно-кассовая техника
15. Классификация опасных и вредных факторов и травм
16. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний
17. Безопасность труда в розничной торговле
18. Правила и меры безопасности труда
19. Требования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ
20. Противопожарные системы и оборудование для тушения пожаров
21. Принцип и характеристика этапов работы вакуумного аппарата для упаковки продуктов
22. Назовите основные детали и механизмы вакуумного аппарата
23. Укажите основные неисправности работы вакуумного аппарата и напишите способы их устранения
24. Укажите этапы оказания первой медицинской помощи при легком поражении электрическим током
25. Принцип и характеристика этапов работы электронных торговых весов
26. Назовите основные элементы торговых весов
27. Укажите основные неисправности работы электронных торговых весов и напишите способы их устранения
28. Укажите этапы оказания первой медицинской помощи при наружном кровотечении
29. Принцип и характеристика этапов работы льдогенератора
30. Назовите основные элементы льдогенератора
31. Укажите основные неисправности работы льдогенератора и напишите способы их устранения
32. Укажите этапы оказания первой медицинской помощи при обморожении конечностей

**7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамен**

№ задания	Содержание задания	Правильный ответ
<b>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</b>		
Задания закрытого типа		
1	Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов: Перечислите по каким признакам различаются режущие и измельчительные машины: а) по способу установки; б) по назначению, устройству, способу обработки продукта; в) по мощности. г) по дизайну	Б
2	Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов: Машина – это а) вид преимущественно профессионального кухонного теплового оборудования, который использует различные режимы сочетания пара и принудительной конвекции для приготовления пищи; б) устройство, предназначенное для преобразования энергии, материалов и информации. В зависимости от основного назначения различают три вида машин-энергетические, рабочие, информационные; в) самодвижущееся транспортное средство с двигателем для перевозки грузов и пассажиров по безрельсовым путям; г) устройство специального или вспомогательного назначения.	Б
3	Выберите несколько правильных ответов из предложенных вариантов: Как подразделяют сканеры по типу исполнения: а) комбинированные; б) объемные; в) ручные; г) стационарные.	А, В, Г

4	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:  Фискальная память – это:</p> <p>а) запоминающее устройство, использующее в качестве носителя и подключаемое к компьютеру;  б) денежный счетчик, который накапливает данные о выручке ЭКРМ от смены к смене;  в) запоминающее устройство произвольного доступа, основанное на принципе магнитной записи  г) компактное электронное запоминающее устройство, используемое для хранения цифровой информации</p>	Б
5	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:  Из каких четырех основных элементов состоит компрессионный цикл охлаждения в холодильной машине:</p> <p>а) газ, охладитель, фреон, камера  б) аммиак, камера, дроссель, насос;  в) компрессора, испарителя, конденсатора, регулятора потока.  г) фреон, аммиак, камера, дроссель.</p>	В
<b>Задания открытого типа</b>		
1	Самые точные весы?	Лабораторные
2	Какая функция не заложена в товарных весах?	Цена
3	Специфические заболевания, возникающие в результате длительного воздействия на работающих характерных для данного производства или профессии внешних вредных факторов,	Профессиональные заболевания
4	Какой инструктаж проводится при приеме на работу?	Первичный
5	В слайсере режущим механизмом является	Дисковый нож
6	Торговая мебель установленная в центре торгового зала	Островная горка
7	Отличие охлаждающей витрины от холодильника	Температура
8	Инструмент для проверки качества хлеба, сыра	Пробоотборник
<b>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>		
<b>Задания закрытого типа</b>		
1	<p>Установите соответствие между понятием и определением.</p> <p>1. Холодильная горка:  А. Торговое оборудование, предназначенное для демонстрации товаров.</p>	1 – Г, 2- В. 3- Б, 4- А

	<p>2.Островная горка Б.Узкий, обычно закрытый спереди стол в магазине, на рынке, служащий для продажи с него продуктов, товаров.</p> <p>3.Прилавки В.Устанавливаются в центре зала, имеет полки по периметру, либо (если нет выраженных торцов) с двух сторон</p> <p>4.Витрины Г.Охлаждаемые стеллажи, предназначенные для выкладки, показа покупателям различной продуктовой продукции и ее одновременного хранения Д Предмет мебели, род большого стоячего ящика с дверцами, служащего для хранения чего-нибудь</p> <p>Варианты ответов: 1) 1 – Г. 2- Г, 3- А, 4- Д 2) 1 – Г, 2- В. 3- Б, 4- А</p>	
2	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных варианты:</p> <p>Противопожарный инвентарь: а) различные приборы и инструменты, используемые в торгово-технологическом процессе; б) огнетушители, ящики с песком, бочки с водой, противопожарные щиты с набором инструментов в) насос для перекачки жидкости, лестницы-стремянки, пломбиры, пломбы, мусаты для правки ножей, инвентарные корзины, тележки для покупателей. г) топор, отвертка, нож</p>	Б
3	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.</p> <p>Санитарно-гигиенический инвентарь включает: а) различные приборы и инструменты, используемые в торгово-технологическом процессе б) мусоросборники, урны для мусора, корзины для бумаг, ведра оцинкованные, щетки, швабры, веники в)контейнеры различной конструкции, предназначенные одновременно для транспортирования, хранения и продажи товаров г) моющее средство</p>	Б
4	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов.</p> <p>Каким способом пользуются для обнаружения утечки хладагента? а) галоидным и другими течеискателями, б) мыльной пеной, в) полимерными индикаторами герметичности. г) всеми перечисленными средствами</p>	Г

5	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:</p> <p>В каком положении должны быть опломбированы запорные клапаны на аммиачных газовых нагнетательных трубопроводах?</p> <p>а) в открытом. б) в закрытом. в) не имеет значения. г) не требуется опломбирование</p>	А
<b>Задания открытого типа</b>		
1	Какая посуда не используется для обработки продуктов в поле СВЧ?	Металлическая
2	Сколько видов режимов хранения продуктов имеют все виды холодильного оборудования имеют?	Три
3	Назовите инвентарь для проверки качества ( сыр, хлеб, арбуз)	Пробоотборник
4	Перечислите инвентарь для нарезки гастрономических продуктов.	Нож
5	Какой материал для посуды используется в тепловой обработке продуктов.	Нержавеющая сталь
6	Измельчительно-режущее оборудование установленное на рабочей поверхности называется	Настольным
7	Упаковка изделия/товара в индивидуальную упаковку, считается	Штучным
8	Инструмент, в обувном отделе для удобства примерки обуви	Ложка
<b>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</b>		
<b>Задания закрытого типа</b>		
1	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:</p> <p>Санитарно - гигиенические требования, предъявляемые к весам:</p> <p>а) надежность б) чувствительность</p>	Ж

	<p>в) точность взвешивания  д) устойчивость  е) наглядность показаний  ж) изготовление из нейтральных материалов  з) скорость взвешивания</p>	
2	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:  Какое воздействие вредных и опасных производственных факторов на машиниста холодильных установок могут быть опасными при работе?  а) повышенная загазованность воздуха рабочих зон  б) воздействие хладагента  в) повышенная или пониженная температуры поверхностей холодильных установок и трубопроводов  г) все перечисленные факторы</p>	Г
3	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:  С какой периодичностью необходимо проверять отходящую из конденсатора воду на присутствие аммиака?  а) Ежеквартально.  б) Не реже одного раза в месяц.  в) Один раз в полугодие.  г) Проверять отходящую из конденсатора воду на присутствие аммиака не требуется</p>	Б
4	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:  К каким работам относится операция слива жидкого аммиака?  а) к взрывоопасным работам.  б) к газоопасным работам.  в) к огнеопасным работам.  г) ко всем вышеперечисленным работам</p>	Г
5	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:  Какой должна быть температура перегрева паров аммиака, всасываемых компрессором, для одноступенчатых компрессоров?  а) не менее 5 °С.  б) не более 5 °С.  в) не менее 15 °С.  г) не менее 20 °</p>	А
Задания открытого типа		

1	Какое оборудование снабжено автоматическим рычагом отключения	Электрическое
2	Вода, пена, водяной пар, огнегасительные средства и сухие порошки это	Средства пожаротушения
3	Возможность проводить санитарную обработку оборудования, это какое из требования к современному оборудованию.	Санитарно-гигиенические требования
4	Что необходимо проверить при работе с движущимися частями оборудования, на примере хлеборезки.	Рычаг блокировки
5	Как определить режим охлаждения холодильного оборудования.	Термометр
6	При определении качества сыра при приемке, используют	Пробоотборник
7	Для сбережения электроэнергии используют оборудование	С циклическим действием
8	При механическом повреждении, накладывают	Повязку

**ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.**

Задания закрытого типа

1	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:</p> <p>Кто несет ответственность за организацию и проведение работ по охране труда на предприятии?</p> <p>а) отдел охраны труда;  б) отдел кадров;  в) руководитель работодателя предприятия  г) налоговая инспекция</p>	В
2	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:</p> <p>Противопожарный инвентарь:</p> <p>а) различные приборы и инструменты, используемые в торгово-технологическом процессе;  б) огнетушители, ящики с песком, бочки с водой,</p>	Б

	<p>противопожарные щиты с набором инструментов</p> <p>в) насос для перекачки жидкости, лестницы-стремянки, пломбы, пломбы, мусаты для правки ножей, инвентарные корзины, тележки для покупателей</p>	
3	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:</p> <p>Санитарно-гигиенический инвентарь включает:</p> <p>а) различные приборы и инструменты, используемые в торгово-технологическом процессе</p> <p>б) мусоросборники, урны для мусора, корзины для бумаг, ведра оцинкованные, щетки, швабры, веники</p> <p>в) контейнеры различной конструкции, предназначенные одновременно для транспортирования, хранения и продажи товаров</p>	Б
4	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:</p> <p>Какие требования по допуску машинистов холодильных установок к работе?</p> <p>а) Профессиональное обучение</p> <p>б) Не моложе 18 лет</p> <p>в) Прошедшие проверку знаний</p> <p>г) Все перечисленное</p>	Г
5	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:</p> <p>В каком документе должен быть установлен порядок освобождения оборудования от хладагента?</p> <p>а) в журнале работы машинного отделения.</p> <p>б) в документации по его обслуживанию</p> <p>в) в наряде-допуске на производство работ повышенной опасности.</p> <p>г) во всех вышеперечисленных документах.</p>	Б
Задания открытого типа		
1	Документ по пожарной безопасности, где работник ставит отметку о прохождении инструктажа.	Журнал прохождения техники безопасности
2	Комплекс мероприятий, направленных на ликвидацию пожаров.	Пожаротушение
3	Какая документация заполняется при работе с электрическим оборудованием	Журнал допуска
4	Кто проводит инструктаж при приеме на работу	Отдел охраны труда
5	С чего начинается работа на электроустановке на примере мясорубки	С осмотра электрошнура
6	На ком лежит ответственность за технику безопасности на предприятии	Руководитель
7	Как часто проводят повторный инструктаж	Раз в год

8	Водный инструктаж проводят	При приеме на работу
<b>ПК 1.6. Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий.</b>		
Задания закрытого типа		
1	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:</p> <p>Перечислите основные элементы пароварочного котла:</p> <p>а) рабочая камера; теплогенерирующие устройства, корпус, основание, теплоизоляция, кожух, контрольно-измерительные приборы автоматического регулирования, арматура</p> <p>б) переключатель режимов, вентиляционное отверстие, панель управления;</p> <p>в) лоток, заслонка, коллектор, вентилятор.</p>	А
2	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов</p> <p>Обнаружена неисправность в работе мясорубки: не режет, а мнёт мясо. Причина возникновения неисправности и метод ее устранения.</p> <p>а) вынуть решетки, промыть, собрать конструкцию обратно;</p> <p>б) выключить электродвигатель, вынуть решетки, ножи и шнек, очистить их от жил и пленок, затем вставить все обратно и отрегулировать нажимную гайку.</p> <p>в) выключить электродвигатель, вызвать мастера.</p>	Б
3	<p>Установите соответствие между оборудованием и его назначением:</p> <p>1. Жарочный шкаф А Специальное приспособление, обеспечивающее продуктам герметизацию и создание благоприятной среды для их хранения</p> <p>2. Лифт Б Тепловое технологическое оборудование для кипячения воды и отваривания продуктов. На предприятиях общественного питания</p> <p>3. Котел пищеварочный В Это специальная холодильная емкость для заморозки продуктов, посредством действия низких температур</p> <p>4. Вакуумный упаковщик Г Клетевой подъёмник предназначенный для вертикального перемещения грузов и людей в клетки, движущейся в жестких направляющих</p> <p>5. Ларь Д Вид профессионального теплового оборудования, предназначенный для жарки, запекания и тушения мяса,</p>	1- В, 2- Г, 3- Б, 4-А, 5-Д

	овощей и рыбы.	
4	<p>Выберите один правильный ответ из предложенных вариантов:</p> <p>При расчете с покупателем на одной из упаковок с продуктом не фиксируется на кассе штрих-код из-за залома упаковки на штрих-коде. ККМ не фиксирует покупку. Какие Ваши действия в сложившейся ситуации?</p> <p>а) кассир вызывает администратора;  б) кассир вызывает директора;  в) кассир вручную на клавиатуре набирает штрих код и вводит его в ККМ. Проверяет правильность ввод на мониторе ККМ;  г) иное</p>	В
5	<p>Установите соответствие между понятием и определением:</p> <p>1.Тали  А Подкласс грузоподъёмных машин, предназначенных для пространственного перемещения грузов, временное зацепление которых осуществляется с применением различных грузозахватных приспособлений: крюковых подвесок и т.д.</p> <p>2.Лифт  Б Механизм, тяговое усилие которого передаётся посредством каната, цепи, троса или иного гибкого элемента от приводного барабана</p> <p>3.Кран  В Клетевой подъёмник, предназначенный для вертикального перемещения грузов и людей в клетки, движущейся в жестких направляющих</p> <p>4. Лебедка  Г Транспортное средство, оборудованное механизмом для подъёма, штабелирования</p> <p>5. Д Грузоподъемные устройства, подвешиваемые к несущим конструкциям помещений или опорам и применяемые для подъема и опускания грузов.</p>	1- Д, 2- В, 3- А, 4- Б
Задания открытого типа		
1	Витрина, это мебель для	Для показа товара.
2	Что контролирует блокираторный рычаг	Крышку открытия.
3	Как влияет вакуумная упаковка на продукт?	Сохранения продукта.
4	Для разделывания мясных туш и замороженной рыбы, используют	Ленточный нож.
5	Что является рабочим органом мясорубки?	Шнек.
6	Какое торговое оборудование используют для продажи и хранения товара.	Стеллажи.
7	Инвентарь для улучшения качества обслуживания в ювелирном магазине	Размерное кольцо.

### Примерные практические задания для подготовки к экзамену.

#### Задание 1.

Последовательность выполнения работы:

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

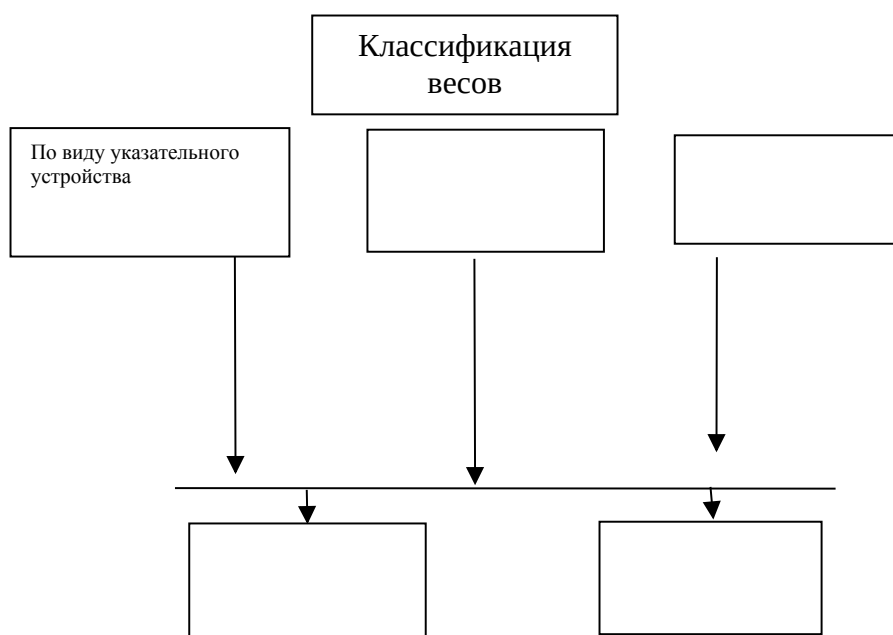
Вид, марка и тип ХО	Назначение	Основные узлы	Т°С-режим	Условия исп-я	Площадь эксп-ции	Способ установки

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

#### Задание 2.

Последовательность выполнения работы:

- Зарисуйте схему механических весов и укажите название основных частей и деталей.
- Зарисуйте схему электронных весов и укажите название основных частей и деталей.
- Заполните схему:



**Задание 3.**

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.

Повторить Типовые инструкции всех изученных категорий работников.

**Задание 4.**

Составить плана помещений со спецификацией оборудования (на выбор) для торгового зала, заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной), доготовочного цеха (горячий, холодный), кондитерского цеха, кулинарного цеха

**Задание 5.**

Подобрать оборудование для открытия рыбного магазина по следующим параметрам:

Площадь магазина	Торговое оборудование	Холодильное оборудование
До 50 кв. м		
До 100 кв.м		

**Задание 6.**

Для обслуживания покупателей подберите инвентарь для разных групп товаров.

Гастрономические товары	Кондитерские товары	Товары собственного производства (кулинария)

**Задание 7.**

Для работы продовольственного магазина подберите фасовочное оборудование и инвентарь. Данные занесите в таблицу.

Фасовочное оборудование	Фасовочный инвентарь

**Задание 8.**

Подберите торговую мебель и инвентарь для продажи меховых эксклюзивных изделий.