

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.09.2021 18:16:03  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Составлен  
Методического совета колледжа

Утверждена  
Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования


29.12.2020 г.

20

протокол № 4

Директор колледжа  А.Э. Чечулин  
(подпись)



 Д.А. Карх  
(подпись)

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

Наименование междисциплинарного курса	Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда
Специальность	38.02.04 Коммерция (по отраслям)
Форма обучения	очная
Год набора	2021
Разработана: Преподаватель, И.С. Брашко С.А. Леонтьева	

Екатеринбург  
2021 г.

## 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>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>5</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>6</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>13</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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>16</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 38.02.04 Коммерция (по отраслям) . (приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 г. № 539)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Междисциплинарный курс «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» является частью ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.

Целью освоения междисциплинарного курса «Техническое оснащение торговых организаций 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:

- 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;
- применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику.

Иметь практический опыт:

- эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдения правил охраны труда.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов						Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)				Практические занятия, включая курсовое проектирование	
		Всего	Лекции	Лабораторные			
Семестр 5							
Зачет с оценкой	0	100	54	6	40	50	0

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП

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

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-техническое оборудование.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию торговли в организациях оптовой и розничной торговли, их классификацию;</li> <li>- классификацию торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации;</li> <li>- организационные и правовые нормы охраны труда;</li> <li>- причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма и профзаболевания, принимаемые меры при их возникновении;</li> <li>- технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;</li> <li>- применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику.</li> </ul> <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда.</li> </ul>

Общие компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок, правила, этику и технологию взаимодействия между коллегами в коллективе, команде.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</li> </ul>
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перспективы профессионального роста, задачи, решение которых может привести к намеченным целям.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</li> </ul>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать ресурсы библиотек и интернет в целях проведения научных исследований, подготовке письменных работ (рефератов, статей курсовых).</li> </ul>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемы нахождения и пользования технической и научной информацией из различных источников: библиотек, интернет-, видео-ресурсов и др.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>
<p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</li> <li>- организационные и правовые нормы охраны труда;</li> <li>- технику безопасности условий труда, пожарную безопасность.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</li> <li>- применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику.</li> </ul> <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдения правил охраны труда</li> </ul>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность, оценивать их эффективность и качество выполнения профессиональных задач.</li> </ul>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и правила эксплуатации оборудования на участке, цехе, предприятии.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать рациональные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</li> </ul>

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
<b>Семестр 5</b>		<b>150</b>					
Тема 1.	Общие сведения о структуре машин и механизмов	12	6			6	
Тема 2.	Механическое оборудование	50	20	4	12	14	
Тема 3.	Тепловое оборудование	34	16		12	6	
Тема 4.	Холодильное оборудование	26	6	2	12	6	
Тема 5.	Организация охраны труда на торговом предприятии	10	2		2	6	

Тема 6.	Требования безопасности при ведении производственных процессов	10	2		2	6	
Тема 7.	Пожарная безопасность	8	2			6	

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

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1	Самостоятельная работа № 1	Составление плана помещений со спецификацией оборудования (на выбор) для торгового зала, заготовочного цеха (мясной, рыбный, овощной), доготовочного цеха (горячий, холодный), кондитерского цеха, кулинарного цеха	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-7	Тест с использованием Google Формы № 1-7	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. <b>Количество вопросов 10</b>	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 2-7	Практическая работа № 2-7	Решение практических задач по теме с использованием материалов из оцифрованных лабораторных практикумов размещенных в среде portal.usue	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-7	Вопросы 1-7	Устный опрос с использованием вопросов	Оценивается от 2 до 5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
5 семестр (ЗаО)	Билет к зачету	Билет состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания	Оценивается от 2 до 5 баллов

## ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

Текущая аттестация. Используется 100-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 текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании 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 окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно

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
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



Тема 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов

Детали машин:

Общие сведения о машиностроительных материалах.

Классификация деталей машин.

Детали соединений.

Детали передач.

Электроустановки:

Электроприводы.

Аппараты ручного управления.

Аппараты дистанционного управления.

Аппараты защиты.

Требования предъявляемые к машинам и их структурам:

Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам.

Структура машин и механизмов

Тема 2. Механическое оборудование

Классификация механического оборудования.

Механизмы для обработки овощей:

Машины для очистки овощей.

Машины и механизмы для нарезки овощей.

Машины и механизмы для протирания и перемешивания овощей.

Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы:

Мясорубки.

Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса.

Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста, кремов:

Просеиватели.

Машины для приготовления и раскатки теста.

Взбивальные машины и механизмы.

Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов.

Оборудование для дозирования, фасовки и упаковки:

Классификация.

Термоусадочное оборудование.

Вакуумное оборудование.

Посудомоечные машины.

Подъемно-транспортное оборудование:

Лифты и подъемники.

Транспортеры и конвейеры.

Тележки и погрузчики.

Весоизмерительное оборудование:

Классификация, общий принцип устройства и индексации весов.

Требования предъявляемые к весам.

Весы механические.

Электронные весы.

Контрольно-кассовые машины:

Значение и классификация контрольно-кассовых машин.

### Тема 3. Тепловое оборудование

Основы теплотехники:

Топливо и его виды.

Способы передачи тепла.

Теплообменные аппараты.

Теплоизоляционные материалы.

Теплоносители.

Теплогенерирующие устройства:

Классификация, особенности их конструкции.

Газовые горелки.

Автоматика газовых аппаратов.

Электрические нагревательные элементы.

Приборы контроля и управления электротепловых аппаратов.

Общие сведения о тепловом оборудовании:

Классификация теплового оборудования.

Функциональные емкости.

Назначение основных частей тепловых аппаратов.

Варочное оборудование:

Общие сведения.

Пищеварочные котлы.

Пароварочные шкафы.

Кофеварки.

Жарочное оборудование:

Электросковороды.

Электрофритюрницы.

Жарочные и пекарные шкафы.

Универсальное оборудование:

Электрические плиты.

Газовые плиты.

Твердотопливные плиты.

Многофункциональное оборудование:

Понятие об СВЧ-нагреве и микроволновых печах.

Пароконвектоматы.

Водогрейное оборудование:

Кипятильники.

### Тема 4. Холодильное оборудование

Основы холодильной техники:

Назначение.

Процессы и способы охлаждения.

Холодильные агенты.

Хладоносители.

Холодильные машины:

Компрессионная холодильная машина.

Приборы автоматики холодильных машин.

Холодильные агрегаты.

Торгово-технологическое холодильное оборудование:

Стационарные холодильные камеры.

Сборно-разборные холодильные камеры.

Холодильные шкафы.

Охлаждаемые витрины и прилавки.

Охлаждаемые столы, льдогенераторы, фризеры

<p>Тема 5. Организация охраны труда на торговом предприятии  Функции и задачи управления охраной труда на предприятии.  Обучение работающих безопасным методам труда на производстве.  Аттестация рабочих мест по условиям труда.  Классификация опасных и вредных факторов и травм.  Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний.  Средства коллективной защиты от травм.  Профилактика профессиональных заболеваний.</p>
<p>Тема 6. Требования безопасности при ведении производственных процессов  Безопасность труда в розничной торговле.  Правила безопасности труда.  Меры безопасности.  Безопасность технологического оборудования.  Безопасность рабочего места.  Обеспечение электробезопасности.  Основные требования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ.</p>
<p>Тема 7. Пожарная безопасность  Особенности пожароопасности торговых предприятий.  Причины пожаров.  Организация пожарной охраны.  Система предотвращения пожаров.  Система пожарной защиты.  Средства и техника тушения пожаров.</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Механическое оборудование  Практическая работа № 1. Изучение работы вакуумного аппарата. Выполнение практических заданий.  Практическая работа № 2. Изучение работы очистительного оборудования. Выполнение практических заданий.  Практическая работа № 3. Изучение работы месильно-перемешивающего оборудования. Выполнение практических заданий.  Практическая работа № 4. Изучение работы посудомоечных машин. Выполнение практических заданий.  Семинар-практикум № 1. Тенденции развития механического оборудования предприятий торговли.  Семинар-практикум № 2. IoT технологии в торговле.  Лабораторная работа № 1. Изучение работы торговых весов типа LP. Проведение поверки весов. Выполнение практических заданий.  Лабораторная работа № 2. Изучение работы аппарата для упаковки в термоусадочную пленку.  Выполнение практических заданий</p>
<p>Тема 3. Тепловое оборудование  Практическая работа № 5. Изучение работы пищеварочных котлов. Выполнение практических заданий.  Практическая работа № 6. Изучение работы кипятильников непрерывного действия. Выполнение практических заданий.  Практическая работа № 7. Изучение работы жарочных, пекарных шкафов, и конвекционных печей. Выполнение практических заданий.  Практическая работа № 8. Изучение работы кухонных плит. Выполнение практических заданий.  Семинар-практикум № 3. Тенденции развития теплового оборудования предприятий торговли.  Семинар-практикум № 4. Автоматизация кухонных цехов.  Применение роботизированной техники для приготовления пищи.</p>

<p>Тема 4. Холодильное оборудование</p> <p>Практическая работа № 9. Изучение работы охладителя напитков периодического действия. Выполнение практических заданий.</p> <p>Практическая работа № 10. Изучение работы холодильного шкафа. Выполнение практических заданий.</p> <p>Практическая работа № 11. Определение некоторых температурно-энергетических показателей бытового холодильника. Выполнение практических заданий.</p> <p>Практическая работа № 12. Исследование динамических характеристик теплообменных аппаратов холодильной установки. Выполнение практических заданий.</p> <p>Практическая работа № 13. Построение цикла и расчет холодопроизводительности компрессора, конденсатора, испарителя и энергетических показателей холодильной машины. Выполнение практических заданий.</p> <p>Семинар-практикум № 5. Тенденции развития холодильного оборудования предприятий торговли.</p> <p>Лабораторная работа № 3. Изучение работы льдогенератора периодического действия. Выполнение практических заданий</p>
<p>Тема 5. Организация охраны труда на торговом предприятии</p> <p>Практическая работа № 11. Организация работы по охране труда на торговом предприятии. Изучение типовых инструкций по охране труда. Выполнение практических заданий по теме.</p>
<p>Тема 6. Требования безопасности при ведении производственных процессов</p> <p>Практическая работа № 12. Требования безопасности при ведении производственных процессов. Изучить оформление акта Н-1. Выполнение практических заданий по теме.</p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Общие сведения о структуре машин и механизмов</p> <p>Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.</p> <p>Подготовка к опросу.</p>
<p>Тема 2. Механическое оборудование</p> <p>Изучение материала связанного с понятием и содержанием раздела «Подъемно-транспортное оборудование».</p> <p>Изучение классификации, устройства и принципа действия грузоподъемных машин и механизмов; транспортирующих машин и механизмов; погрузочно-разгрузочных машин и механизмов.</p> <p>Подготовка к коллоквиуму.</p> <p>Изучение материала, связанного с измерительным оборудованием: классификацией, устройством и принципом действия, правилами эксплуатации.</p> <p>Подготовка к коллоквиуму.</p> <p>Изучение материала, связанного с измельчительно-режущим: классификацией, устройством и принципом действия, правилами эксплуатации.</p> <p>Подготовка к опросу.</p>
<p>Тема 3. Тепловое оборудование</p> <p>Изучение теплового оборудования - устройство, принцип действия, конструктивные особенности, технические характеристики, основы обслуживания.</p> <p>Подготовка к выполнению и защите контрольной работы.</p>
<p>Тема 4. Холодильное оборудование</p> <p>Изучение холодильного оборудования - устройство, принцип действия, конструктивные особенности, технические характеристики, основы обслуживания.</p> <p>Подготовка к выполнению и защите контрольной работы.</p>
<p>Тема 5. Организация охраны труда на торговом предприятии</p> <p>Изучение материала, связанного с организацией работы по охране труда на торговом предприятии: функциями и задачами управления охраной труда, обучением работающих безопасным методам труда на производстве, аттестацией рабочих мест по условиям труда. Подготовка к коллоквиуму.</p>

<p>Тема 6. Требования безопасности при ведении производственных процессов</p> <p>Изучение материала, связанного с требованиями 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.</p> <p>Подготовка к опросу.</p>
<p>Тема 7. Пожарная безопасность</p> <p>Изучение материала, связанного с пожарной безопасностью: особенностями организации пожарной безопасности на предприятиях торговли, средствами и техникой тушения пожаров.</p> <p>Подготовка к коллоквиуму и контрольной работе.</p>

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  
Не размещается

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:**

1. Кащенко В. Ф., Кащенко Л. В. Торговое оборудование. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по торговым и экономическим специальностям. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 398 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/927439>
2. Гайворонский К. Я., Щеглов Н. Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. [Электронный ресурс]: учебник для средних специальных и высших учебных заведений. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 480 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1003603>
3. Кащенко В. Ф., Кащенко Р. В. Оборудование предприятий общественного питания. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 373 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1055719>
4. Бурашников Ю. М., Максимов А.С. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств. [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 518 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093494>
5. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. - 125 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>
6. Карнаух Н. Н. Охрана труда. [Электронный ресурс]: Учебник Для СПО. - Москва: Юрайт, 2021. - 380 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/469429>

#### **Дополнительная литература:**

1. Вишняков Я. Д., Киселева С. П., Матевосова К. Л., Попова С. А., Кирсанов К. А., Нестерова Е. Н., Усачев О. Б. Безопасность жизнедеятельности. Практикум. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Москва: Юрайт, 2019. - 249 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/434608>
2. Пачурин Г. В., Щенников Н. И., Курагина Т. И. Охрана труда. Методика проведения расследований несчастных случаев на производстве. [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 20.03.01 (бакалавриат) и 20.04.01 (магистратура) «Техносферная безопасность», 23.03.03 (бакалавриат) и 23.04.03 (магистратура) «Эксплуатация транспортно-технологических машин и комплексов», 13.03.03 (бакалавриат) и 13.04.03 (магистратура) «Энергетическое машиностроение». - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 143 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1013414>
3. Вобликова Т. В., Шлыков С. Н., Пермяков А. В. Процессы и аппараты пищевых производств. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 204 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/115658>
4. Бородулин Д. М., Ратников С. А., Вагайцева Е. А., Шулбаева М. Т. Процессы и аппараты пищевых производств. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2018. - 263 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/134322>
5. Бакин И. А., Иванец В. Н. Процессы и аппараты пищевых производств. [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2020. - 235 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156113>
6. Карминский А.М., Черников Б. В. Методология создания информационных систем. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2020. - 320 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1043094>
7. Иванов А. А. Основы робототехники. [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 223 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1206075>
8. Зараменских Е.П., Артемьев И.Е. Интернет вещей. Исследования и область применения. [Электронный ресурс]: Монография. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 188 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1241809>
9. Беляков Г. И. Пожарная безопасность. [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2021. - 143 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/469908>

#### **Дополнительная литература:**

1. Оборудование предприятий общественного питания. Лабораторный практикум для студентов бакалавриата направлений подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 15.02.03 "Технологические машины и оборудование", 43.03.03 "Гостиничное дело" всех форм обучения : [в 2 частях]. Ч. 1. Тепловое и холодильное оборудование. [Электронный ресурс]: - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 60 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/19/m3013.pdf>

2. Оборудование предприятий общественного питания. Лабораторный практикум для студентов бакалавриата направлений подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", 15.02.03 "Технологические машины и оборудование", 43.03.03 "Гостиничное дело" всех форм обучения : [в 2 частях]. Ч. 2. Механическое и холодильное оборудование. [Электронный ресурс]: - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2019. - 68 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/20/m3016.pdf>

## **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 № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 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 органичения срока.

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

Adobe Acrobat DC Pro. Договор № 140/223-ПО/2020 от 19.10.2020. Срок действия лицензии 13.12.2021.

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

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

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

**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.