Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2025 18:18:00
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Оборудование предприятий торговли

Направление подготовки **38.03.07 Товароведение**

Направленность программы **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Форма обучения **Очная, очно – заочная**

Программа разработана:
Салтанова А.Г. _____ доцент к.э.н. _____
(подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры экономики и товароведения
протокол заседания от 17.03.2026 г № 10 Зав. кафедрой _____ Бунчиков О.Н.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМ И ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

Индикаторы достижения компетенций:

ПК-1.1- Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
ПК-1	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.	ПК-1.1- Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	*Знание:* требований безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции *Умение:* Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий *Навык и (или) опыт деятельности:* приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой

			продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию,час.		
очно-заочная форма обучения 2022-2025 год набора						
2/4	4/144	32	32	0,2	79,8	Зачет
Очная форма обучения 2026 год набора						
2/4	4/144	32	32	0,2	79,8	Зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Структура дисциплины «Оборудование предприятий торговли» состоит из 3-х разделов (тем):

Дисциплина «Оборудование предприятий торговли»		
Раздел 1 «Методологические основы дисциплины»	**Раздел 2** «Оборудование торгового зала»	**Раздел 3** «Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования»

Содержание занятий лекционного типа по дисциплине «Оборудование предприятий торговли», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Количество часов/форма обучения	
			очно- заочно	очная
			2022-2025	2026
	Раздел 1 «Методологические ос-	Тема 1. Введение, це-ли и задачи дисциплины	3	3

1	новы дисципли-ны»	Тема 2. Классифика- ция торгового обору- дования. Механизация и автоматизация про-цесса товародвижения.	3	3
2	**Раздел 2** «Обо-рудование торго-вого зала»	Тема 1. Измерительное и массоизмерительные приборы и устройства	3	3
3	**Раздел 3** «Экс-плуатация, тех-ническое обслу-живание и надежность тор-гового оборудо-вания»	Тема 2. Контрольно-кассовое оборудова-ние	3	3
		Тема 3. Холодильное Оборудование	3	3
		Тема 4. Торгово-технологическое обо-рудование	3	3
		Тема 5. Фасовочно-упаковочное оборудо-вание	3	3
		Тема 6. Торговые ав-томаты	3	3
		Тема7. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ	3	3
		Тема8. Складское оборудование	3	3
		Тема 1. Эксплуатация, техническое обслужи-вание и надежность торгового оборудова-ния	2	2
Итого			**32**	**32**

Содержание практических занятий по дисциплине «Оборудование предприятий торговли», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семина-ров / практических за-нятий / лабораторныхработ. Элементы практической подготовки	Вид теку щего кон-троля	Количество часов/форма обучения	
				очно- заочно	очная
				2022-2025	2026

1	**Раздел 1** «Методологические основы дисциплины»	*Практическое занятие 1.* Введение, цели и задачи дисциплины. Классификация торгового оборудования. Механизация и автоматизация процес- са товародвижения. **/ Обсуждение в группах**	Устный опрос	2	2
2	**Раздел 2** «Оборудование торгового зала»	*Практическое занятие 1.* Измерительное и массоизмерительные прибо- ры и устройства **/ Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	4	4
		Практическое занятие 2. Контрольно-кассовое оборудование **/ Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос	2	2
		Практическое занятие 3. Холодильное оборудование **/ Обсуждение в группах, Публичная презентация**	Устный опрос Тесто-вое задание	4	4
		Практическое занятие 4 Торгово- технологическое обору- довние **/ Обсуждение в группах, Публичная презентация**	Устный опрос	4	4
		Практическое занятие 5 Фасовочно-упаковочное оборудование **/ Обсуждение в группах, Публичная презентация**	Устный опрос	2	2
		Практическое занятие 6 Торговые автоматы **/ Обсуждение в группах, Публичная презентация**	Устный опрос	4	4
		Практическое занятие 7 Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ **/ Обсуждение в группах, Публичная презентация**	Устный опрос	4	4

		Практическое занятие 8 Складское оборудование / **Обсуждение в группах, Публичная презентация**	Уст ный опрос Тесто-вое за-дание	4	4
3	**Раздел 3** «Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования»	*Практическое занятие 1.* Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования / **Обсуждение в группах, Творческое задание**	Устный опрос Тестовое за-дание	2	2
Итого				32	32

Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины «Оборудование предприятий торговли», структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельнойработы	Количество часов / форма обучения	
			очно-заочно	очная
			2022-25	2026
1	**Раздел 1** «Методологические основы дисциплины»	Подготовка к практическим занятиям. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	26	26
2	**Раздел 2** «Оборудование торгового зала»	Подготовка к практическим занятиям. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	26	26
3	**Раздел 3** «Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования»	Подготовка к практическим занятиям. Решение ситуационных задач. Подготовка презентаций. Подготовка к тестированию и зачету.	27	27
4	Контактные часы на промежуточную аттестацию		0,2	0,2
	Итого		79,8	79,8

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Оборудование предприятий торгов-

ли» обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1 раздел. «Методологические основы дисциплины»	Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 14-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 456 с. — ISBN 978-5-394-04022-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277421 — Режим доступа: для авториз. пользователей Борцова, Л. Н. Оборудование торговых предприятий : учебно-методическое пособие / Л. Н. Борцова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2016. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99894 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Воробьева, Н. Н. Холодильная техника и технология : учебное пособие : в 2 частях / Н. Н. Воробьева. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2006. — 104 с. — ISBN 5-89289-447-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4604 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277421 https://e.lanbook.com/book/99894 https://e.lanbook.com/book/4604
Раздел 2 «Оборудование торгового зала»	Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 14-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 456 с. — ISBN 978-5-394-04022-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277421— Режим доступа: для авториз. Пользователей Борцова, Л. Н. Оборудование торговых предприятий : учебно-методическое пособие / Л. Н. Борцова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2016. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99894— Режим доступа: для авториз. пользователей. Воробьева, Н. Н. Холодильная техника и технология : учебное пособие : в 2 частях / Н. Н. Воробьева. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2006. — 104 с. — ISBN 5-89289-447-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4604— Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/277421 https://e.lanbook.com/book/99894 https://e.lanbook.com/book/4604

Раздел 3 «Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудова- ния»	Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 14-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 456 с. — ISBN 978-5-394-04022-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277421— Режим доступа: для авториз. Пользователей	https://e.lanbook.com/book/277421
	Борцова, Л. Н. Оборудование торговых предприятий : учебно-методическое пособие / Л. Н. Борцова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2016. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99894 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99894
	Воробьева, Н. Н. Холодильная техника и технология : учебное пособие : в 2 частях / Н. Н. Воробьева. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2006. — 104 с. — ISBN 5-89289-447-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4604— Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/4604

2. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессеосвоения образовательной программы

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или)опыт деятельности
ПК-1/1.1	Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать Этап I	Уметь Этап II	Навык и (или) опыт деятельности Этап III
ПК-1/1.1	Способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.	Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

5.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «Зачтено», «Не зачтено»

5.2.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования по текущему контролю

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«Не зачтено»	**«Зачтено»**		
I этап Знать Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки	**Фрагментарные знания в области:** требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки	**Неполные знания в области:** требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания в области:** требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства	**Сформированные и систематические знания в области:** требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения,

(транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции (УК-1/1.1)	(транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции **Отсутствие знаний.**	(транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	(изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции	перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции
II этап Уметь Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий ы (ПК-1/1.1)	**Фрагментарное умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий	**Успешное и систематическое умение:** Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
III этап Навык и (или) опыт деятельности: приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1/1.1)	**Фрагментарное применение навыков:** приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков:** приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков:** приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	**Успешное и систематическое применение навыков:** приемами прослеживаемости и подтверждения соответсвия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач, выполнение заданий, подготовку презентаций.

Контрольные вопросы по практическим занятиям (тест-контроль)

ТЕСТЫ ПО КЛЮЧЕВЫМ ТЕМАМ ДИСЦИПЛИНЫ

Примерные варианты тестовых заданий

Раздел 1

«Методологические основы дисциплины»

1. В зависимости от назначения и физического состояния реализуемых товаров торговые автоматы подразделяют на:
1) два класса;
2) подгруппы;
3) семь групп;
4) группы и подгруппы;
5) классы, группы и подгруппы.
2. К погрузочно-разгрузочному оборудованию относятся:
1) краны;
2) грузовые лифты;
3) подъемники;
4) конвейеры;
5) электропогрузчики.
3. К складскому оборудованию относят:
1) стеллажи и поддоны;
2) пристенные и островные горки;
3) пакетоформирующие машины;
4) приборы для штрихового кодирования;
5) сканеры для считывания штрих-кодов.
4. В зависимости от основного назначения различают следующие виды машин …
1) энергетические
2) информационные
3) энергетические, информационные и рабочие
5. Рабочие машины подразделяются на …
1) технологические и информационные
2) транспортные и информационные
3) технологические и транспортные
6. Технологические машины …
1) предназначены для преобразования любого вида энергии в механическую энергию
2) предназначены для преобразования информации
3) преобразуют обрабатываемую продукцию, изменяя ее форму размеры, свойства и состояние
7 Аппаратом называют …
1) машину, в которой происходят механические процессы
2) машину, в которой происходят химические процессы
3) машину, в которой протекают тепловые, химические, биохимические процессы
8. Совокупность машин, аппаратов, устройств, приборов, необходимых для работы, производства

1) технологическая оснастка
2) инструмент
3) оборудование
4) материальные ресурсы
5) пассивная часть основных средств

9. Устройство для преобразования любого вида энергии в механическую; преобразуя энергию, изменяет исходные размеры полуфабриката, материала, сырья, формует и видоизменяет его

1) машина
2) аппарат
3) инструмент
4) механизм
5) технологическая оснастка

10. Устройство для преобразования любого вида энергии в её немеханическую форму (например, свет, тепло, холод и т.д.)

1) машина
2) аппарат
3) инструмент
4) механизм
5) технологическая оснастка

11. По функциональным возможностям контрольно-кассовые машины подразделяются: а) автономные (портативные)

1) пассивные (системные)
2) со встроенным элементом питания
3) с электроснабжением от сети переменного тока

12. По степени автоматизации торгово- технологическое оборудование подразделяется:

1) периодического действия
2) непрерывного действия
3) автоматическое
4) оборудование с ручным управлением

13. При доставке товаров на склад в контейнерах для снятия их с транспортных средств применяют …:

1) консольные краны
2) мостовые краны
3) автомобильные краны
4) краны-штабелеры

14. Наиболее удобной покупателям для выбора товаров является высота полок выставочного оборудования в магазинах над уровнем пола (см.):

1) 110-160
2) до 80
3) свыше 180

15. Электронно-регистрирующие машины имеют … устройства, позволяющие определить стоимость товара автоматически, без набора ее на клавиатуре

1) сканирующие
2) чекопечатающие
3) установочные
4) счетные

16. Для укладки и хранений тарно- штучных грузов на складах используют:

1) стеллажи
2) поддоны
3) закрома
4) бункерные устройства

16. По степени универсальности торгово-технологическое оборудование классифицируется:

1) специализированное
2) универсальное
3) автоматическое
4) полуавтоматическое
17. К грузоподъемным машинам и механизмам относят:
1) краны
2) грузовые лифты
3) конвейеры
4) напольные тележки
5) автопогрузчики
18. К грузоподъемным машинам и механизмам относят:
1) краны
2) грузовые лифты
3) конвейеры
4) напольные тележки
5) автопогрузчики

Раздел 2

«Оборудование торгового зала»

1. Комплектное, конструктивно объединенное на общем каркасе устройство для осуществления холодильного цикла называется:
1) холодильным агрегатом;
2) холодильной машиной;
3) охлаждаемым объемом;
4) торговым холодильным оборудованием;
5) холодильным транспортом.
2. Специализированный автотранспорт с индивидуальной холодильной установкой называется:
1) обогреваемым транспортным средством;
2) изотермическим транспортным средством;
3) автофургоном;
4) ледником;
5) рефрижератором.
3. В ходе работы компрессионной холодильной машины он отсасывает пары из испарителя, сжимает их, повышает давление холодильного агента:
1) электродвигатель;
2) компрессор;
3) конденсатор;
4) регулятор давления;
5) ТРВ.
4 При работе холодильной машины данный узел необходим для отвода тепла от холодильного агента, сжижения холодильного агента:
1) испаритель;
2) фильтр;
3) конденсатор;
4) ресивер;
5) компрессор.
5. При работе холодильной машины он необходим для кипения холодильного агента при низкой температуре и давлении:
1) испаритель;
2) терморегулирующий вентиль;
3) фильтр;
4) кнопочный включатель;

5) компрессор.
6. Из предлагаемого перечня подобрать оборудование для торгового зала магазина «Продукты», торговая площадь – 100 м^2:
1) камеры, шкафы, прилавки, витрины;
2) бонетты, шкафы, стеллажи, лари;
3) витрины, шкафы-купе, прилавки, прилавки-витрины;
4) камеры, лари, горки, стеллажи;
5) прилавки, витрины.
7. ПВХС –2-0,63
1) это индексация торгового холодильного оборудования;
2) это индексация торговой мебели;
3) это индексация погрузочно-разгрузочных машин;
4) это индексация весоизмерительного оборудования;
5) это индексация торговых автоматов.
8. Самоходная универсальная подъёмно-транспортная машина на резиновом колёсном ходу, оснащенная различными грузозахватными приспособлениями для погрузки, разгрузки и штабелирования грузов называется:
1) электропогрузчиком;
2) электроталью;
3) тельфером;
4) лифтом;
5)ручной тележкой.
9. Подъёмно-транспортное устройство периодического действия, предназначенное для подъёма и спуска грузов с одного уровня на другой называется:
1) ручной тележкой;
2) электротягачем;
3) лифтом;
4) электрокарой;
5) наклонным спуском.
10. Классификация машины, используемых на предприятиях торговли и общественного питания, в зависимости от протекаемых процессов
1) тихоходные и быстроходные
2) механические, гидромеханические, тепловые, диффузионные и химические
3) последовательного, параллельного и параллельно-последовательного действия
4) для оказания услуг торговли, для оказания бытовых услуг, для оказания услуг общественного питания, для оказания производственных услуг, оборудование для оказания сельскохозяйственных услуг
11. Функциональный элемент, отсутствующий в «примитивной» машине
1) двигатель
2) система управления
3) передаточный механизм
4) рабочий орган
12. Преимущество «идеальной» машины состоит
1) в наличии развитой системы управления
2) в универсальности конструкции
3) в простоте конструкции
4) преимуществ нет
13. Возможное количество рабочих органов машины
1) один, так как большее количество приводит машину к неуправляемости
2) один, так как в таком случае необходимо иметь несколько двигателей
3) один, так как в движение рабочий орган приводит передаточный механизм и один механизм способен передать рабочему органу только одно движение
4) один и более

14. Элементы, которые первыми непосредственно взаимодействуют с объектами (рабочие органы машин, воспринимающие датчики приборов)
1) несущие элементы
2) элементы связи
3) элементы передачи
4) двигатели
5) исходные элементы
6) элементы управления
15. Элементы, обеспечивающие определенную форму технических средств и определенное взаиморасположение и движение элементов в пространстве (балки, каркасы, картеры, консоли, корпуса, кронштейны, оболочки, остовы, плиты, рамы, стойки)
1) несущие элементы
2) элементы связи
3) элементы передачи
4) двигатели
5) исходные элементы
6) элементы управления
16. В индексе весов РП– 1Ш цифра 1 означает:
1) предельная грузоподъемность – 1 тонна;
2) вид отсчета показаний – визуальный;
3) предельная грузоподъемность – 1 кг;
4) способ снятия показаний – местный;
5) предельная грузоподъемность – 1000 тонн.
17. РН-10Ц13
1) это индексация торговых автоматов;
2) это индексация торгового холодильного оборудования;
3) это индексация фасовочно-упаковочного оборудования;
4) это индексация приборов штрихового кодирования;
5) это индексация весоизмерительного оборудования.
18. Контрольно-кассовые машины применяются для расчетов с населением в соответствии с:
1) Уставом предприятия;
2) Законом о применении ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением;
3) правилами работы предприятия розничной торговли;
4) приказом государственной налоговой службы о порядке регистрации ККМ;
5) Законом о защите прав потребителей.
19. Документом, подтверждающим регистрацию торговли предприятием ККМ в налоговых органах, является:
1) сертификат;
2) карточка;
3) акт;
4) книга регистрации ККМ;
5) книга учета ККМ.
20. Фискальная память ККМ содержит:
1) информацию, необходимую для отчета ККМ налоговым органам;
2) текущую информацию о работе ККМ;
3) информацию, используемую администратором при проверке результатов работы кассира;
4) результат;
5) информацию, необходимого для директора торгового предприятия.
21. Как поступить, если во время работы на ККМ оборвалась контрольная лента:
1) первую часть удалить, а со второй продолжать работать;
2) работать без контрольной ленты;
3) место отрыва подписывается кассиром и администратором с указанием времени и снова заправляется;

4) оформить и заправить новую ленту;
5) перейти на другую ККМ.
22. Для считывания штрихового кода с носителей информации используются:
1) торговые автоматы;
2) кольца-измерители;
3) сканеры;
4) приборы для печатания штрих-кодов;
5) фотоэлементы.
23. АТ-203
1) это индексация торгового холодильного оборудования;
2) это индексация приборов для штрихового кодирования;
3) это индексация торгового автомата;
4) это индексация весоизмерительного оборудования;
5) это индексация измельчительно-режущего оборудования.
24. Унифицированный товароноситель, предназначенный для хранения, укладки, транспортировки, доставки и продажи товаров, это:
1) тара;
2) тара-оборудование;
3) поддон;
4) стеллаж;
5) холодильный шкаф.
25. Классификация торгового холодильного оборудования по назначению
1) для хранения скоропортящихся товаров; только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах, витринах, торговых залах магазинов, на выставках; для быстрого замораживания воды
2) для хранения скоропортящихся товаров; для демонстрации и продажи товаров покупателям; для быстрого замораживания воды
3) для хранения скоропортящихся товаров; для демонстрации и продажи товаров покупателям; только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах, витринах, торговых залах магазинов, на выставках
4) для хранения скоропортящихся товаров; для демонстрации и продажи товаров покупателям; только для демонстрации образцов товаров в оконных проемах, витринах, торговых залах магазинов, на выставках; для быстрого замораживания воды
26. Торговое холодильное оборудование по температурному режиму хранения классифицируют на … группы.
1) две
2) три
3) четыре

Раздел 3

«Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования»

1. Метрологические требования, предъявляемые к весам:
1) точность взвешивания
2) устойчивость
3в) наглядность показаний
4) максимальная скорость взвешивания

2. К работоспособности торгово-технологического оборудования с точки зрения объекта эксплуатации относят следующие показатели:
1) массу оборудования;
2) материалоемкость;
3) трудоемкость;
4) коэффициент полезного действия;
5) стоимость.

3. Долгосрочная аренда машин, оборудования, транспортных и иных материальных средств называется:
1) аукционом;
2) лизингом;
3) франчайзингом;
4) мерчендайзингом;
5) факторингом.
4. Процесс совершенствования торговли на основе последовательного внедрения системы машин и современных технологий называется:
1) механизацией;
2) стандартизацией;
3) индустриализацией;
4) унификацией;
5) специализацией
5. В торговых автоматах проверяет качество опущенных монет, подает сигнал механизму выдачи товаров, отсеивает недоброкачественные монеты:
1) загрузочно-накопительное устройство;
2) транспортирующее устройство;
3) система автоматических устройств;
4) монетный механизм;
5) механизм блокировки.
6. Основное модульное оборудование общетоварных складов, используемое для укладки и хранения товаров называется:
1) стеллажом;
2) бункером;
3) резервуаром;
4) контейнером;
5) цистерной
7. К разъемным соединениям деталей машин относятся:
1) сварочные соединения;
2) резьбовые соединения;
3) клеевые соединения;
4) заклепочные соединения;
5) стыковые соединения.
8. Поверка весоизмерительного оборудования осуществляется:
1) один раз в шесть месяцев;
2) один раз в год;
3) ежемесячно;
4) после истечения срока службы;
5) один раз в пять лет.
9. Чувствительность, устойчивость, постоянство показаний, точность взвешивания, это:
1) торгово-эксплуатационные требования, предъявляемые к весам;
2) санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к весам;
3) метрологические требования, предъявляемые к весам;
4) экономические требования, предъявляемые к весам;
5) эргономические требования, предъявляемые к весам.
10. Торговая мебель должна соответствовать усредненным антропометрическим данным человека, сводить к минимуму утомляемость при работе обслуживающего персонала, всё это относится к:
1) эксплуатационно-техническим требованиям;
2) эстетическим требованиям;
3) санитарно-гигиеническим требованиям;
4) эргономическим требованиям;

5) экономическим требованиям.
11. Приведение к единообразию форм, конструкций и размеров деталей, из которых собирают торговую мебель, называется:
1) унификацией;
2) стандартизацией;
3) типизацией;
4) сертификацией;
5) специализацией.
12. Какое из перечисленных требований к весам не относится к метрологическим?
1) точность взвешивания;
2) устойчивость;
3) наглядность показаний;
4) постоянство показаний;
5) чувствительность.
13. Устройство, предназначенное для отсасывания паров хладагента из испарителя, сжатия и нагнетания их в перегретом состоянии в конденсатор
1) ресивер
2) компрессор
3) испаритель
4) конденсатор
14. Конденсатор
1) сжижения паров хладагента путем повышения давления
2) сжижения паров хладагента путем их нагревания
3) сжижения паров хладагента путем их охлаждения
15. Конденсаторы бытовых холодильников бывают только …
1) с принудительным водяным охлаждением
2) с принудительным воздушным охлаждением
3) с естественным воздушным охлаждением
16. Фильтры на холодильных установках бывают …
1) жидкостные и воздушные
2) жидкостные и газовые
3) жидкостные и паровые
17. Хладагент
1) вязкая высококипящая жидкость
2) легкокипящая при высокой температуре жидкость
3) легкокипящая при низкой температуре жидкость
18. Хладагенты в зависимости от химической структуры делятся на … общих вида.
1) два
2) три
3) четыре
4) пять
19. Хладагент R-717 это …
1) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)
2) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)
3) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)
4) смесь чистых хладагентов R125, 143a, 134a
5) аммиак (NH_3)
20. Хладон-12 (R-12) это …
1) аммиак (NH_3)
2) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)
3) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)
4) смесь чистых хладагентов R125, 143a, 134a
5) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)

21. Хладон-22 (R-22) это …
1) аммиак (NH_3)
2) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)
3) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)
4) смесь чистых хладагентов R125, 143a, 134a
5) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)

22. Хладон-134a (R-134a) это …
1) аммиак (NH_3)
2) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)
3) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)
4) смесь чистых хладагентов R125, 143a, 134a
5) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)

23. Хладон-404A (R-404A) это …
1) аммиак (NH_3)
2) дифтордихлорметан (CF_2Cl_2)
3) дифтормонохлорметан (CHF_2Cl)
4) 1,1,1,2-тетрафторэтан ($CF_2CF_2H_2$)
5) смесь чистых хладагентов R125, 143a, 134a

24. В настоящее время в России хладагент … снят с производства.
1) R-717
2) R-22
3) R-134a
4) R-404A
5) R-12

25. Доля холодильных витрин установочной площади торговых залов составляет …
1) 40-50%
2) 50-60%
3) 60-70%
4) 70-80%

26. Доля холодильных витрин в общем объеме продаж торгового холодильного оборудования в России составляет …
1) 60%
2) 70%
3) 80%
4) 90%

27. Для быстрого замораживания воды применяют …
1) холодильные лари
2) фризеры
3) льдогенераторы

28. Техническая производительность технологической машины – это …
1) среднее количество продукции, выпускаемое машиной в течение некоторого промежутка времени в условиях эксплуатации, которые соответствуют технологическому процессу переработки продукции
2) количество продукции, которое машина производит при бесперебойном (стационарном) режиме
3) количество продукции, которое машина производит в реальных условиях эксплуатации с учётом всех потерь рабочего времени
4) количество продуктов, производимое технологической машиной, которые по качеству соответствуют требованиям стандартов

29. Эксплуатационная производительность технологической машины – это …
1) среднее количество продукции, выпускаемое машиной в течение некоторого промежутка времени в условиях эксплуатации, которые соответствуют технологическому процессу переработки продукции

2) количество продукции, которое машина производит при бесперебойном (стационарном) режиме
3) количество продукции, которое машина производит в реальных условиях эксплуатации с учётом всех потерь рабочего времени
4) количество продуктов, производимое технологической машиной, которые по качеству соответствуют требованиям стандартов

Типовые задания, ситуационные задачи

Ситуационная задача № 1 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.
Ситуационная задача № 2 При расчете с покупателем через ККМ, кассир заметила печать неясного и укороченного чека. В чем заключаются действия кассира?
Ситуационная задача № 3. В чем заключаются действия кассира, если не вышел чек после проведения суммы?
Ситуационная задача № 4. Что следует предпринять, если возник обрыв кассовой ленты в ККМ?
Ситуационная задача № 5 Как размещает контролер-кассир купюры в денежном ящике?
Ситуационная задача № 6 Кто должен платить за сломанный товар? Повредили покупатели товар в торговом зале? Например разбили бутылку?
Ситуационная задача № 7 Продавец торгового зала заметила, что электронные весы установлены не "По уровню". Действия продавца?
Ситуационная задача № 8 Продавец торгового зала разместила товары в охлаждаемой витрине с разным температурным режимом хранения. На претензии администрации ответила, что температура хранения товаров соответствует.
Ситуационная задача № 9 Продавец производила выкладку товаров в торговом зале, высота полок в пристенных горках с трудом позволяла разместить товар, в результате товар упал с полок и магазин понес материальный ущерб.
Ситуационная задача № 10 Покупатель рассматривая товар споткнувшись упал и повредил руку. Покупатель утверждает, что пол скользкий, в магазине тесно. Действия менеджера?

Темы презентаций

1. Классификация торговой техники.
2. Средства измерений (включая весоизмерительные приборы)
3. Контрольно-кассовая техника.
4. Холодильное оборудование.
5. Торгово-технологическое оборудование (мебель торгового зала, торговый инвентарь, оборудование для продажи рулонных материалов, технические средства защиты от потерь и хищений товаров).
6. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов
7. Складское оборудование для хранения товаров.
8. Подъемно-транспортное оборудование для складов.
9. Складское весоизмерительное и фасовочное оборудование.
10. Комплексная механизация и автоматизация складских процессов.
11. Эксплуатация и надежность торгового оборудования
12. Техническое обслуживание и ремонт торгового оборудования.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗАЧЕТУ

ПК-1/1.1 - Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Знать

- требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции.
-

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Роль торгово-технологического оборудования в решении проблемы повышения качества функционирования предприятий торговли.
2. Классификация торгово-технологического оборудования по характеру выполняемого процесса.
3. Оборудование, приборы и аппараты, применяемые на предприятиях торговли.
4. Основные технико-экономические характеристики оборудования, приборов и аппаратов. Производительность, энергопотребление и технические показатели, основы расчета.
5. Весоизмерительные устройства и оборудование.
6.Устройства и оборудование для расчета с покупателями.
7. Понятия о товарной обработке продукции и её техническом оснащении.
8. Общие сведения о процессах дозировки, фасовки и упаковки товаров.
9. Торговые автоматы: структурная схема и классификация. Системы торговых автоматов.
10. Подъемно-транспортное оборудование на предприятиях торговли: классификация, требования, предъявляемые к оборудованию.
11. Транспортное оборудование торгового зала и склада.
12. Технологические основы холодильной техники.
13.Свойства продуктов, их изменения при обработке и хранении: биохимические, физические, микробиологические процессы.
14. Регулирование параметров среды при хранении продуктов**.**
15. Виды охладителей.
16. Теоретические основы холодильной техники.
17. Понятие о холодильном цикле.
18. Анализ работы холодильника по диаграммам.
19. Параметры и характеристики работы холодильной машины.
20. Структурные схемы холодильных машин. Принцип работы и регулировок
21. Холодильные машины, охладители и морозильники для охлаждения продуктов.
22. Эксплуатация и техническое обслуживание торгового холодильного оборудования
23. Направления совершенствования холодильной техники.
24. Торгово-технологическое оборудование
25. Фасовочно-упаковочное оборудование
26. Торговые автоматы
27. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ
28. Складское оборудование
29. Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования
30. Классификация оборудования для торгового зала.

Уметь

- Проводить товароведную характеристику пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов и изделий
- **Задания для оценивания результатов обучения в виде умений**

Ситуационная задача № 1 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.

Ситуационная задача № 2 При расчете с покупателем через ККМ, кассир заметила печать неясного и укороченного чека. В чем заключаются действия кассира?

Ситуационная задача № 3. В чем заключаются действия кассира, если не вышел чек после

проведения суммы?
Ситуационная задача № 4. Что следует предпринять, если возник обрыв кассовой ленты в ККМ?
Ситуационная задача № 5 Как размещает контролер-кассир купюры в денежном ящике?

Навык / Опыт деятельности

- приемами прослеживаемости и подтверждения соответствия пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
- **Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности**

Ситуационная задача № 1 Кто должен платить за сломанный товар? Повредили покупатели товар в торговом зале? Например разбили бутылку?
Ситуационная задача № 2 Продавец торгового зала заметила, что электронные весы установлены не "По уровню". Действия продавца?
Ситуационная задача № 3 Продавец торгового зала разместила товары в охлаждаемой витрине с разным температурным режимом хранения. На претензии администрации ответила, что температура хранения товаров соответствует.
Ситуационная задача № 4 Продавец производила выкладку товаров в торговом зале, высота полок в пристенных горках с трудом позволяла разместить товар, в результате товар упал с полок и магазин понес материальный ущерб.
Ситуационная задача № 5 Покупатель рассматривая товар споткнувшись упал и повредил руку. Покупатель утверждает, что пол скользкий, в магазине тесно. Действия менеджера?

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ПК-1.1- Знать требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции

Задания открытого типа:

1. Машиной называется …
Правильный ответ:, устройство, предназначенное для преобразования энергии, материалов и информации
2. В зависимости от основного назначения различают следующие виды машин …..
Правильный ответ: энергетические, информационные и рабочие
3. Рабочие машины подразделяются на …
Правильный ответ: технологические и транспортные
4. Технологические машины …….
Правильный ответ: преобразуют обрабатываемую продукцию, изменяя ее форму размеры, свойства и состояние
5. Аппаратом называют ….
Правильный ответ: машину, в которой протекают тепловые, химические, биохимические процессы
6. Совокупность машин, аппаратов, устройств, приборов, необходимых для работы, производства…..
Правильный ответ: оборудование
7. Устройство для преобразования любого вида энергии в механическую; преобразуя энергию, изменяет исходные размеры полуфабриката, материала, сырья, формует и видоизменяет его…
Правильный ответ: . машина
8. Устройство для преобразования любого вида энергии в её немеханическую форму (например, свет, тепло, холод и т.д.)...
Правильный ответ: аппарат
9.Ч Производственный процесс – это ?.....
Правильный ответ: совокупность последовательных действий для достижения определённой цели
10. Технология – это ?…..
Правильный ответ: ряд приёмов, выполняемых для получения из исходного сырья продуктов с заданными свойствами

11. Технологический цикл технологической машины – это ..…
Правильный ответ: время пребывания продукта в технологической машине, в течение которого завершается обработка продукта от начального до конечного состояния по принятой технологии
12.Механизмы, содержащие жидкие и газообразные тела?....
Правильный ответ: гидравлические
13.Механизмы и устройства для контроля размеров объекта обработки, регуляторы, измерительные механизмы для контроля?…
Правильный ответ: механизмы управления, контроля и регулирования
14.Классификация машины, используемых на предприятиях торговли и общественного питания, в зависимости от протекаемых процессов?....
Правильный ответ: механические, гидромеханические, тепловые, диффузионные и химические
15.Организационно-экономические требования к оборудованию предприятий торговли и общественного питания…..
Правильный ответ: обеспечение экономически оправдываемой унификации

Задания закрытого типа

Тест 1

1.Современное оборудование предприятий общественного питания можно классифицировать по ряду общих признаков на … группы:
-: две
-: три
-: четыре
-: пять
Ответ: пять
2. Фритюрницу по структуре рабочего цикла можно отнести к машине …
-: непрерывного действия
-: немедленного действия
-: периодического действия
Ответ: периодического действия
3. Картофелеочистительную машину по структуре рабочего цикла можно отнести к машине …
-: непрерывного действия
-: немедленного действия
-: периодического действия
Ответ: периодического действия
4. Мясорубку по структуре рабочего цикла можно отнести к машине …
-: периодического действия
-: немедленного действия
-: непрерывного действия
Ответ: непрерывного действия:
5. Конвейерную печь на хлебокомбинатах по структуре рабочего цикла можно отнести к машине …
-: периодического действия
-: немедленного действия
-: непрерывного действия
Ответ: непрерывного действия
6. Овощерезку по количеству выполняемых операций можно отнести к …
-: многоцелевой машине
-: многооперационной машине
-: однооперационной машине
Ответ: однооперационной машине
7. Картофелечистку по количеству выполняемых операций можно отнести к …
-: многоцелевой машине
-: многооперационной машине
-: однооперационной машине
Ответ: однооперационной машине

8. Фритюрницу по количеству выполняемых операций можно отнести к:
-: многоцелевой машине
-: многооперационной машине
-: однооперационной машине
Ответ: однооперационной машине
9. Посудомоечную машину непрерывного действия по количеству выполняемых операций можно отнести к …
-: однооперационной машине
-: многоцелевой машине
-: многооперационной машине
Ответ: многооперационной машине
10. Кухонный комбайн по количеству выполняемых операций можно отнести к …
-: однооперационной машине
-: многооперационной машине
-: многоцелевой машине
Ответ: многоцелевой машине
11. По функциональному назначению оборудование предприятий торговли и общественного питания можно условно разделить на … основные группы:
-: две
-: три
-: четыре
-: пять
Ответ: две

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине
«Оборудование предприятий торговли»

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Методологические основы дисциплины»	ОПК-5	**I этап** **II этап**	Тестирование, устный опрос	февраль/ 3-е занятие
Раздел 2 «Оборудование торгового зала»	ОПК-5	**I этап** **II этап** **III этап**	Тестирование, устный опрос	апрель/ 3 - занятие
Раздел 3 «Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования»	ОПК-5	**I этап** **II этап** **III этап**	Тестирование, устный опрос	май/ 3-е занятие

Устный опрос **–** наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.
В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.
Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретиче- ские положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство ***тестовой формы контроля*** – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый ответ 5

	2	3	4	
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:
1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.
Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета.
Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме

зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса.
Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия.
Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.
Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.
Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.
Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

7 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 14-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 456 с. — ISBN 978-5-394-04022-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277421. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/277421
Воробьева, Н. Н. Холодильная техника и технология : учебное пособие : в 2 частях / Н. Н. Воробьева. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2006. — 104 с. — ISBN 5-89289-447-9. — Текст : электронный // Лань :	https://e.lanbook.com/book/4604

электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4604. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Борцова, Л. Н. Оборудование торговых предприятий : учебно-методическое пособие / Л. Н. Борцова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2016. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99894. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/99894

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке (презентации) доклада.

При подготовке (презентации)доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепле- ния практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы

и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источник);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автор);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа: http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
2. БД «AGRO» режим доступа: https://agro.ru/
3. ЭБС «Лань» режим доступа: e.lanbook.com
4. КонсультантПлюс режим доступа: www.consultant.ru
5. eLIBRARY.RU режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 10э Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, парта аудиторная – 12 шт, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - (шкаф сушильный ШЭС-3М, шкаф сушильный ШС-0,25-2,0; печь электрическая, термостат воздушный, весы электронные, калориметр фотоэлектрический КФ-3, калориметр фотоэлектрический КФ-2, центрифуга LC-425, нитрат-тестер СОЭКС (переносной), ЭКОТЕСТ (переносной), термометр жидкостный (переносной), дозиметр (переносной), индикатор радиоактивности RADEX PD 1503, прибор для определения влажности пищевых продуктов «Кварц-21М-33»; центрифуга; прибор для определения группы чистоты молока, гигрометр психрометрический; прибор для определения влажности пищевых продуктов «ЭВЛАС-2М»; люминоскоп «Филин»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а
Аудитория № 21 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; укомплектованная специализированной мебелью (рабочие места членов комиссии/преподавателя, столы, стулья, трибуна). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - проекционный экран (1), мультимедийный проектор (1), ноутбук (переносной), принтер (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное). Windows 8.1 Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2016 Лиц. № 66241743 OPEN 96247974ZZE1712 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО;	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27

Лаборатория ММИС «Планы» Договор №2789-24 от 16 мая 2024 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	
Аудитория № 21э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплек- тованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, сту- лья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - про-ектор Beng Mx560; ноутбук (переносной); экран; , веб-камера Logitech;трибуна; стул на раме- 28 шт.; парта аудиторная – 14 шт.; выставочный стол с тумбой – 3 шт.; стол преподавателя – 1 шт.; учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин ; шкаф с муляжами продовольственных товаров. Специализированное учебное оборудование – термометр ТР101; ложка-весы электронная до 500 гр.; маслобойка Melasty 10л; сепаратор электрический Сибирь-120 с регулятором; мороженица автоматическая Nemox I-GREEN Gelatissimo Exclusive Black 1,7 л; йогуртница ROMMELSBA CHER JG 40; пресс для прессования сырного зерна малый пневматический; нож- лопатка для мягких сыров «Сырный ломтик»; форма для сыра с крышкой-поршнем на 500 гр.; набор для приготовления творога и сыра BRADEX TK 00192; водяная баня SHHW21600All двухуровневая (+100С); анализатор молока Ekomilk TOTAL KAM-98-2A; прибор для определения влажности пищевых продуктов «Элекс-7МТ»; термостат ТС 1/80; шкаф суховоздушный ШС-80; зонд pH Testo 206 ГТД; рефрактометр ручной; люминометр 3M Clean-Trace LM1 с поверкой ГТД; центрифуга ЦЛМ 1-12. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 22э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - (проектор, ноутбук (переносные), экран, телевизор Toshiba); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин - шкаф с муляжами непродовольственных товаров. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 29э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.

преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (проектор (переносной), ноутбук (переносной), экран); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин. MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	Мичурина, дом № 13а
Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center;Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Com-mander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Мичурина, дом № 13а
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27

распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	