

**Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Амурский государственный университет»**

Кафедра Коммерции и товароведения
(наименование кафедры)

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

 Организация, технология и проектирование предприятий
(наименование дисциплины)

Основной образовательной программы по специальности
080301.65 «Коммерция (торговое дело)»
Квалификация выпускника специалист коммерции
Специализация: организация коммерции

УМКД разработан старшим преподавателем Шульгиной Н. Г.

Рассмотрен и рекомендован на заседании кафедры

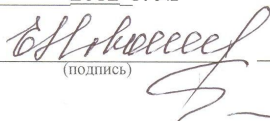
Протокол заседания кафедры от «16» октября 2012 г. № 3

И.о зав. кафедрой  Е.С.Новопашина
(подпись) (И. О. Фамилия)

УТВЕРЖДЕН

Протокол заседания УМСС «Коммерция (торговое дело)»
(указывается название специальности (направления подготовки))

От «16» 10 2012 г. № 2

Председатель УМС  Е.С.Новопашина
(подпись) (И. О. Фамилия)

1 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: дать студентам теоретические и прикладные знания по организации процесса товародвижения, формам и методам продажи товаров, торгово-технологическим процессам в коммерческой деятельности, о путях повышения эффективности этих процессов на всех стадиях товародвижения, особенностям организации и проектирования предприятий.

Задачи дисциплины включают: изучение основ организации и осуществления товародвижения, торгово-технологического процесса, проектирования торговых предприятий; овладение навыками приёмки товаров по количеству и качеству; формирование навыков управления торгово-технологическим процессом на предприятии, проектирования и перепланировки торговых предприятий.

1.2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ГОС ВПО

Дисциплина «Организация, технология и проектирование предприятий» в соответствии с государственного образовательным стандартом ВПО по специальности 080301.65 «Коммерция (торговое дело)» отнесена в блок Общепрофессиональных дисциплин, федеральный компонент (ОПД. Ф. 13).

Дисциплина «Организация, технология и проектирование предприятий» связана с дисциплинами «Основы коммерческой деятельности», «Экономика предприятия», «Товароведение и экспертиза товаров», «Коммерческая логистика».

В соответствии с государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по специальности 080301.65 «Коммерция (торговое дело)» для данной дисциплины является обязательным изучение следующих разделов: Коммерческие предприятия, их виды, типы, функции. Торгово-технологический процесс. Особенности его организации и управления. Значение отдельных составляющих торгово-технологического процесса в организации и проектировании предприятий оптовой, розничной торговли и различных торгово-посреднических структур. Организация труда и управление на предприятиях. Принципы, нормы и методы проектирования коммерческих предприятий, организация их строительства и капитального ремонта. Техническая оснащённость. Правила эксплуатации и нормы безопасности. Охрана труда.

1.3 УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате изучения дисциплины «Организация, технология и проектирование предприятий» специалист должен знать:

виды, типы, функции торговых предприятий и управление торгово-технологическим процессом, организацию труда и управление на предприятиях, принципы, нормы и методы проектирования торговых предприятий, охрану труда персонала.

В результате изучения дисциплины «Организация, технология и проектирование предприятий» специалист должен знать:

управлять товародвижением, организовывать торгово-технологический процесс на предприятии, регулировать процессы хранения товаров, проводить учёт товаров и материальных ценностей, разрабатывать торгово-технологические проекты, проектировать размещение торговых организаций, выбирать оборудование для предприятий и рассчитывать потребности в нем, работать с нормативными документами.

1.4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Организация, технология и проектирование предприятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 240 часов.

| № п/п | Тема дисциплины | Семестр | Неделя семестра | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации |
|-------|---|---------|-----------------|--|--------------|-----|--|
| | | | | лекции | практические | СРС | |
| 1 | Предмет и задачи курса. Сущность системы товародвижения | 8 | 1 | 2 | 2 | 5 | Устный опрос |
| 2 | Коммерческие предприятия, их виды, типы, функции | 8 | 2 | 2 | 2 | 6 | Устный опрос |
| 3 | Товарные склады, их устройство и планировка | 8 | 3 | 2 | 2 | 6 | Устный опрос |
| 4 | Торгово-технологический процесс. Особенности его организации и управления. Значение отдельных составляющих торгово-технологического процесса в организации и проектировании предприятий оптовой торговли. | 8 | 4-5 | 4 | 4 | 5 | Защита реферата |
| 5 | Техническая оснащенность. Технологическое оборудование складов | 8 | 6-8 | 6 | 6 | 5 | Тестирование |
| 6 | Технико-экономические показатели работы складов и методы их расчета | 8 | 9 | 2 | 2 | 3 | Устный опрос |
| 7 | Организация труда и управление на предприятиях. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда на складе | 8 | 10-11 | 4 | 4 | 3 | Устный опрос |
| 8 | Принципы, нормы и методы проектирования | 8 | 12-13 | 4 | 4 | 6 | Зачёт по индивидуальному |

| | | | | | | | |
|--------------|--|---|-------|----|----|----|--------------------|
| | коммерческих предприятий, организация их строительства и капитального ремонта. Проектирование складских предприятий | | | | | | заданию |
| 9 | Тара и тарные операции в торговле | 8 | 14-15 | 4 | 4 | 3 | Устный опрос |
| 10 | Организация перевозки товаров | 8 | 16-17 | 4 | 4 | 3 | Устный опрос |
| Итого | | | | 34 | 34 | 45 | зачёт |
| 11 | Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий | 9 | 18 | 2 | 2 | 5 | Контрольная работа |
| 12 | Коммерческие предприятия, их виды, типы, функции. Розничная торговая сеть | 9 | 1-2 | 4 | 2 | 5 | Устный опрос |
| 13 | Выбор месторасположения розничного торгового предприятия | 9 | 3-4 | 4 | 2 | 5 | Устный опрос |
| 14 | Устройство и основы технологических планировок магазинов | 9 | 5 | 2 | 2 | 3 | Устный опрос |
| 15 | Торгово-технологический процесс. Особенности его организации и управления. Значение отдельных составляющих торгово-технологического процесса в организации и проектировании предприятий розничной торговли и различных торгово-посреднических структур | 9 | 6-7 | 4 | 2 | 3 | Устный опрос |
| 16 | Управление процессам обслуживания покупателей | 9 | 8-9 | 4 | - | 6 | Устный опрос |
| 17 | Торгово-технологическое оборудование магазинов | 9 | 10-11 | 4 | 2 | 6 | Тестирование |
| 18 | Требования, | 9 | 12- | 4 | 2 | 6 | Устный опрос |

| | | | | | | | |
|-------|---|---|-------|----|----|-----|----------------------------------|
| | предъявляемые к торговым объектам при проектировании. | | 13 | | | | |
| 19 | Принципы, нормы и методы проектирования коммерческих предприятий, организация их строительства и капитального ремонта | 9 | 14-15 | 4 | 2 | 5 | Устный опрос |
| 20 | Организация труда и управление на предприятиях. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда в магазине | 9 | 16 | 2 | - | 7 | - |
| 21 | Правила эксплуатации торговых объектов и нормы безопасности. Охрана труда. | 9 | 17 | 2 | 2 | 4 | Публичная защита курсовой работы |
| Итого | | | | 36 | 18 | 100 | экзамен |
| Всего | | | | 70 | 52 | 50 | |

1.5 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Лекции

Тема 1. Предмет и задачи курса. Сущность системы товародвижения.

Роль складских и торговых предприятий в товародвижении. Принципы и условия рационального построения процесса товароведения.

Тема 2. Коммерческие предприятия, их виды, типы, функции.

Типы и виды оптовых предприятий. Назначение и функции товарных складов, их классификация.

Тема 3. Товарные склады, их устройство и планировка. Технологические и общетехнические требования к устройству складов. Виды складских помещений и их планировка.

Тема 4. Торгово-технологический процесс. Особенности его организации и управления. Значение отдельных составляющих торгово-технологического процесса в организации и проектировании предприятий оптовой торговли. Складской технологический процесс и принципы его организации.

Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров. Технология размещения, укладки и хранения товаров. Организация и технология отпуска товаров со склада.

Тема 5. Техническая оснащенность. Технологическое оборудование складов. Подъемно-транспортное оборудование. Выбор подъемно-транспортного оборудования и расчет потребности в нем. Оборудование для хранения товаров на складе (складское немеханическое оборудование). Выбор немеханического складского оборудования и расчет потребности в нем. Правила эксплуатации и нормы безопасности.

Тема 6. Техничко-экономические показатели работы складов и методы их расчета.

Тема 7. Организация труда и управление на предприятиях. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда на складе.

Организация управления торгово-технологическим процессом на складе. Организация труда и управление на предприятиях. Структура аппарата склада и функции его работников. Организация труда складских работников.

Тема 8. Принципы, нормы и методы проектирования коммерческих предприятий, организация их строительства и капитального ремонта.

Проектирование складских предприятий. Принципы, нормы и методы проектирования складов.

Тема 9. Тара и тарные операции в торговле.

Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе. Классификация и характеристика основных видов тары. Унификация, стандартизация и качество тары. Организация тарного хозяйства.

Тема 10. Организация перевозки товаров.

Роль транспорта в торговле и характеристика основных транспортных средств. Организация перевозок товаров различными видами транспорта – 4 часа.

Тема 11. Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий.

Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения. Формы товароснабжения и схемы завоза товаров в розничную торговую сеть – 4 часа.

Тема 12. Коммерческие предприятия, их виды, типы, функции. Розничная торговая сеть.

Классификация и функции розничных торговых предприятий. Виды розничной торговой сети. Типизация и специализация розничной торговой сети. Основные принципы размещения розничных торговых предприятий.

Тема 13. Выбор месторасположения розничного торгового предприятия

Анализ расположения торгового предприятия. Факторы, влияющие на выбор участка для магазина.

Тема 14. Устройство и основы технологических планировок магазинов.

Классификация торговых зданий и сооружений и требования, предъявляемые к ним. Состав и взаимосвязь помещений магазина. Устройство и планировка торгового зала магазина.

Тема 15. Торгово-технологический процесс. Особенности его организации и управления. Значение отдельных составляющих торгово-технологического процесса в организации и проектировании предприятий розничной торговли и различных торгово-посреднических структур. Организация торгово-технологического процесса в магазине и обслуживания покупателей.

Содержание торгово-технологического процесса в магазине. Организация и технология операций по поступлению и приемки товаров в магазине. Организация и технология хранения и подготовки товаров к продаже. Размещение и выкладка товаров в торговом зале. Организация и технология розничной продажи товаров. Услуги, оказываемые покупателям магазинами.

Тема 16. Управление процессам обслуживания покупателей.

Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей в магазине. Формирование ассортимента товаров в магазине. Выбор эффективных методов продажи товаров и организация дополнительных услуг покупателям.

Тема 17. Торгово-технологическое оборудование магазинов.

Мебель для торговых залов магазинов. Торговый инвентарь. Торговое холодильное оборудование. Торговое измерительное оборудование. Контрольно-кассовое оборудование. Расчет потребности в оборудовании.

Тема 18. Требования, предъявляемые к торговым объектам при проектировании. Требования к прилегающей территории. Требования к помещениям розничной торговой организации. Требования к витринам, вывескам, информационным табличкам – *4 часа*.

Тема 19. Принципы, нормы и методы проектирования коммерческих предприятий, организация их строительства и капитального ремонта. Проектирование предприятий торговли. Нормы площадей и нормы освещенности помещений магазина. Организация капитального строительства и ремонта предприятий торговли.

Тема 20. Организация труда и управление на предприятиях. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда в магазине.

Тема 21. Правила эксплуатации торговых объектов и нормы безопасности. Охрана труда. Строительные нормы и правила. Санитарные правила.

5.2 Темы практических занятий

1. Основы построения процесса товародвижения – *2 часа*
2. Расчет потребности в оборудовании для хранения - *4 часа*.
3. Расчет складских площадей и длины фронта погрузочно-разгрузочных работ - *4 часа*.
4. Компоновка склада и расчет показателей использования складских помещений - *4 часа*.
5. Проектирование складского помещения и расстановка оборудования – *4 часа*.
6. Организация торгово-технологического процесса на складе- *4 часа*.
7. Расчет технико-экономических показателей работы складов - *2 часа*
8. Приемка продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству - *4 часа*.
9. Приемка продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству - *4 часа*.
10. Определение форм товароснабжения магазинов товарами и схем завоза товаров в розничную торговую сеть – *4 часа*.
11. Оценка месторасположения розничной торговой точки - *2 часа*.
12. Определение границ зон тяготения торгового предприятия по минутам пешего хода - *4 часа*.
13. Определение потенциала торгового участка по числу проезжающих автомобилей - *2 часа*.
14. Изучение правил продажи отдельных видов товаров – *4 часа*.
15. Определение состава помещений продовольственных и непродовольственных магазинов согласно строительным нормам и правилам. Расчет удельных показателей минимальной площади групп неторговых помещений - *4 часа*.
16. Составление схемы технологической планировки магазина – *4 часа*.
17. Определение эффективности использования торговой площади в розничных торговых предприятиях- *4 часа*.
18. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда в магазине- *2 часа*.
19. Разработка графиков выхода на работу продавцов в магазинах – *2 часа*.
20. Разработка технологических карт для магазинов - *2 часа*.
21. Изучение услуг розничной торговли - *2 часа*.
22. Организация предоставления дополнительных услуг покупателям – *2 часа*.

1.6 САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

| № | № темы | Форма (вид) самостоятельной работы | Трудоёмкость | в |
|---|--------|------------------------------------|--------------|---|
|---|--------|------------------------------------|--------------|---|

| п/п | дисциплины | | часах |
|-------|------------|--|-------|
| 1 | 1 | Подготовка к устному опросу. Выбор темы реферата | 5 |
| 2 | 2 | Подготовка к устному опросу. Планирование содержания реферата | 6 |
| 3 | 3 | Подготовка к устному опросу. Работа с литературными источниками. Написание реферата | 6 |
| 4 | 4 | Подготовка к защите реферата | 5 |
| 5 | 5 | Подготовка к тестированию | 5 |
| 6 | 6 - 7 | Работа по расчёту оборудования для хранения товаров в рамках индивидуального задания | 6 |
| 7 | 8 | Выполнение расстановки оборудования на миллиметровой бумаге (в рамках индивидуального задания). | 6 |
| 8 | 9 - 10 | Подготовка к устному опросу | 6 |
| 9 | 11 | Подготовка к контрольной работе. Подготовка к зачёту по итогам 8 семестра | 5 |
| 10 | 12 | Подготовка к устному опросу. Выбор темы курсовой работы | 5 |
| 11 | 13 | Подготовка к устному опросу. Обоснование выбора темы курсовой работы. Планирование содержания курсовой работы. | 5 |
| 12 | 14-15 | Подготовка к устному опросу. Сбор материала по написанию курсовой работы, работа с литературными источниками | 6 |
| 13 | 16 | Подготовка к устному опросу. Написание первой главы курсовой работы | 6 |
| 14 | 17 | Подготовка к тестированию. Сбор материала по написанию второй главы курсовой работы | 6 |
| 15 | 18 | Подготовка к устному опросу. Написание второй главы курсовой работы | 6 |
| 16 | 19 | Подготовка к устному опросу. Работа с электронными каталогами информационных ресурсов «Интернет» для написания третьей главы курсовой работы | 5 |
| 17 | 20 | Написание третьей главы курсовой работы. | 7 |
| 18 | 21 | Подготовка к представлению и защите курсовой работы | 4 |
| Итого | | | 100 |

1.7 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе изучения дисциплины используются образовательные технологии, позволяющие студентам более эффективно осваивать дисциплину и овладевать

профессиональными умениями и навыками: лекция-визуализация, лекция дискуссия
методы группового решения задач.

1.8 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1.8.1 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

В качестве оценочных средств для текущего контроля успеваемости используется тестирование, контрольные работы, рефераты и индивидуальные задания.

Примерные вопросы для проведения тестирования по темам Технологическое оборудование складов и торгово-технологическое оборудование магазинов.

1. Виды подъёмно-транспортного оборудования?
2. По степени механизации торговое оборудование классифицируется (найдите ошибку).
 - а) электромеханические машины б) транспортирующие машины
 - в) механические приспособления и машины
3. К универсальному складскому оборудованию относятся
 - а) островные горки б) каркасные стеллажи в) патерностёры
4. Для хранения сыпучих грузов служат:
 - а) резервуары б) бункера в) цистерны
5. Каркасные стеллажи представляют собой
 - а) вертикальные рамы с горизонтальными обрешётками
 - б) несколько рядов горизонтальных клеток с настилом
 - в) консоли, укреплённые на вертикальных рамках с основаниями
6. Патерностёры предназначены для
 - а) ковровых покрытий б) швейной одежды на плечиках в) металлических труб
7. Назначение крановых тележек?
8. При штабельном способе укладки товаров на складе применяют:
 - а) стеллажи б) поддоны в) подтоварники
9. В зависимости от конструкции торговую мебель подразделяют:
 - а) по комплектности б) по способу сборки в) по способу установки
10. Провисание полок в торговой мебели относится:
 - а) к санитарно-гигиеническим требованиям
 - б) эстетическим требованиям в) антропометрическим требованиям
11. Установочная площадь торговой мебели это:
 - а) площадь, занимаемая основанием конкретной единицы оборудования
 - в) площадь оснований всех элементов оборудования (полок, кассет, корзин)
12. По принципу устройства, вешала относятся к :
 - а) каркасной мебели б) полочной в) трубчатой
13. Отметьте мебель, предназначенную одновременно для хранения, транспортирования, и продажи товаров:
 - а) поддоны б) вешала в) тара-оборудование
14. Типизация – это:
 - а) отбор наиболее рациональных конструкций б) приведение к единообразию
15. Электроталь – это
 - а) грузоподъёмная машина с электроприводом и механизмом подъёма
 - б) грузоподъёмная машина в виде вращающегося барабана с тяговым канатом
16. К транспортирующим машинам относятся:
 - а) лифты б) конвейеры в) краны
17. Основное модульное оборудование общетоварных складов для укладки и хранения товаров:

- а) стеллажи б) поддоны
18. Для складирования легко повреждаемых товаров применяют:
- а) плоские поддоны б) стоечные поддоны в) ящичные поддоны
19. Для хранения тёмных нефтепродуктов используют резервуары:
- а) стальные б) железобетонные
20. Определить количество оборудования для хранения подшипников в ящиках размером 400х200х180, массой 30 кг на плоских поддонах при 3-х ярусной укладке в штабеле, запас 10 т, высота пакета 600мм.

Примерные вопросы контрольной работы.

1. Дать характеристику розничных торговых предприятий по их видам и особенностям устройства.
2. Технология хранения и подготовки товаров к продаже.
3. Размещение и выкладка отдельных видов товаров. Закрепление за товарными группами постоянных зон размещения.
4. Методы продажи товаров.
5. Технология продажи товаров и обслуживание покупателей.
6. Признаки классификации розничных торговых предприятий.
7. Типизация розничных торговых предприятий.
8. Специализация розничной торговой сети.
9. Виды торговых объектов.
10. Классификация торговых зданий и сооружений.

1.8.2 Оценочные средства по итогам освоения дисциплины

Примерные вопросы к зачёту

1. Анализ месторасположения розничных торговых предприятий.
2. Основные признаки классификации торговых предприятий. Типы магазинов по виду и особенностям устройства; в зависимости от ассортимента и размеров торговой площади.
3. Деление магазинов по функциональным особенностям и формам обслуживания
4. Специализация и типизация предприятий розничной торговли, размещение торговых предприятий.
5. Признаки классификации зданий магазинов; требования к зданиям, в которых размещаются магазины.
6. Состав и взаимосвязь помещений, технологическая планировка магазина, требования к планировке торгового зала. Виды технологических планировок торгового зала.
7. Требования, предъявляемые к торговым объектам.
8. Виды торговых площадей и расчет коэффициентов установочной и демонстрационной площади.
9. Торгово-технологическое оборудование магазинов; его выбор и нормы оснащённости магазинов оборудованием.
10. Требования, предъявляемые к торговой мебели.
11. Торговый инвентарь.
12. Организация торгово-технологического процесса в магазине.
13. Правила розничной торговли.
14. Формирование ассортимента товаров в розничной торговой сети.
15. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда в магазине.
16. Основные принципы проектирования магазинов.
17. Виды проектов и принципы проектирования.
18. Организация строительного проектирования.

2. Технология разгрузки транспортных средств и внутрискладское перемещение грузов.
3. Современные технологии процесса складирования товаров.
4. Автоматизированное управление складскими операциями.
5. Основные направления развития розничной торговой сети.
6. Особенности технологического процесса складирования товаров в магазине.
7. Современные тенденции внутреннего оформления магазина.
8. Внемагазинные формы обслуживания покупателей.
9. Мерчендайзинг на розничном торговом предприятии.
10. Автоматизация учета движения товаров на торговом предприятии.

Индивидуальное задание для текущего контроля успеваемости студентов.

Задачами индивидуального задания является:

- определение особенностей устройства складских помещений в составе оптового предприятия;
- выбор складского технологического оборудования и расчёт потребности в нём;
- компоновка склада.

Темы индивидуального задания.

1. Организация и проектирование склада чёрных металлов и металлоизделий.
2. Организация и проектирование склада цветных металлов.
3. Организация и проектирование склада вяжущих строительных материалов.
4. Организация и проектирование склада строительных материалов.
5. Организация и проектирование склада пиломатериалов.
6. Организация и проектирование склада химической продукции.
7. Организация и проектирование склада резинотехнической продукции.
8. Организация и проектирование склада электротехнической продукции.
9. Организация и проектирование склада инструментов.
10. Организация и проектирование склада подшипников и запасных частей

Выполнение курсовой работы

Курсовая работа по дисциплине «Организация, технология и проектирование предприятий» - самостоятельная работа студента, основной целью которой является подготовка студентов к творческому решению конкретных задач при проектировании торговых предприятий.

Задачами курсовой работы является:

- выбор вида, типа и специализации торгового предприятия;
- обоснование выбора месторасположения торгового предприятия;
- устройство и планировка торгового зала и помещений для приёмки, хранения и подготовки товаров к продаже;
- выбор торгово-технологического оборудования;
- организация торгово-технологического процесса и организация труда работников магазина;
- формирование ассортимента товаров в магазине.

Курсовая работа должна содержать 30-35 страниц печатного текста. Формой аттестации по курсовой работе является дифференцированный зачет. Курсовая работа допускается к защите при условии законченного оформления и допуска преподавателя. Курсовая работа должна быть защищена до начала экзаменационной сессии.

Курсовая работа содержит следующие основные разделы:

- введение;
- основную часть;
- заключение.

Во введении кратко обосновывается целесообразность выбора торгового предприятия для проектирования, значимость и актуальность выбранной темы курсовой работы. Должна быть четко определена цель и сформулированы задачи исследуемой проблемы. Объем введения должен быть не меньше 1 страницы и не превышать трех страниц печатного текста.

Основная часть работы делится на разделы, подразделы и пункты. Каждый элемент основной части (раздел, подраздел, пункт) должен представлять собой законченный в смысловом отношении фрагмент работы. В структуре основной части должно быть выделено несколько разделов, а в их составе не менее двух подразделов.

В заключении обосновывается практическая значимость работы, формулируются основные выводы и предложения по результатам проведенной работы. Объем заключения не более 3 страниц.

Порядок выполнения, рецензирования и защиты курсовой работы

Тема работы выбирается студентом самостоятельно, исходя из предложенной тематики. Студент имеет право предложить свою тему работы, обосновав выбор и согласовав ее с руководителем работы.

Студент выполняет курсовую работу под руководством преподавателя в соответствии с утвержденным графиком. Перед выполнением работы составляется ее план и согласовывается с руководителем работы. Текущее руководство курсовой работой заключается в систематических консультациях с целью оказания организационной и научно-методической помощи студенту, контроля за выполнением работы в соответствии с графиком, проверки содержания и оформления завершенной работы.

При выполнении курсовой работы студент должен:

- собрать информацию по теме;
- изучить и проанализировать собранные материалы;
- систематизировать и обобщить имеющуюся информацию;
- самостоятельно решить поставленные задачи;
- логически обосновать и сформулировать выводы, предложения и рекомендации.

Готовая курсовая работа сдается на проверку руководителю работы не позднее, чем за пять дней до защиты. Проверка работы перед защитой является обязательной. Работа проверяется руководителем в течение 2-3 дней и возвращается студенту подписанной и допущенной к защите. При незначительных замечаниях студентом вносятся исправления. Курсовая работа не допускается к защите в случаях непредставления работы на проверку в установленный срок, грубых нарушений правил оформления курсовой работы.

Защита курсовой работы носит публичный характер и включает доклад студента и ответы на вопросы по теме работы, задаваемые как руководителем работы, так и присутствующими на защите лицами.

В докладе студент за отведенное время (5-7 минут) должен осветить актуальность и значимость выбранной темы, цель работы и поставленные задачи, раскрыть сущность исследуемого вопроса и подвести итоги проведенной работы. Решение об оценке курсовой работы принимается руководителем работы с учетом объема и качества работы, степени раскрытия выбранной темы, соблюдения требований, предъявляемых к оформлению работы и уровня защиты работы.

Примерные темы курсовых работ

1. Реконструкция торгового зала розничного торгового предприятия.
2. Проектирование розничного торгового предприятия, работающего по методу самообслуживания.
3. Реконструкция и переоснащение жилого помещения под розничное торговое предприятие.

- 4.Проектирование розничного торгового предприятия реализующего мебельные товары.
- 5.Организация и проектирование магазина смешанных товаров.
- 6.Проектирование магазина розничной продажи бытовой техники.
- 7.Проектирование розничного торгового предприятия «Парфюмерия и косметика».
- 8.Проектирование розничного торгового предприятия «Бытовая химия».
- 9.Организация и проектирование оптово-розничного торгового предприятия.
- 10.Проектирование магазина по продаже детских товаров.

1.9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дубровин, И.А. Организация производства на предприятии торговли: учеб. Пособие: рек. УМО / И.А. Дубровин. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КноРус, 2007, 2009.- 304 с.
3. Платонов, В.Н. Организация и технология торговли: учеб. / В.Н. Платонов.- Минск: Изд-во Белорус.гос.эконом. ун-та, 2009. – 318 с.

б) дополнительная литература

1. Славянский, А.А. Проектирование предприятий отрасли: учеб. : рек. УМО / А.А. Славянский. – М. : ФОРУМ, 2009.- 320 с.
2. Организация, планирование и управление производством: практикум (курсовое проектирование): учеб. Пособие: рек. УМЦ / под ред. Н.И. Новицкого. - 2-е изд., стер. М.: КноРус, 2010, - 320 с.
3. Дашков, Л. П. Организация и правовое обеспечение бизнеса в России: коммерция и технология торговли / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2009. - 912 с.
4. Российский торгово-экономический словарь / под ред. С. Н. Бабурина. - М. : Экономика, 2005. - 527 с.

в) периодические издания:

журнал «РИСК»

г) Интернет ресурсы

| № | Наименование ресурса | Краткая характеристика |
|---|---|--|
| 1 | http://eup.ru/Catalog/75-270-2.asp | Электронная библиотека "Экономика и управление на предприятиях». Полнотекстовый поиск. |
| 2 | dashkov.ru/img/catalogue/mid_731297 | Арустамов Э. А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: 2009 |
| 3 | http://www.kodges.ru/115779-proektirovanie-magazinov-i-torgovyx-centrov.html | Книга «Проектирование магазинов и торговых центров» авторов К.Канаян, Р.Канаян, А.Канаян |
| 4 | http://www.gaudeamus.omskcity.com/PDF_library_economic_10.html | Интернет-проект "Высшее образование в Омске" (23 октября) представляет электронную библиотеку бесплатных учебников, лекций, конспектов и книг для вузов. |

| | | |
|---|----------------------|--|
| 5 | Консультант+ | Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правовое обеспечение, статьи. |
| 6 | htth:\ biblioclub.ru | Электронная библиотечная система «Университетская библиотека - online»: специализируется на учебных материалах для ВУЗов по научно-гуманитарной тематике, а также содержит материалы по точным и естественным наукам |

1.10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В учебном процессе используется оборудование и аудитории, находящиеся в подотчётности кафедры Коммерции и товароведения.

| № | Наименование | Количество |
|---|--|------------|
| | Технические средства и оборудование | |
| 1 | Проектор EPSON EB-X7-10 г. | 1 |
| 2 | Экран демонстрационный на треноге Medium Combiflex Type D150*150-07 г. | 1 |
| 3 | Монитор LG FLATRON L1953TR | 1 |
| | Системный блок 2A Core2Duo E8400(3.OGHz)/4GB/ GF 9800GT (512 MB)/ 500 /OG B// DBD -08 г. | 1 |
| 4 | Принтер лазерный Hewlett Parckard Lastr Jet сер.№ CKN 14055 | 1 |
| 5 | Копировальный аппарат Kyocera TACKalfa 180 1102KL3NLO-10г. | 1 |
| | Специализированная мебель | |
| 1 | Доска аудиторная 3-х створчатая | 1 |
| 2 | Кафедра-трибуна | 1 |
| 3 | Набор ученической мебели | 15 |

2 КРАТКОЕ ИЗЛОЖЕНИЕ ПРОГРАМНОГО МАТЕРИАЛА

2.1 Лекции

Тема 1. Предмет и задачи курса. Сущность системы товародвижения

План лекции

1. Роль складских и торговых предприятий в товародвижении.
2. Факторы, влияющие на процесс товародвижения.
3. Принципы и условия рационального построения процесса товародвижения.

Цель: изучить сущность и принципы системы товародвижения

Задачи: изучить понятие и сущность системы товародвижения; рассмотреть факторы, оказывающие влияние на процесс товародвижения; изучить принципы рационального построения процесса товародвижения.

Ключевые вопросы:

1. Определение процесса товародвижения.
2. Факторы, обуславливающие необходимость товародвижения.
3. Материальная основа процесса товародвижения.
4. Технологическая цепь процесса товародвижения.
5. Коммерческая (организационная) сторона процесса товародвижения.

Рекомендуемая литература:

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.

2. Дубровин, И.А. Организация производства на предприятии торговли: учеб. Пособие: рек. УМО / И.А. Дубровин. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КноРус, 2007, 2009.- 304 с.
3. Платонов, В.Н. Организация и технология торговли: учеб. / В.Н. Платонов.- Минск: Изд-во Белорус.гос.эконом. ун-та, 2009. – 318 с.

Тема 2. Коммерческие предприятия, их виды, типы, функции

План лекции

1. Функции оптовой торговли.
2. Задачи, решаемые оптовой торговлей.
3. Типы и виды оптовых предприятий и их роль в процессе товародвижения
4. Назначение и функции товарных складов, их классификация.

Цель: изучить типовое разнообразие оптовых торговых предприятий и их роль в процессе товародвижения.

Задачи: изучить функции оптовой торговли по отношению к производителям товаров и по отношению к оптовым покупателям;
изучить основные типы оптовых предприятий, действующих в условиях рыночной экономики.

Ключевые вопросы

1. Основные признаки классификации оптовых предприятий.
2. Основные типы оптовых предприятий.
3. Виды оптовых предприятий, имеющих право собственности на товар.
4. Организаторы оптового товарооборота, их функции.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Платонов, В.Н. Организация и технология торговли: учеб. / В.Н. Платонов.- Минск: Изд-во Белорус.гос.эконом. ун-та, 2009. – 318 с.

Тема 3. Товарные склады, их устройство и планировка

План лекции

1. Технологические и общетехнические требования к устройству складов.
2. Виды складских помещений и их планировка.
3. Организация зала товарных образцов

Цель: изучить требования, предъявляемые к устройству складов.

Задачи: изучить технологические и общетехнические требования к устройству складов;
изучить состав помещений, входящих в структуру складского предприятия и их планировку;
изучить особенности организации и планирования зала товарных образцов.

Ключевые вопросы:

1. Технологические требования предъявляются к устройству и планировке складов.
2. Требования, предъявляемые к высоте и этажности складов.
3. Факторы, определяющие ширину и длину складских зданий.
4. Требования, предъявляемые к устройству погрузочно-разгрузочных платформ (рамп).
5. Основные виды складских помещений и их назначение.
6. Требования, предъявляемые к внутренней планировке складских помещений (зон)?

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.

2. Платонов, В.Н. Организация и технология торговли: учеб. / В.Н. Платонов.- Минск: Изд-во Белорус.гос.эконом. ун-та, 2009. – 318 с.

Тема 4. Торгово-технологический процесс. Особенности его организации и управления

План лекции

- 1.Значение отдельных составляющих торгово-технологического процесса в организации и проектировании предприятий оптовой торговли
2. Складской технологический процесс и принципы его организации.
3. Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров.
- 4.Технология размещения, укладки и хранения товаров.
- 5.Организация и технология отпуска товаров со склада.

Цель: получить знания по организации торгово-технологического процесса на складе.

Задачи: изучить содержание и объём складского технологического процесса; изучить особенности организации отдельных технологических процессов на складе.

Ключевые вопросы:

- 1.Последовательность операций складского технологического процесса.
- 2.Порядок приемки товаров по количеству и количеству на складе, его документального оформление.
- 3.Последствия, несоблюдения действующих правил приемки.
- 4.Требования по организации хранения товаров на складе.
- 5.Порядок и документальное оформление отпуска товаров со склада.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дашков, Л. П. Организация и правовое обеспечение бизнеса в России: коммерция и технология торговли / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2009. - 912 с.
3. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Тема 5. Техническая оснащенность. Технологическое оборудование складов

1.Подъёмно-транспортное оборудование. Выбор подъемно-транспортного оборудования и расчет потребности в нем.

2.Оборудование для хранения товаров на складе (складское немеханическое оборудование). Выбор немеханического складского оборудования и расчет потребности в нем.

3. Правила эксплуатации технологического складского оборудования и нормы безопасности.

Цель: получить знания по принципам и правилам выбора технологического оборудования для осуществления складского технологического процесса.

Задачи: изучить классификацию технологического оборудования. познакомиться с видами, моделями, принципом работы и устройством технологического оборудования.

Ключевые вопросы:

- 1.Группы, на которые подразделяют оборудование для хранения товаров.
- 2.Характеристика видов оборудования для укладки и хранения товаров.
- 3.Признаки классификации подъемно-транспортного оборудования.

4. Конструктивные особенности весов, используемых на складах.
5. Виды фасовочного оборудования применяются на оптовых базах и складах.

Рекомендуемая литература:

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Арустамов, Э. А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: 2009[Электронный ресурс]. Режим доступа http://www.dashkov.ru/img/catalogue/mid_731297

Тема 6. Техничко-экономические показатели работы складов и методы их расчета

План лекции

1. Техничко-экономические показатели работы склада.
2. Показатели оценки эффективности использования складских площадей.
3. Методы расчета технико-экономических показателей работы склада

Цель: получить знания по оценке технико-экономических показателей складского предприятия.

Задачи: изучить технико-экономические показатели работы склада и методы их расчёта.

Ключевые вопросы

1. Техничко-экономические показатели работы склада.
2. Показатели удельных капиталовложений.
3. Уровень механизации складских работ.
4. Полезная площадь склада.
5. Степени эффективности работы склада.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дубровин, И.А. Организация производства на предприятии торговли: учеб. Пособие: рек. УМО / И.А. Дубровин. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КноРус, 2007, 2009.- 304 с.
3. Организация, планирование и управление производством: практикум (курсовое проектирование): учеб. Пособие: рек. УМЦ / под ред. Н.И. Новицкого. - 2-е изд., стер. М.: КноРус, 2010, - 320 с.

Тема 7. Организация труда и управление на предприятиях

План лекции

1. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда на складе.
2. Организация управления торгово-технологическим процессом на складе.
3. Организация труда и управление на предприятиях.
4. Структура аппарата склада и функции его работников.
5. Организация труда складских работников.

Цель: изучить особенности управления торгово-технологическим процессом на складе.

Задачи: изучить структуру аппарата склада и функции его работников; изучить требования к организации труда складских работников.

Ключевые вопросы

1. Понятие управления складским технологическим процессом.
2. Средства управления складским технологическим процессом.
3. Элементы управления товарными запасами.

4. Характеристика структуры аппарата склада, основные категории работников.
5. Направления рациональной организации труда на складах.
6. Нормирование труда складских работников.
7. Оптимальные условия труда работников склада.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дубровин, И.А. Организация производства на предприятии торговли: учеб. Пособие: рек. УМО / И.А. Дубровин. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КноРус, 2007, 2009.- 304 с.

Тема 8. Принципы, нормы и методы проектирования коммерческих предприятий, организация их строительства и капитального ремонта.

План лекции

1. Требования, предъявляемые законодательством к складам.
2. Проектирование складских предприятий.
3. Принципы, нормы и методы проектирования складов.
3. Строительные нормы и правила. Правила пожарной безопасности. Санитарные нормы и правила.
4. Организация строительства и капитального ремонта коммерческих предприятий.

Цель: изучить принципы, нормы и правила проектирования складов.

Задачи: изучить основные требования, предъявляемые законодательством к складам;

изучить Строительные нормы и правила, Правила пожарной безопасности, Санитарные нормы и правила;

получить навыки работы с нормативной документацией проектированию складов.

Ключевые вопросы:

1. Требования, предъявляемые СНиП к складским зданиям и сооружениям.
2. Общие требования правил пожарной безопасности.
3. Санитарные требования к складам, базам, хранилищам пищевых продуктов.
4. Санитарные требования к распределительным холодильникам.
5. Санитарные требования к складским помещениям, осуществляющим хранение парфюмерно-косметической продукции.
6. Разрешительные документы на деятельность склада.
7. Организация текущего ремонта. Капитальный ремонт.
8. Организация строительства.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Тема 9. Тара и тарные операции в торговле.

План лекции

1. Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе.
2. Классификация и характеристика основных видов тары.
3. Унификация, стандартизация и качество тары.
4. Организация тарного хозяйства.

Цель: получить знания, необходимые для организации тарного хозяйства на оптовом предприятии

Задачи: изучить понятия тары, упаковки и многооборотных средств упаковки;

определить роль тары и упаковки в торгово-технологическом процессе;
изучить классификацию и характеристики основных видов тары;
изучить особенности организации тарного хозяйства.

Ключевые вопросы

1. Требования, предъявляемые к таре и упаковке.
2. Основные виды тары по материалам изготовления, их характеристика.
3. Операции, выполняемые с тарой в процессе ее обращения.
4. Основные мероприятия по сокращению расходов и потерь по таре.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дубровин, И.А. Организация производства на предприятии торговли: учеб. Пособие: рек. УМО / И.А. Дубровин. - 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КноРус, 2007, 2009.- 304 с.
3. Дашков, Л. П. Организация и правовое обеспечение бизнеса в России: коммерция и технология торговли / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2009. - 912 с.

Тема 10. Организация перевозки товаров.

План лекции

1. Роль транспорта в торговле и характеристика основных транспортных средств.
2. Организация перевозок товаров различными видами транспорта и их документальное оформление.
3. Общие правила перевозок грузов автомобильным транспортом.
4. Организация перевозок грузов железнодорожным транспортом.
5. Организация перевозок грузов водным и воздушным транспортом.

Цель: получить знания по организации перевозок товаров народного потребления и продукции производственно-технического назначения различными видами транспорта.

Задачи: изучить роль транспорта и особенности перевозки товаров различными видами транспорта;

изучить правила документального оформления перевозок товаров.

Ключевые вопросы

1. Виды транспорта, применяемые в торговле
2. Нормативные правовые документы, регулирующие отношения в сфере перевозок грузов.
3. Порядок предъявления претензий и исков, связанных с перевозками грузов.
4. Транспортно-экспедиционная деятельность.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Тема 11. Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий.

План лекции

1. Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения.
2. Формы товароснабжения и схемы завоза товаров в розничную торговую сеть.

Цель: изучить особенности организации товароснабжения розничной торговой сети.

Задачи: изучить основы товароснабжения розничной торговой сети; рассмотреть факторы, влияющие на организацию товароснабжения розничной торговой сети;

изучить принципы организации товароснабжения розничных торговых предприятий;

изучить формы и методы доставки товаров, применяемых при завозе их в розничную торговую сеть.

Ключевые вопросы

1. Формы и методы доставки товаров, применяемые при завозе их в розничную торговую сеть.
2. Централизованная доставка товаров.
3. Значение графиков и маршрутов доставки товаров для организации товароснабжения розничных торговых предприятий

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Платонов, В.Н. Организация и технология торговли: учеб. / В.Н. Платонов.- Минск: Изд-во Белорус.гос.эконом. ун-та, 2009. – 318 с.

Тема 12. Коммерческие предприятия, их виды, типы, функции. Розничная торговая сеть.

План лекции

1. Классификация и функции розничных торговых предприятий.
2. Виды розничной торговой сети.
3. Типизация и специализация розничной торговой сети.
4. Основные принципы размещения розничных торговых предприятий.

Цель: изучить роль и функции розничной торговой сети в обеспечении населения товарами народного потребления.

Задачи: изучить классификацию, назначение типизации и специализации розничной торговой сети.

Ключевые вопросы

1. Основные признаки, по которым принято классифицировать розничные торговые предприятия.
2. Характеристика розничных торговых предприятий по их видам и особенностям устройства.
3. Основные торговые (коммерческие) и технологические функции розничных торговых предприятий.
4. Понятие специализации розничных торговых предприятий, признаки по которым она осуществляется.
5. Понятие типизации розничных торговых предприятий.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Тема 13. Выбор месторасположения розничного торгового предприятия.

План лекции

1. Анализ расположения торгового предприятия.
2. Факторы, влияющие на выбор участка для магазина.

3. Основные принципы размещения розничных торговых предприятий

Цель: получить знания по выбору месторасположения розничных торговых предприятий.

Задачи: изучить особенности оптимального соотношения различных типов торговых предприятий на территории населённого пункта;
изучить факторы, оказывающие влияние на размещение розничных торговых предприятий.

Ключевые вопросы

1. Основные факторы, оказывающие влияние на размещение сети розничных торговых предприятий в городах.
2. Принципы размещения розничной торговой сети в городах.
3. Что положено в основу размещения розничной торговой сети на территории сельского административного района.
4. Перспективные направления развития розничной торговли в городах.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Платонов, В.Н. Организация и технология торговли: учеб. / В.Н. Платонов.- Минск: Изд-во Белорус.гос.эконом. ун-та, 2009. – 318 с.

Тема 14. Устройство и основы технологических планировок магазинов

План лекции

1. Классификация торговых зданий и сооружений и требования, предъявляемые к ним.
2. Состав и взаимосвязь помещений магазина.
3. Устройство и планировка торгового зала магазина.

Цель: получить знания по основам проектирования и устройства розничных торговых предприятий.

Задачи: изучить признаки классификации торговых зданий и сооружений;
изучить состав и взаимосвязь помещений магазинов;
изучить устройство и планировку торгового зала магазина.

Ключевые вопросы

1. Основные признаки классификации торговых зданий и сооружений.
2. Требования к торговым зданиям и сооружениям.
3. Основные группы неторговых помещений.
4. Требования, предъявляемые к планировке помещений магазина.
5. Эффективность использования торговой площади магазина под установку и выкладку товаров.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Платонов, В.Н. Организация и технология торговли: учеб. / В.Н. Платонов.- Минск: Изд-во Белорус.гос.эконом. ун-та, 2009. – 318 с.

Тема 15. Торгово-технологический процесс. Особенности его организации и управления

План лекции

1. Значение отдельных составляющих торгово-технологического процесса в организации и проектировании предприятий розничной торговли и различных торгово-посреднических структур.

2. Организация торгово-технологического процесса в магазине и обслуживания покупателей.
3. Содержание торгово-технологического процесса в магазине.
4. Организация и технология операций по поступлению и приемки товаров в магазине.
5. Организация и технология хранения и подготовки товаров к продаже.

Размещение и выкладка товаров в торговом зале.

6. Организация и технология розничной продажи товаров.

7. Услуги, оказываемые покупателям магазинами.

Цель: изучить торговые и технологические процессы в магазине.

Задачи: изучить особенности организации технологических процессов в магазине.

Ключевые вопросы

1. Содержание торгово-технологического процесса в магазине.
2. Принципы организации торгово-технологического процесса.
3. Схема процесса торгового обслуживания покупателей в магазине.
4. Сравнительная характеристика форм и методов розничной продажи товаров.
5. Виды услуг, предоставляемых населению в современном магазине.
6. Характеристика внемагазинных форм торговли.

Рекомендуемая литература:

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Платонов, В.Н. Организация и технология торговли: учеб. / В.Н. Платонов.- Минск: Изд-во Белорус.гос.эконом. ун-та, 2009. – 318 с.

Тема 16. Управление процессом обслуживания покупателей

План лекции

1. Система основных элементов, формирующих уровень обслуживания покупателей в магазине.

2. Формирование ассортимента товаров в магазине.

3. Выбор эффективных методов продажи товаров и организация дополнительных услуг покупателям.

Цель: Изучить технологию обслуживания покупателей в магазине.

Задачи: изучить особенности формирования ассортимента товаров, и современные методы продажи товаров в магазине.

Ключевые вопросы

1. Формы торгового обслуживания покупателей.
2. Элементы, формирующие уровень обслуживания.
3. Методы продажи товаров.
4. Классификация услуг розничной торговли.

Рекомендуемая литература:

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Платонов, В.Н. Организация и технология торговли: учеб. / В.Н. Платонов.- Минск: Изд-во Белорус.гос.эконом. ун-та, 2009. – 318 с.

Тема 17. Торгово-технологическое оборудование магазинов.

План лекции

1. Мебель для торговых залов магазинов.
2. Торговый инвентарь.
3. Торговое холодильное оборудование.

4. Торговое измерительное оборудование.
5. Контрольно-кассовое оборудование.
6. Расчет потребности в оборудовании.

Цель: изучить требования к технической оснащенности современных розничных торговых предприятий.

Задачи: изучить классификацию торгово-технологического оборудования, познакомиться с видами, моделями, принципом работы и устройством торгово-технологического оборудования.

Ключевые вопросы

1. Состояние технической оснащенности торговой сети.
2. Основные признаки классификации мебели для торговых предприятий.
3. Охарактеризуйте инвентарь для торговых залов магазинов.
4. Характеристика и требования холодильному оборудованию магазинов.
5. Признаки классификации весов.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Арустамов, Э. А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: 2009[Электронный ресурс]. Режим доступа http://www.dashkov.ru/img/catalogue/mid_731297

Тема 18. Требования, предъявляемые к торговым объектам при проектировании

План лекции

1. Требования к прилегающей территории.
2. Требования к помещениям розничной торговой организации.
3. Требования к витринам, вывескам, информационным табличкам

Цель: Изучить требования, предъявляемые к торговым объектам при проектировании.

Задачи: изучить требования к прилегающей территории, к помещениям, к оформлению наружных средств розничного торгового предприятия.

Ключевые вопросы

1. Правила, предъявляемые к устройству прилегающей территории торгового объекта.
2. Помещения розничной торговой организации.
3. Витрины, вывески, информационные таблички.

Рекомендуемая литература:

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Проектирование магазинов и торговых центров/ К.Канаян, Р.Канаян, А.Канаян. Режим доступа <http://www.kodges.ru/115779-proektirovanie-magazinov-i-torgovyx-centrov.html>

Тема 19. Принципы, нормы и методы проектирования коммерческих предприятий, организация их строительства и капитального ремонта

План лекции

1. Проектирование предприятий торговли.
2. Нормы площадей и нормы освещенности помещений магазина.
3. Организация капитального строительства и ремонта предприятий торговли.

Цель: получить знания по основам проектирования коммерческих предприятий.

Задачи: изучить нормативные документы, регламентирующие правила и порядок проектирования коммерческих предприятий.

Ключевые вопросы

1. Нормы площадей помещений магазинов.
2. Сегментация площади торгового зала.
2. Общее и акцентирующее освещение магазина.
3. Устройство систем вентиляции, отопления, энергоснабжения.
4. Нормативные документы, которыми руководствуются при проектировании предприятий торговли.
5. Последовательность проектирования предприятий торговли.
6. Организационно-технические подготовительные мероприятия по строительству или реконструкции торгового предприятия.
7. Порядок приемки в эксплуатацию законченных строительством или реконструированных предприятий.
8. Виды ремонта торговых предприятий.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Тема 20. Организация труда и управление на предприятиях

План лекции

1. Управление торгово-технологическим процессом в магазине.
2. Организация труда в магазине.

Цель: Изучить особенности управления торгово-технологическим процессом в магазине.

Задачи: изучить процесс организации труда и организацию материальной ответственности

Ключевые вопросы

1. Организация труда работников в магазине.
2. Режим работы и условия труда.
3. Организация материальной ответственности

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Тема 21. Правила эксплуатации торговых объектов и нормы безопасности

План лекции

1. Охрана труда.
2. Строительные нормы и правила.
3. Санитарные правила.

Цель: Ознакомиться с основными правилами эксплуатации торговых объектов

Задачи: изучить нормативные документы, регулирующие особенности эксплуатации торговых объектов и нормы безопасности.

Ключевые вопросы

1. Охрана труда на торговом предприятии.
2. Правила эксплуатации торговых объектов.
3. Требования к строительным нормам и правилам.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб. : рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (РЕКОМЕНДАЦИИ)

3.1 Методические указания для преподавателя

Курс «Организация, технология и проектирование предприятий» состоит из лекционных и практических занятий, самостоятельной работы студентов и завершается зачётом по данной дисциплине. Лекционные занятия предназначены для изучения теоретических основ по организации оптовых и розничных торговых предприятий, их проектированию, оснащённости, организации процессов в торговле, а также формирования умений и навыков, необходимых выпускнику по данной специальности. Практические занятия предназначены для получения умений и навыков в управлении процессом товародвижения, организации торгово-технологических процессов в торговле, управлением персоналом, организации работы персонала, организации проектирования, строительства, реконструкции и ремонта предприятий торговли.

Самостоятельная работа является внеаудиторной формой и предназначена для выработки у студентов навыков самостоятельной работы при изучении теоретических основ дисциплины, изучении нормативной документации, регламентирующей деятельность, организацию, проектирование и строительство предприятий торговли. В рамках самостоятельной работы студенты выполняют курсовую работу.

Для контроля уровня знаний студентов при изучении данной дисциплины проводятся устные опросы, тестирование знаний.

3.2 Методические указания для студентов

3.2.1 Методические указания к практическим занятиям

Дисциплина «Организация, технология и проектирование предприятий» позволяет студентам приобрести навыки, необходимые для дальнейшей профессиональной деятельности по организации и управлению торговых предприятий. Без выполнения практической части курса и защиты практических заданий, студент не допускается к сдаче экзамена. Дополнительно студенты получают индивидуальное задание в рамках самостоятельной работы, выполнение которого является обязательным. Распределение часов по темам в рамках самостоятельной работы студентов представлено в рабочей программе дисциплины.

План проведения практических занятий

| № п/п | Тема практического занятия | Семестр | Неделя семестра | Трудоемкость (в часах) | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) |
|-------|--|---------|-----------------|------------------------|--|
| 1 | Основы построения процесса товародвижения | 4 | 1 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 2 | Расчет потребности в оборудовании для хранения | 4 | 2-3 | 4 | Выполнение практических заданий, устный опрос |

| | | | | | |
|----|--|---|-------|---|---|
| 3 | Расчет складских площадей и длины фронта погрузочно-разгрузочных работ | 4 | 4-5 | 4 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 4 | Компоновка склада и расчет показателей использования складских помещений | 4 | 6-7 | 4 | Выполнение практических заданий |
| 5 | Проектирование складского помещения и расстановка оборудования | 4 | 8-9 | 4 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 6 | Организация торгово-технологического процесса на складе | | 10-11 | 4 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 7 | Расчет технико-экономических показателей работы складов | 4 | 12 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 8 | Приемка продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству | 4 | 13 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 9 | Приемка продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству | 4 | 14-15 | 4 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 10 | Определение форм товароснабжения магазинов товарами и схем завоза товаров в розничную торговую сеть пешего хода | 4 | 16-17 | 4 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 11 | Оценка месторасположения розничной торговой точки | 9 | 1 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 12 | Определение границ зон тяготения торгового предприятия по минутам пешего хода площади групп неторговых помещений | 9 | 3 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 13 | Определение потенциала торгового участка по числу проезжающих автомобилей | 4 | 5 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 14 | Изучение правил продажи отдельных видов товаров | 4 | 7 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 15 | Определение состава помещений продовольственных и непродовольственных | 4 | 9 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |

| | | | | | |
|----|---|---|----|---|---|
| | магазинов согласно строительным нормам и правилам. Расчет удельных показателей минимальной площади групп неторговых помещений | | | | |
| 16 | Составление схемы технологической планировки магазина | 4 | 11 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 17 | Определение эффективности использования торговой площади в розничных торговых предприятиях | 4 | 13 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 18 | Разработка графиков выхода на работу продавцов в магазинах | | 15 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |
| 19 | Изучение услуг розничной торговли | | 17 | 2 | Выполнение практических заданий, устный опрос |

Практическое занятие № 1

Тема: «Основы построения процесса товародвижения»

Цель: изучить особенности процесса товародвижения.

Содержание практических заданий

1. Изучить теоретический материал по данной теме, ответить на следующие вопросы:
 - 1) Дайте определение понятию процесс товародвижения.
 - 2) Какими факторами обуславливается необходимость товародвижения?
 - 3) В чем заключается материальная основа процесса товародвижения?
 - 4) Охарактеризуйте технологическую цепь процесса товародвижения.
 - 5) В чем заключается коммерческая сторона процесса товародвижения?
 - 6) Какие факторы влияют на организацию процесса товародвижения?
 - 7) Какое влияние оказывает на организацию процесса товародвижения размещение предприятий промышленности и сельского хозяйства и их специализация?
 - 8) Как влияют физико-химические свойства товаров на процесс товародвижения?
 - 9) Как достигается выбор наиболее коротких путей движения товаров?
 - 10) Назовите принципы рациональной организации процесса товародвижения?
 - 11) Дайте определение звенности товародвижения.
 - 12) Какие применяются формы движения товаров из мест производства в розничную торговую сеть?
 - 13) Каковы условия применения транзитной и складской формы товародвижения?
 - 14) Какие мероприятия позволяют рационализировать процесс товародвижения?
2. Подготовить для обсуждения доклады по темам:
 - 1) Понятие и сущность процесса товародвижения. Факторы, влияющие на процесс товародвижения.
 - 2) Принципы и условия рационального построения процесса товародвижения и их характеристика.
 - 3) Содержание процесса товародвижения. Организационно-коммерческая сторона процесса товародвижения и ее характеристика.

- 4) Технологическая цепь процесса товародвижения.
- 5) Оптимизация торгово-технологических операций процесса товародвижения.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учеб.: рек. Мин. Обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц – 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2010.- 696с.
3. Памбухчиянц, О.В Организация и технология коммерческой деятельности электрон. учеб./ О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К, 2007. - 672 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.mirknig.com/knigi/business/1181379086-kommerciya-i-tehnologiya-torgovli-uchebnik.html>
4. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Практическое занятие №2

Тема: «Расчет потребности в оборудовании для хранения»

Цель: «Получить практические навыки в подборе оборудования для хранения различных товаров и расчете количества оборудования, необходимого для хранения определенного запаса товаров»

Содержание практических заданий

1. Изучить методику расчета потребности в оборудовании для хранения. В зависимости от вида склада определить количество контейнеров или поддонов, необходимых для хранения определенного запаса товаров на складе.
2. Определить вид стеллажа для хранения товаров.
3. Рассчитать необходимое количество каркасных, консольных, стоечных или клеточных стеллажей.
4. Результаты расчетов оформить в рабочей тетради.
5. Сделать выводы по работе.

Методика расчета потребности в оборудовании для хранения

Оборудование для хранения включает поддоны, контейнера, стеллажи, бункера, резервуары. Количество контейнеров, поддонов ($N_{\text{конт(под)}}$) определяется отношением запаса (Z , т) к весу пакета (P , т):

$$N_{\text{конт(под)}} = Z / P \quad (1)$$

При расчете потребности в оборудовании требуется определить фактический вес груза в контейнерах или на поддонах т.е. вес пакета. Необходимо учитывать, что вес пакета не должен превышать грузоподъемность контейнера или поддона. Фактический вес груза определяется по формуле:

$$P = P_{\text{м.г.е}} \times n_{\text{общ.}}, \text{ где} \quad (2)$$

$P_{\text{м.г.е}}$ – вес малой грузовой единицы (ящика, коробки, бочки, кипы);

$n_{\text{общ}}$ - количество малых грузовых единиц в пакете определяется по формуле (3):

$$n_{\text{общ}} = n_{\text{осн.}} \times n_{\text{яр.}}, \text{ где} \quad (3)$$

$n_{\text{осн}}$ – количество малых грузовых единиц в основании пакета, шт;

$n_{\text{яр}}$ - число ярусов укладки в пакете.

Количество ярусов укладки в пакете зависит от высоты пакета ($H_{\text{пак}}$), высоты малой грузовой единицы ($h_{\text{м.г.е.}}$) и высоты поддона ($h_{\text{под}}$) и определяется по формуле:

$$N_{\text{яр}} = (H_{\text{пак}} - h_{\text{под}}) / h_{\text{м.г.е.}} \quad (4)$$

Количество грузовых единиц в основании пакета определяется раскладкой, т.е. сравнением размеров ящика с размерами поддона, в расчет принимается вариант с большим количеством грузовых единиц в основании пакета:

$$n_{\text{осн}} = L_{\text{под}} / l_{\text{м.г.е.}} \times B_{\text{под}} / b_{\text{м.г.е.}} \quad (5)$$

или

$$n_{\text{осн}} = L_{\text{под}} / b_{\text{м.г.е.}} \times B_{\text{под}} / l_{\text{м.г.е.}}, \quad (6)$$

где $n_{\text{осн}}$ - количество грузовых единиц в основании пакета, шт;

$L_{\text{под}}$ - длина поддона, мм;

$B_{\text{под}}$ – ширина поддона, мм;

$l_{\text{м.г.е.}}$ – длина малой грузовой единицы (ящика, коробки, бочки, кипы), мм;

$b_{\text{м.г.е.}}$ – ширина малой грузовой единицы, мм.

Примечание: при делении, значения необходимо округлять до наименьшего целого числа.

Перед расчетом количества стеллажей, необходимо определить вид стеллажа для хранения товаров, используя данные таблицы 2. Вид каркасного стеллажа определяется сравнением высоты ячейки стеллажа с высотой пакета, высота которого не должна превышать высоту ячейки стеллажа.

Потребность в каркасных стеллажах определяется отношением количества пакетов, в которые распределился весь запас к вместимости стеллажа

$$N_{\text{карк}}^{\text{ст}} = N_{\text{пак}} / (n_{\text{яч}} \times n_{\text{пак}}), \quad (7)$$

где $N_{\text{карк}}^{\text{ст}}$ - количество каркасных стеллажей, необходимое для размещения на хранение данного запаса товаров на складе, шт;

$N_{\text{пак}}$ - количество сформированных пакетов равно числу поддонов, рассчитанных по формуле (1), шт;

$n_{\text{пак}}$ – количество пакетов помещаемых в ячейку стеллажа, шт;

$n_{\text{яч}}$ - количество ячеек в стеллаже, определяется по таблице 2 в зависимости от вида стеллажа:

$$n_{\text{пак}} = n_{\text{яр}} \times n_{\text{секц}}, \quad (8)$$

где $n_{\text{яр}}$ - количество ярусов в стеллаже;

$n_{\text{секц}}$ - количество секций в стеллаже.

Если длинномерные материалы хранятся в кассетах и на стеллажах, то расчет потребности в стеллажах не изменяется. Если длинномерные материалы хранятся в ячейках консольных или стоечных стеллажей, то для расчета потребности в стеллажах сопоставляются запас и емкость стеллажа ($E_{\text{ст}}$), значения подставляются в тоннах :

$$N_{\text{конс}}^{\text{ст}} = Z / E_{\text{ст}} \quad (9)$$

Емкость стеллажа определяется емкостью ячейки ($E_{\text{яч}}$) и количеством ячеек в стеллаже данного вида, определяемом по формуле (8):

$$E_{ст} = E_{яч} \times n_{яч} \quad (10)$$

Емкость ячейки зависит от ее размеров (l, b, h), объемной массы хранимого материала (γ , т/м³) и коэффициента заполнения ячейки (β):

$$E_{яч} = l \times b \times h \times \gamma \times \beta \quad (11)$$

Количество ячеек в консольном стеллаже зависит от количества ярусов и от того, двусторонний или односторонний стеллаж. Примечание: в консольных, стоечных и стеллажах вертикальная стойка длина ячейки принимается равной длине малой грузовой единицы (л.г.е.), значения которых приведены в исходных данных

Вопросы для самопроверки

1. Какое оборудование используется для хранения товаров на складе?
2. Как определяется потребность в поддонах и контейнерах?
3. Какие виды поддонов используются для хранения товаров на складе, от каких характеристик зависит выбор поддона для размещения товаров на хранение?
4. В чем отличие расчета потребности в каркасных и стоечных стеллажах?
5. Как определить тип каркасного стеллажа для размещения в нем товаров на хранение?

6. *Рекомендуемая литература*

7. 1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
8. 2. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учеб.: рек. Мин. Обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц – 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2010.- 696с.
9. 3. Памбухчиянц, О.В Организация и технология коммерческой деятельности электрон. учеб./ О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К, 2007. - 672 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.mirknig.com/knigi/business/1181379086-kommerciya-i-tehnologiya-torgovli-uchebnik.html>
10. 4. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Практическое занятие №3

Тема: «Расчет складских площадей и длины фронта погрузочно-разгрузочных работ»

Цель: получить практические навыки по расчету складских площадей, необходимые при проектировании складских помещений.

Содержание практических заданий

1. Изучить методику определения складских площадей, необходимых для размещения на хранение имеющегося запаса товаров. Расчетные формулы записать в рабочую тетрадь.
2. Определить грузовую площадь для товаров, хранящихся в штабелях и на стеллажах.
3. Определить площадь экспедиции по отправке и отпуску товаров.
4. Определить тип вагонов, необходимых для доставки грузов и рассчитать количество вагонов данного типа.
5. Рассчитать длину грузового железнодорожного фронта.
6. Сделать выводы по работе.

Методика расчета складских площадей и длины погрузо-разгрузочного фронта работ

Для материалов, упакованных в тару (ящики, тюки, мешки) а также пакетированных материалов, укладываемых в штабель, грузовая площадь определяется по формуле:

$$F_{шт}^{гр} = f_{пак} \times N_{шт}, \quad (12)$$

где $F_{шт}^{гр}$ – грузовая площадь, необходимая для хранения определенного вида товаров при штабельном способе хранения, m^2 ;

$N_{шт}$ – количество штабелей, необходимых для хранения данных товаров на складе, шт.

Для материалов, укладываемых в стеллажи, грузовая площадь определяется в зависимости от числа стеллажей ($N_{ст}$) и их размеров ($F_{ст}$):

$$F_{ст}^{гр} = N_{ст} \times F_{ст}, \quad (13)$$

где $F_{ст}^{гр}$ - грузовая площадь, необходимая для хранения определенного вида товаров при стеллажном способе хранения, m^2 .

Площадь экспедиции включает в себя площадь экспедиции по приему ($F_{экс}^{пр}$) и по отпуску ($F_{экс}^{отп}$):

$$F_{экс} = F_{экс}^{пр} + F_{экс}^{отп} \quad (14)$$

Основные отличия при расчете – количество дней работы склада по приему и отпуску продукции:

$$F_{экс}^{пр} = Q_{год} \times K_{нер}^{пост} \times T_{хр}^{пр} / (365 \times q_{табл} \times h_{э.пр} \times K_{э.пр}^F), \quad (15)$$

$$F_{экс}^{отп} = Q_{год} \times K_{нер}^{отп} \times T_{хр}^{отп} / (253 \times q_{табл} \times h_{э.отп} \times K_{э.отп}^F), \quad (16)$$

где $Q_{год}$ – годового грузооборот склада, который определяется исходя из имеющегося запаса товаров на складе ($Z_{общ}$) и срока их хранения на складе $T_{хр}^{скл}$, срок хранения для расчетов принимается равным 40 дней:

$$Q_{год} = Z_{общ} / T_{хр}^{скл}, \quad (17)$$

$K_{нер}$ – коэффициент неравномерности поставок или отпуски грузов, принимается равным 1,0 – 1,5;

$T_{хр}^{пр}$, $T_{хр}^{отп}$ – число дней хранения грузов на приемочной или отпусковой площадке (1-2 дня);

365 – число дней работы склада по приемке в год;

253 – число дней отпуска материалов со склада в год;

$q_{табл}$ – нормативная распределительная нагрузка на $1m^2$, определяется в зависимости от вида склада и способа хранения товаров на складе по таблице 3.

$h_{э.пр}$, $h_{э.отп}$ – высота укладки грузов в экспедиции по приемке или отпуску (обычно высота пакета при одноярусной укладке или 2-х пакетов при двухъярусной укладке, м);

$K_{э.отп}^F$, $K_{э.пр}^F$ - коэффициент использования площади экспедиции по приемке или отпуску товаров (0,35 – 0,45);

При получении грузов или отправке железнодорожным транспортом, необходимо рассчитать длину грузового железнодорожного фронта, которая рассчитывается следующим образом:

$$L_{гр}^{ж/д} = n_{в} \times l_{в} / (Z_{п} \times Z_{1}) + a_{м}, \quad (18)$$

где $L_{гр}^{ж/д}$ – длина грузового железнодорожного фронта, м;

$n_{в}$ – среднесуточное количество вагонов поступающих на грузовой фронт (округляется до целого числа);

$l_{в}$ – длина вагона данного типа, м;

$Z_{п}$ – число подач;

Z_{1} – число смен перестановок вагонов на грузовом фронте (1-2);

$a_{м}$ – удлинение грузового фронта для маневрирования, м (ориентировочно 15-20 м).

$$n_{в} = Q_{год}^{ж/д} \times K_{пер} / (365 \times q_{в}), \quad (19)$$

где $q_{в}$ – грузоподъемность вагона;

$Q_{год}^{ж/д}$ – годовое грузооборот грузов, поступающих железнодорожным транспортом.

В работе для упрощения расчетов $Q_{год}^{ж/д}$ принимается равным $Q_{год}$.

Необходимые характеристики транспортных средств приведены в таблице 4.

Вопросы для самопроверки

1. Как определяется грузовая площадь при штабельном и стеллажном способах хранения товаров?
2. Основные отличия при расчете площади экспедиции по приему и отпуску товаров.
3. Сколько дней хранится товар на приемочной или отпусковой площадке?
4. От каких характеристик зависит значение нормативной распределенной нагрузки?
5. Как определить количество вагонов, необходимых для доставки грузов на склад?

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учеб.: рек. Мин. Обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц – 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2010.- 696с.
3. Памбухчиянц, О.В Организация и технология коммерческой деятельности электрон. учеб./ О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К, 2007. - 672 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.mirknig.com/knigi/business/1181379086-kommerciya-i-tehnologiya-torgovli-uchebnik.html>
4. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Практическое занятие № 4

Тема: «Компоновка склада и расчет показателей использования складских помещений»

Цель: получить практические навыки по расчету и анализу эффективности использования складских помещений.

Содержание практических заданий

1. Изучить методические указания по выполнению данной работы.
2. Определить максимальный вес пакета и высоту хранения товаров на проектируемом складе.
3. Выбрать подъёмно-транспортное оборудование, определить ширину требуемого проезда.
4. Подобрать оптимальную ширину для проектируемого склада.

5. Начертить колонны и определить расположение операционных зон склада: зона приемки ($F_{\text{экс}}^{\text{пр}}$), зона отправки ($F_{\text{экс}}^{\text{отп}}$), зоны хранения отдельных групп товаров ($F_{\text{гр}}$).
6. Произвести компановку склада в черновом варианте.
7. Определить по чертежу длину склада, рассчитать общую площадь склада.
8. Произвести расчет показателей использования складских помещений. Проанализировать полученные значения.
9. Сделать выводы по работе.

Методика выполнения работы

Соотношение длины и ширины склада рекомендуется выбирать из ряда 1:1, 1:2, 1:3, 1:4, 1:5. Если длина склада превышает указанное соотношение, то ширина склада увеличивается на длину пролета между колоннами. При использовании на складе погрузчиков и автопогрузчиков рекомендуется ширину склада принимать равной: 18 м, 24 м, 36 м. Если на складе будет использоваться крановое оборудование, то ширина склада определяется длиной моста используемого крана. На складе черных металлов рекомендуется использовать кран мостовой, на складе пиломатериалов – кран козловой, на складах химической и резинотехнической продукции, электротехнических изделий, инструмента и подшипников – кран штабелер. Длина склада получается после размещения всех стеллажей и штабелей с необходимыми проездами и проходами, размещения площади экспедиции. Полученное значение округляется до ближайшего целого числа, кратного 6 м (шагу колонн складского здания). Ширина проезда между оборудованием определяется в зависимости от вида и марки подъемно-транспортного оборудования по таблице 5. При выборе подъемно-транспортного оборудования, необходимо учитывать физико-механические характеристики грузов, наибольший вес пакета на проектируемом складе и максимальную высоту подъема груза.

При размещении стеллажей следует учитывать, что одинарные стеллажи размещаются у продольных стен на расстоянии 0,2 м от них, а от поперечных стен на расстоянии 1 м. Сдвоенные стеллажи размещаются между одинарными, отделяясь один от другого, проездом для подъемно-транспортного оборудования.

Общая площадь склада ($F_{\text{общ}}$) определяется по получившимся параметрам склада:

$$F_{\text{общ}} = L_{\text{скл}} \times B_{\text{скл}}, \quad (20)$$

где $L_{\text{скл}}$ – длина склада, м;

$B_{\text{скл}}$ – ширина склада, м.

После компановки склада на миллиметровой бумаге необходимо рассчитать показатели использования складских помещений. К показателям использования складских помещений относят:

1. Коэффициент использования площади склада (K_f);
2. Коэффициент использования объема склада (K_v);
3. Нагрузка на 1 м² складских площадей (q), т/м²;
4. Грузонапряженность 1 м² площади склада (Γ), т/м².

Коэффициент использования площади склада определяется отношением грузовой площади ($F_{\text{гр}}$), которая определяется путём суммирования грузовых площадей товаров, хранящихся на складе к общей площади склада:

$$K_f = F_{\text{гр}} / F_{\text{общ}}. \quad (21)$$

Коэффициент использования объема склада определяется отношением грузового объема ($V_{\text{гр}}$) к общему объему склада ($V_{\text{общ}}$):

$$K_v = V_{\text{гр}} / V_{\text{общ}}. \quad (22)$$

Грузовой объем определяется по формуле:

$$V_{гр} = F_{гр} \times H_{хр}, \quad (23)$$

где $H_{хр}$ – высота штабеля, стеллажа (максимальная высота на которой храниться товар на складе), м.

Общий объём склада определяется по формуле:

$$V_{общ} = F_{общ} \times H_{скл}, \quad (24)$$

где $H_{скл}$ – высота проектируемого склада (высота зданий одноэтажных складов равна 6, 12 или 32 м).

Нагрузка на 1 м² складских площадей определяется отношением запаса к общей площади склада:

$$q = Z_{общ} / F_{общ}. \quad (25)$$

Полученное значение сравнивается с табличным значением, $q_{расч}$ не должно превышать $q_{табл}$.

Грузонапряженность 1 м² площади склада определяется по формуле:

$$\Gamma = Q_{год} / F_{общ}. \quad (26)$$

Вопросы для самопроверки

1. По каким параметрам определяется ширина проезда для подъёмно-транспортного оборудования?
2. Какие виды подъёмно-транспортного оборудования используются на складах?
3. Как определить общую длину склада?
4. Какие показатели относятся к показателям использования складских помещений?
5. По какому показателю можно определить эффективность использования объёма склада?

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учеб.: рек. Мин. Обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц – 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2010.- 696с.
3. Памбухчиянц, О.В Организация и технология коммерческой деятельности электрон. учеб./ О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К, 2007. - 672 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.mirknig.com/knigi/business/1181379086-kommerciya-i-tehnologiya-torgovli-uchebnik.html>

Практическое занятие № 5

Тема: «Проектирование складского помещения и расстановка оборудования»

Цель: «Получить практические навыки по проектированию складских помещений»

Содержание практических заданий

1. С учетом анализа показателей использования складских помещений внести в расчеты необходимые изменения.
2. Начертить план проектируемого складского помещения в масштабе.
3. Отметить расположение операционных зон склада.
4. Выполнить расстановку оборудования.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите виды проектов для проектирования складов.
2. Что представляет собой проект товарного склада?

3. В каких случаях осуществляется индивидуальное проектирование складов?
4. Какие данные необходимо указать в задании на проектирование товарного склада?
5. Что представляет собой технический проект склада?

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Практическое занятие № 6

Тема: «Организация торгово-технологического процесса на складе»

Цель: изучить вопросы организации и технологии складских операций.

Содержание практических заданий

1. Изучить теоретический материал по данной теме.
2. Ответить и обсудить следующие вопросы:
 - 1) Складской технологический процесс, его составные части и принципы рациональной организации.
 - 2) Организация и технология разгрузки транспортных средств, поступивших на склад в железнодорожных вагонах и автомобилях.
 - 3) Организация количественной приемки товаров на складе.
 - 4) Организация приемки товаров по качеству, порядок оформления приемки товаров по качеству.
 - 5) Организация и технология размещения, укладки и хранения товаров.
 - 6) Технология отпуска товаров со склада и отправки покупателям.
 - 7) Организация работы зала товарных образцов.
 - 8) Техничко-экономические показатели работы складов.

Изучение вопросов организации и технологии складских операций позволяет студентам получить необходимые знания и умения в области организации складского технологического процесса, который включает операции по разгрузке, перемещению, приемке, размещению, укладке, хранению, подсортировке, упаковке, отпуску товаров и другие операции.

Выполнение складских технологических операций составляет основу деятельности складов. Это вытекает из роли и функций торговых складов, призванных осуществлять обработку грузовых потоков товаров, преобразовывать производственный ассортимент в торговый, снабжать товарами розничную торговую сеть.

Практическое занятие № 7

Тема: Расчет технико-экономических показателей работы складов

Цель: получить практические навыки по расчету и анализу технико-экономических показателей работы склада.

Содержание практических заданий

1. Изучить методику расчета технико-экономических показателей работы склада, используя учебники Л.П.Дашкова и В.К. Памбухчиянца «Организация, технология и проектирование торговых предприятий».
2. Рассчитать следующие технико-экономические показатели работы склада используя данные таблицы 1:
 - грузовой оборот склада;
 - годовые эксплуатационные расходы;
 - себестоимость складской переработки 1 т груза;
 - производительность труда работников склада;
 - использование площадей складских помещений;

- использование емкости или полезного объема склада;
- уровень механизации складских работ;
- удельные капиталовложения.

3. Сделать заключение о степени эффективности работы складского предприятия.

Методика выполнения работы

Таблица 1 - Исходные данные для расчета технико-экономических показателей работы склада

| Наименование показателя | Единицы измерения | Величина показателя |
|--|-------------------|---------------------|
| 1. Годовой оптово-складской товарооборот | тыс. руб. | 80560 |
| 2. Средняя стоимость 1т груза | тыс. руб. | 22,4 |
| 3. Годовые эксплуатационные расходы: | тыс. руб. | |
| - на заработную плату работников | | 210,5 |
| - на электроэнергию | | 22,4 |
| - на топливо (отопление) | | 14,8 |
| - на вспомогательные материалы | | 8,32 |
| - на амортизацию и ремонт машин и оборудования | | 18,32 |
| - на амортизацию и ремонт складских помещений | | 82,4 |
| 4. Численность складских (оперативных) работников склада | чел. | 10 |
| 5. Общая площадь склада | кв. м | 2200 |
| 6. Полезная площадь склада | кв. м | 760 |
| 7. Общий складской объем | куб. м | 11000 |
| 8. Грузовой объем склада | куб. м | 2280 |
| 9. Годовой объём механизированных работ | т | 250 |
| 10. Общий годовой объём работ | т | 3350 |
| 11. Общая сумма капиталовложений | тыс. руб. | 20460 |

Величина рассчитанных технико-экономических показателей позволит судить об эффективности работы склада, в частности: себестоимости переработки 1т груза, производительности труда складских работников, рациональности использования складской площади и объема склада, уровне механизации складских работ и т.д.

Делать заключение о степени эффективности работы склада на основе рассчитанных показателей можно путем сравнения их с нормативами или с аналогичными показателями работы других однотипных складов, а также путем анализа динамики развития склада. Результаты проделанной работы представить в виде таблицы 2.

Таблица 2- Расчет технико-экономических показателей работы склада

| № п/п | Наименование рассчитываемого показателя | Формула расчета | Величина показателя | Оценка эффективности |
|-------|--|-----------------|---------------------|----------------------|
| 1. | Грузооборот склада: - годовой - суточный | | | |
| 2. | Величина годовых эксплуатационных | | | |

| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| | расходов, руб | | | |
| 3. | Себестоимость складской переработки 1 т груза, руб. | | | |
| 4. | Производительность труда работников склада (годовая): - в рублях - в тоннах груза | | | |
| 5. | Коэффициент использования полезной площади склада | | | |
| 6. | Коэффициент использования ёмкости склада | | | |
| 7. | Уровень механизации складских работ | | | |
| 8. | Удельные капиталовложения: - на 1 кв. м складской площади, руб. - на 1 кв. м объёма склада, руб. - на единицу грузооборота 1 т, руб. - на единицу товарооборота 1 тыс. руб. | | | |

Вопросы для самопроверки

1. Перечислите технико-экономические показатели работы склада.
2. Что характеризуют показатели удельных капиталовложений?
3. Как определяется уровень механизации складских работ?
4. Как рассчитать полезную площадь склада?
5. Какие данные позволяют сделать заключение о степени эффективности работы склада?

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учеб.: рек. Мин. Обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц – 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2010.- 696с.
3. Памбухчиянц, О.В Организация и технология коммерческой деятельности электрон. учеб./ О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К, 2007. - 672 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.mirknig.com/knigi/business/1181379086-kommerciya-i-tehnologiya-torgovli-uchebnik.html>

Практическое занятие № 8

Тема: «Приемка продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству»

Цель: «Изучить порядок приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству и порядок приемки

продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству».

Приобрести необходимые навыки приемки товаров по количеству, а также документального оформления этой операции и предъявления претензий, связанных с приемкой товаров по количеству».

Содержание практических заданий

1. Изучить инструкцию о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству.
2. Ответь на следующие вопросы:
 - 1) Где производится приемка продукции, поставляемой без тары.
 - 2) Перечислите случаи, когда получатель обязан проверить обеспечена ли сохранность грузов.
 - 3) Сроки приемки продукции без тары, в открытой или поврежденной таре.
 - 4) Сроки приемки продукции, поступившей в исправной таре.
 - 5) Какие документы необходимы для приемки продукции по количеству
 - 6) Как осуществляется проверка веса тары.
 - 7) Действия получателя при обнаружении недостачи.
 - 8) Содержание уведомления о вызове представителя-отправителя (изготовителя).
 - 9) Лица, принимающие участие в приемке продукции.
 - 10) Основные положения акта о недостатке продукции.
 - 11) В каких случаях действует иные правила и порядок приемки товаров по качеству, чем те которые установлены в данной инструкции.
 - 12) Какие условия должны соблюдать организации и предприятия в целях сохранности качества поставляемой продукции.
 - 13) Перечислите сроки приемки продукции по качеству и комплектности.
 - 14) Что называют скрытыми недостатками.
 - 15) Назовите сроки составления акта о скрытых недостатках.
 - 16) Перечислите основные действия получателя в случае обнаружения несоответствия качества продукции данным договорных обязательств.
 - 17) Если представитель изготовителя не явился в установленный срок, кем производится проверка качества продукции?
 - 18) Назовите основные положения акта об отборе образцов проб.
 - 19) Кто должен разрешить противоречия, возникающие между изготовителем и получателем о характере дефекта.
 - 20) Перечень документов, прилагаемых к акту о результатах приемки продукции по качеству и комплектности.
3. Решить ситуационные задачи по приемке товаров на складе по количеству и качеству.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчианц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Практическое занятие № 9

Тема: Приемка продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству

Цель: Изучить порядок приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству.

Содержание практических заданий

1. Изучить инструкцию.

2. Ответить на следующие вопросы.

- 1) В каких случаях действует иные правила и порядок приемки товаров по качеству, чем те которые установлены в данной инструкции.
- 2) Какие условия должны соблюдать организации и предприятия в целях сохранности качества поставляемой продукции.
- 3) Перечислите сроки приемки продукции по качеству и комплектности.
- 4) Что называют скрытыми недостатками.
- 5) Назовите сроки составления акта о скрытых недостатках.
- 6) Перечислите основные действия получателя в случае обнаружения несоответствия качества продукции данным договорных обязательств.
- 7) Если представитель изготовителя не явился в установленный срок, кем производится проверка качества продукции?
- 8) Назовите основные положения акта об отборе образцов проб.
- 9) Кто должен разрешить противоречия, возникающие между изготовителем и получателем о характере дефекта.
- 10) Перечень документов, прилагаемых к акту о результатах приемки продукции по качеству и комплектности.

1. Решить ситуационные задачи.

Методика выполнения работы

Контроль качества поступивших товаров является важной составной частью складского технологического процесса. Его цель – проверить, соответствуют ли отгруженные товары по качеству и комплектности требованиям, установленным ГОСТами, техническими условиями, договорами поставки, образцами (талонами).

Приемка товаров по качеству занимает важное место в складском технологическом процессе. Ее целью является не только проверка качества и комплектности поступивших на склад товаров, но и предотвращение попадания в розничную торговую сеть недоброкачественных товаров, не отвечающих требованиям стандартов и других нормативных документов.

Приемка товаров должна осуществляться заведующими складами, товароведом и другими лицами, уполномоченными руководителями оптового предприятия, в соответствии с требованиями, установленными в инструкции «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», если иной порядок не предусмотрен государственными стандартами, техническими условиями или другими обязательными правилами.

Для решения ситуационных задач прежде всего необходимо проанализировать сложившуюся ситуацию, ознакомиться с Положением о поставках товаров народного потребления и инструкцией "О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству".

Затем на основе исходных данных работа выполняется в следующей последовательности для задачи 1.

1. Составляется акт об обнаруженном бое шифера.
2. Составляется для отправки поставщику уведомление.
3. Назначается комиссия для приемки шифера в соответствии с инструкцией "О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству». Комиссия должна проверить качество шифера.
4. По результатам проверки качества составляет акт, содержание которого должно отвечать требованиям, изложенным в инструкции "О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству".
5. Производится расчет по начислению суммы санкций за поставку недоброкачественных товаров в размерах, предусмотренных положением о поставках

товаров народного потребления, расчет суммы санкций оформляется в виде таблицы.

6. Составляется претензия поставщику за поставку недоброкачественных товаров.

При составлении и оформлении любых документов, в том числе и претензии, необходимо соблюдать ряд требований и правил, предусмотренных Единой государственной системой делопроизводства.

Последовательность выполнения работы для решения ситуационной задачи 2 аналогична последовательности для задачи 1.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбучьянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Практическое занятие №10

Тема: «Определение форм товароснабжения магазинов товарами и схем завоза продовольственных товаров в розничную торговую сеть».

Цель: получить практические навыки по организации товароснабжения розничной сети.

Содержание практических заданий

1. Организовать товароснабжение сети магазинов розничного торгового предприятия, учитывая следующие условия и исходные данные. Розничное торговое предприятие имеет сеть магазинов по торговле продовольственными товарами, представленную на рис. 1 (магазины: А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, З, И) и собственный распределительный склад (точка О). Поставщиками для розничного предприятия являются различные предприятия оптовой торговли продовольственными товарами; хлебозавод, молокозавод, предприятие по производству безалкогольных напитков, цех по производству овощных консервов.

2. Разработать схемы завоза следующих групп товаров:

- кондитерские товары в ассортименте;
- сахар;
- напитки безалкогольные;
- консервы мясные в ассортименте;
- консервы овощные;
- молоко и молочные продукты;
- крупы в ассортименте;
- макаронные изделия;
- колбасные изделия;
- хлеб и хлебобулочные изделия.

3. Задание выполнить в форме таблицы 2.

4. Сделать общие выводы и дать рекомендации.

Методические указания по выполнению работы

Основная часть грузов, как правило, поступает в розничную торговую сеть со складов предприятий торговли. Однако некоторые товары могут поступать в магазины транзитом.

В данном случае продукция предприятий местной промышленности доставляется непосредственно в магазины. Исключение составляет продукция цеха по производству овощных консервов, которая вначале поступает на склад, а затем в магазины. Мясные консервы также закупаются у изготовителя, накапливаются на распределительном складе, а затем развозятся по магазинам. Возможные схемы завоза товаров в магазины.

Схема 1: предприятие оптовой торговли – распределительный склад – магазин.

Схема 2: предприятие оптовой торговли – магазин.

Схема 3: предприятие промышленности – распределительный склад – магазин.

Схема 4: Предприятие промышленности – магазин.

Таблица 2 - Формы товароснабжения и схемы завоза продовольственных товаров в розничную торговую сеть

| Наименование товарной группы | Форма товароснабжения | Схема завоза | |
|--|--------------------------|--------------|----------|
| | | номер | описание |
| Кондитерские товары ассортименте | в | | |

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение понятию товароснабжение.
2. Назовите основные принципы товароснабжения.
3. Какие формы товароснабжения Вы знаете?
4. Какой метод товароснабжения называется централизованным?
5. В каких случаях эффективно использовать децентрализованный метод товароснабжения?

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учеб.: рек. Мин. Обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц – 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2010.- 696с.
3. Памбухчиянц, О.В Организация и технология коммерческой деятельности электрон. учеб./ О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К, 2007. - 672 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.mirknig.com/knigi/business/1181379086-kommerciya-i-tehnologiya-torgovli-uchebnik.html>

Практическое занятие № 11

Тема: «Оценка месторасположения розничной торговой точки».

Цель: изучить критерии оценки месторасположения розничного торгового предприятия.

Содержание практических заданий

1. Дать описание типу, виду анализируемого торгового предприятия, применяемым методом продажи, представляемым дополнительным торговым услугам.
2. Сделать общую характеристику места расположения торгового предприятия.
3. Оценить место расположение по предлагаемым критериям (см. табл.18), оформить лист оценки места расположения конкретной розничной торговой точки.
4. Сделать общие выводы и рекомендации по анализу месторасположения розничной торговой точки.

Лист оценки места расположения розничной торговой точки.

1. Название, тип (универсам, супермаркет, гастроном, универмаг)

Краткое описание (вид: магазин, павильон, магазин-склад; метод продажи: самообслуживание через прилавок, с открытой выкладкой, по образцам, индивидуальное обслуживание; дополнительные торговые услуги)

2. Общая характеристика места расположения (нужное подчеркнуть):

1. Адрес:

2. Торговая точка: городского значения, местного значения.

3. Расположена поблизости с основными транспортными магистралями; главная улица с оживленным движением транспорта; престижный район, удобный для пешеходов,

характеризующийся большим количеством торговых точек; в составе торговых центров; промышленный район; жилой район; деловой центр; другое _____

4. Расположена поблизости от (указать наличие учреждений городского значения: театр, стадион, административные здания и т.д.)

5. Схема дорог вокруг торговой точки (план-схема, картосхема):

Вопросы для самопроверки

1. Назовите существующие типы и виды торговых предприятий, их основное отличие друг от друга.

2. Какие типы торговых районов вы знаете?

3. Какие критерии учитывают при анализе месторасположения торговых предприятий?

4. Дайте определение понятию специализация торговых предприятий.

5. Назовите дополнительные торговые услуги, предоставляемые покупателям магазинами.

Практическое занятие № 12

Тема: « Определение границ зон тяготения торгового предприятия по минутам пешего хода»

Цель: определить число потенциальных покупателей розничного торгового предприятия, проживающих в зоне пешеходной доступности.

Содержание практических заданий

1. Отметить на карте города анализируемое торговое предприятие.

2. С учетом масштаба отметить границы 400-метровой и 800-метровой зоны.

3. С помощью преподавателя произвести подсчет покупателей, проживающих в этих зонах, дать им характеристику.

4. Определить число потенциальных покупателей, находящихся в зоне тяготения торгового предприятия, результат представить в форме таблицы 19.

5. Сделать выводы по работе.

Методические указания по выполнению работы

Отталкиваясь от места размещения анализируемого магазина, на карту города необходимо нанести зоны, соответствующие минутам пешего хода.

Известно, что человек в минуту проходит около 80 метров, наибольшая доля покупателей (80 %) живет в пяти минутах ходьбы от магазина, т.е. на расстоянии 400м. Остальная доля покупателей, которые живут на расстоянии 800 м., т.е. в 10 минутах ходьбы от торгового предприятия также могут зайти в данный магазин. Рассмотрим расчет потенциальных покупателей на примере.

В городе с населением 150000 жителей находится продовольственный магазин с торговой площадью 400 м². Большая доля покупателей находится в 400-метровой зоне, и 20-30 % в 800-метровой зоне, поэтому необходимо исследовать эти зоны с точки зрения плотности населения и других факторов.

Анализ зон показал, что в радиусе 400 м от магазина проживает около 2000 человек, в 800 м – 2500 человек. Население преимущественно составляют рабочие со средним и низким уровнем доходов. Магазин расположен в жилом районе вне зон тяготения к центру города. Магазин расположен рядом с остановкой троллейбуса, поэтому можно рассчитывать на частое посещение магазина прохожими. Конкуренцию составляют универсам, продуктовый магазин и 3 более мелких специализированных магазина.

Определяем число потенциальных покупателей и результаты заносим в форме таблицы 3.

Таблица 3 - Число потенциальных покупателей розничной торговой точки

| Зоны (по минутам пешего хода), мин | Число жителей, чел | Доля покупателей, % | Потенциальные покупатели, чел. |
|------------------------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------|
| 1 - 5 | 2000 | 80 | 1600 |
| 2 - 10 | 2500 | 20 | 500 |
| Всего | 4500 | 100 | 2100 |

Таким образом, в зоне тяготения к исследуемому предприятию проживает 4500 человек и 2100 человек являются потенциальными покупателями.

Вопросы для самопроверки

1. Какие методы вы знаете по определению территории торгового района?
2. Какие социально-демографические характеристики населения влияют на определение концепции торгового района?
3. В чем заключается сущность метода определения числа потенциальных покупателей по минутам пешего хода?
4. Для каких розничных торговых предприятий определение потенциальных покупателей по минутам пешего хода является не эффективным и почему?

Практическое занятие № 13

Тема: «Определение потенциала торгового участка по числу проходящих пешеходов и проезжающих автомобилей»

Цель: получить навыки по определению потенциала сбыта торгового предприятия.

Содержание практических заданий

1. Изучить методические указания по определению количества потенциальных покупателей среди прохожих и автомобилистов.
2. Определится с выбором торгового предприятия для проведения исследования.
3. Дать характеристику целевым группам для выбранного торгового предприятия.
4. Провести подсчет потенциальных покупателей среди прохожих.
5. Провести подсчет потенциальных покупателей, приезжающих на автомобилях.
6. Сделать анализ по результатам проведенного исследования.

Методические указания по выполнению работы

Для определения потенциала торгового участка рекомендуется проводить исследования в непосредственной близости к участку. С этой целью проводят опрос респондентов по 30 – 40 человек три раза в различное время суток в зависимости от режима работы торгового предприятия. Подсчеты покупателей должны проводиться в тех же самых местах и в течение одинакового периода. Оптимальным считается период подсчета от 5 до 10 минут. Условия, которые могут повлиять на результаты подсчета (дождь, более холодная или жаркая погода, чем обычно) необходимо отмечать. Затем результаты каждого подсчета покупателей используются для оценки общего количества людей, проходящих мимо участка.

Подсчет производится следующим образом: если с 10 часов до 10 часов 5 минут мимо торгового участка прошли 50 человек, то можно предположить, что между 10 и 11 часами за 60 минут прошли 600 человек, т.е.:

$$Ч_{\text{общ}} = В / П_{\text{подсч}} \times Ч_{\text{пеш}} = 60 / 5 \times 50 = 600, \quad (30)$$

где $Ч_{\text{общ}}$ – общее число пешеходов проходящих мимо торгового участка за определённый период времени, чел;

$В$ – расчетный период времени, мин;

$П_{\text{подсч}}$ – период подсчета, мин;

$Ч_{\text{пеш}}$ – число пешеходов прошедших мимо участка в течение периода подсчета, чел.

Процент потенциальных покупателей от общего количества пешеходов определяется в результате опроса или наблюдения, путем определения процента

пешеходов, соответствующих целевой группе. Результаты подсчета покупателей свести в таблицу.

Аналогичные подсчеты проводятся для покупателей, проезжающих на машинах, потенциальными покупателями в данном случае можно считать тех, кто останавливается на данном участке. Суммирование потенциальных покупателей, проходящих мимо и проезжающих на автомобилях, позволит судить об общем количестве потенциальных покупателей. Так как в течение торговой недели результаты подсчета могут существенно отличаться, то желательно проводить исследование в течение всей недели, а затем полученные результаты усреднить.

В работе анализ подсчета потенциальных покупателей необходимо проводить для действующего предприятия.

Вопросы для самопроверки

1. С какой целью проводится анализ подсчета потенциальных покупателей?
2. Поясните методику определения общего числа потенциальных покупателей?
3. Какие факторы могут повлиять на результаты определения количества потенциальных покупателей?
4. Как определить процент потенциальных покупателей среди автомобилистов?
5. Какие выводы можно сделать по результатам анализа?

Практическое занятие № 14

Тема: «Изучение правил продажи отдельных видов товаров»

Цель: изучить особенности продажи отдельных видов товаров, получить практические навыки по решению ситуаций, возникающих в процессе продажи товаров.

Содержание практических заданий

1. Изучить общие положения правил продажи отдельных видов товаров и ответить на следующие вопросы:

- 1) Кем и когда утверждены правила отдельных видов товаров?
- 2) Как устанавливается режим работы магазинов различных форм собственности?
- 3) Кем определяется ассортимент товаров, перечень услуг и методы обслуживания покупателей в магазине?
- 4) Какие требования предъявляются к продавцу?
- 5) Какую информацию продавец обязан доводить до сведения покупателей?
- 6) При каком условии договор купли-продажи считается заключенным?
- 7) Как должны осуществляться расчеты с покупателями за товары и когда договор считается заключенным?
- 8) Как должны оказываться услуги покупателям в магазине?
- 9) Каков порядок обмена или возврата товаров?

2. Изучить особенности продажи продовольственных товаров и ответить на следующие вопросы:

- 1) Что должна содержать информация о продовольственных товарах?
- 2) Какова подготовка товаров к продаже?
- 3) В чем заключаются особенности продажи развесных товаров?
- 4) Каковы особенности продажи хлеба и хлебобулочных изделий?

3. Изучить особенности продажи текстильных, трикотажных, швейных, меховых товаров и обуви, ответить на следующие вопросы:

- 1) Каковы особенности предпродажной подготовки указанных групп товаров к продаже?
- 2) По каким признакам группируют ткани, одежду, трикотажные, меховые товары, обувь при размещении в торговом зале?
- 3) Какую информацию должны содержать образцы товаров, размещенные в торговом зале?
- 4) Каков порядок отмеривания различных видов тканей при продаже покупателю?
- 5) Какие операции должен выполнить продавец при отпуске покупателю тканей, одежды,

обуви, трикотажных и меховых товаров?

4. Изучить особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения и ответить на следующие вопросы:

- 1) Что включает в себя предпродажная подготовка к продаже технически сложных товаров?
- 2) Какую информацию должны иметь образцы товаров размещенные в торговом зале?
- 3) Каковы должны быть действия продавца при продаже технически сложных товаров?
- 4) Что передается покупателю при покупке технически сложных товаров?
- 5) Какие услуги должны оказываться покупателям при продаже технически сложных товаров?

5. Изучить особенности продажи парфюмерно-косметических товаров и ответить на следующие вопросы:

- 1) Какие дополнительные сведения должна содержать информация о парфюмерно-косметических товарах?
- 2) Каковы особенности предпродажной подготовки парфюмерно-косметических товаров до подачи их в торговый зал?
- 3) Каковы должны быть действия продавца при продаже парфюмерно-косметических товаров покупателю?

6. Изучить особенности продажи автомобилей, мототехники прицепов и номерных агрегатов и ответить на следующие вопросы:

- 1) Каковы особенности предпродажной подготовки указанных видов товаров и кем определяется ее содержание?
- 2) Что выдается покупателю одновременно с передачей товара?
- 3) Каковы должны быть действия продавца при продаже указанных товаров?

7. Изучить особенности продажи товаров из драгоценных металлов и драгоценных камней.

- 1) Каковы особенности продажи ювелирных изделий?
- 2) Какая дополнительная информация об ювелирных изделиях должна быть доведена до покупателей?
- 3) Каковы особенности предпродажной подготовки ювелирных изделий к продаже?
- 4) Какие операции должен выполнить продавец при передаче приобретенных ювелирных изделий покупателю?
- 5) Как производится взвешивание приобретенных ювелирных изделий?
- 6) Каково содержание товарного чека передаваемого покупателю вместе с товаром?

8. Изучить особенности продажи лекарственных препаратов и изделий медицинского назначения и ответить на следующие вопросы:

- 1) Какие дополнительные сведения должна содержать информация о лекарственных препаратах при продаже?
- 2) Каковы обязанности продавца при продаже лекарственных препаратов?
- 3) Как производится продажа лекарственных препаратов продавцом?

9. Изучить особенности продажи животных и растений, ответить на следующие вопросы:

- 1) Какую информацию должен предоставить продавец покупателю при продаже животных и растений?
- 2) Как должны содержаться животные, предназначенные для продажи?
- 3) Что должен содержать товарный чек, переданный покупателю вместе с товаром?

10. Изучить особенности продажи товаров бытовой химии и ответить на следующие вопросы:

- 1) Какие дополнительные сведения должна содержать информация о товарах бытовой химии при продаже?
- 2) Что включает в себя предпродажная подготовка товаров бытовой химии?
- 3) По каким признакам должны быть сгруппированы товары бытовой химии?

4) Что запрещается делать при передаче товаров бытовой химии покупателю в аэрозольной упаковке?

11. Изучить Особенности продажи пестицидов и агрохимикатов, ответить на следующие вопросы:

1) В соответствии с каким законом осуществляется продажа пестицидов и агрохимикатов?

2) Какие дополнительные сведения должна содержать информация о пестицидах и агрохимикатах при продаже?

3) Что включает в себя предпродажная подготовка пестицидов и агрохимикатов?

4) По каким признакам должны быть сгруппированы указанные товары в торговом зале?

5) Каковы обязанности продавца при хранении, размещении в торговом зале и продаже пестицидов и агрохимикатов?

12. Изучить особенности продажи оружия и патронов к нему, ответить на следующие вопросы:

1) Какие нормативные документы регулируют продажу гражданского оружия?

2) Что должна иметь каждая единица продаваемого оружия?

3) Какие дополнительные сведения должна содержать информация об оружии?

4) Что включает предпродажная подготовка оружия и патронов при продаже?

5) Как должны быть размещены в торговом зале оружие и патроны?

6) Как должна осуществляться продажа оружия и патронов в магазине?

7) Что должно указываться в товарном чеке, передаваемом покупателю вместе с товаром?

8) Что должен проверять покупатель при получении товара?

9) Каков порядок обмена оружия и патронов?

13. Дать обоснованное заключение по представленным ситуациям.

Ситуация 1. Покупательница, приобретая с лотка батон нарезной, потребовала, чтобы продавец упаковал покупку в целлофановый пакет. Продавец отказался выполнить данное требование, ссылаясь на то, что у него нет сейчас пакетов.

Кто прав в данной ситуации?

Ситуация 2. 18 мая в магазине "Все для Вас" покупательница приобрела косметический набор, а 21 мая она обратилась в магазин с просьбой обменять этот набор на аналогичный, ссылаясь на то, что упаковка набора была разорвана. Администрация магазина отказала покупательнице в этой просьбе. Как вы расцениваете данную ситуацию?

Ситуация 3. Покупатель обратился в магазин "Оружие» с целью покупки пневматического пистолета для занятий спортом, предъявив при этом только свой паспорт. Продавец отказал покупателю в продаже оружия.

Как Вы расцениваете данную ситуацию?

Ситуация 4. Покупательница 8 августа приобрела 3 м шерстяной ткани в магазине "Шарм". При осмотре ткани дома она обнаружила на лицевой стороне конца отреза наличие фабричного ярлыка и фабричного клейма. На следующий день покупательница обратилась в магазин с просьбой обменять купленную ткань. Администрация магазина отказала ей в удовлетворении просьбы, мотивируя тем, что данный вид ткани отсутствует в продаже.

Как Вы расцениваете сложившуюся ситуацию? Как следует поступить покупательнице в данной ситуации?

Ситуация 5. 10 сентября в магазине "Мех и кожа" покупательница приобрела норковую шубу, а 25 сентября она обратилась в магазин с просьбой обменять шубу на аналогичную, но другого фасона.

Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

Ситуация 6. Покупательница приобрела 10 мая в магазине "Радужный" 3 м шелковой ткани. Через 10 дней покупательница обратилась в магазин с просьбой обменять данную ткань на аналогичную, но другой расцветки. Администрация магазина отказала покупательнице в этой просьбе.

Кто прав в данной ситуации?

Ситуация 7. Через 5 дней после покупки электрогрелки покупатель обратился в магазин с требованием ее ремонта, так как после трех дней использования она стала слабо нагреваться. И одновременно покупатель потребовал представить ему на период ремонта аналогичный товар.

Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

Ситуация 8. В магазине покупательница обратилась к продавцу с просьбой ознакомиться с запахом выбранных ею духов, но продавец отказал в этом покупательнице, ссылаясь на то, что духи упакованы.

Как Вы расцениваете сложившуюся ситуацию?

Методические указания по выполнению работы

Изучаются Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные постановлением Правительства РФ № 55 от 19 января 1998 г., а также вспоминается материал, предусмотренный для изучения дисциплиной Основы законодательства по защите прав потребителей (Перечень товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, Перечень технически сложных товаров, в отношении которых требования потребителя об их замене подлежат удовлетворению в случае обнаружения в товарах существенных недостатков, утвержденных постановлением Правительства РФ от 10 ноября 2011 г. N 924.

Даются ответы на приведенные выше вопросы. Результаты изучения указанных документов оформляются в виде таблицы 3.

Таблица 3 - Результаты ответов на вопросы по правилам продажи отдельных групп товаров

| № п/п | Вопрос | Ответ | Обоснование |
|-------|--------|-------|-------------|
| | | | |

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Практическое занятие № 15

Тема: «Определение состава помещений продовольственных и непродовольственных магазинов согласно строительным нормам и правилам. Расчет удельных показателей минимальной площади групп неторговых помещений».

Цель: получить практические навыки, необходимые при проектировании магазинов.

Содержание практических заданий

1. Изучить теоретический материал по данной теме.
2. Определить классификационную группу проектируемого предприятия, согласно СНиП, используя данные таблицы.
3. Определить состав помещений проектируемого предприятия в зависимости от классификационной группы.
4. Определить площадь групп неторговых помещений для проектируемого предприятия, используя данные таблиц.
5. Сделать выводы по работе.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение понятию типизация торговых предприятий.
2. Какие типы розничных торговых предприятий вы знаете?
3. Какие типы розничных торговых предприятий наиболее распространены в городе Благовещенске?
4. От чего зависит состав помещений магазина?
5. Какие функции выполняют неторговые помещения магазина?

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчианц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Справочно-правовая система. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.Консультант+>

Практическое занятие № 16

Тема: «Составление схемы технологической планировки магазина»

Цель: получить практические навыки по проектированию внутренней технологической планировки торгового зала магазина

Содержание практических заданий

1. Определить торговую площадь проектируемого магазина по товарным группам используя данные таблицы 4.
2. Определить метод продажи для каждой товарной группы.
3. Определить площадь торгового зала, используя метод анализа съёма товарооборота с единицы площади торгового зала.
4. Выполнить внутреннюю технологическую планировку торгового зала, используя условия таблицы 5.

Методические указания по выполнению работы

Таблица 4- Характеристика товарных отделов

| № п/п | Наименование товарных отделов | Удельный вес в товарообороте, % | Примерный норматив товарооборота в месяц торговой фирмы «Детский мир» на 1 кв. м торговой площади, тыс. руб. |
|-------|---------------------------------|---------------------------------|--|
| 1 | Швейные изделия, головные уборы | 25,6 | 50,5 |
| 2 | Трикотаж | 18,8 | 41,8 |
| 3 | Обувь | 20,4 | 20,9 |

| | | | |
|---|--|------|------|
| 4 | Игрушки | 13,2 | 18,6 |
| 5 | Спорттовары | 6,0 | 34,4 |
| 6 | Канцелярские и школьно-письменные товары | 8,2 | 18,8 |
| 7 | Книги | 7,8 | 20,4 |
| - | Всего | 100 | - |

Таблица 5- Условия и исходные данные для проектирования торгового зала

| № п/п | Условия для проектирования торгового зала | Ширина, мм | Длина, мм | Высота, мм |
|-------|---|----------------------------|------------------|------------------|
| 1 | Соотношение сторон в плане торгового зала от 1: 1,5 до 1:3 | - | - | - |
| 2 | Сетка колонн в здании магазина | 6000 | 6000 | 6000 |
| 3 | Проход для покупателей в торговый зал | 2000 | - | - |
| 4 | Расстояние: - между линией кассовых кабин расчетного узла и островной горкой или прилавками для покупателей; - между параллельно расположенными островными горками; - между прилавками и оборудованием за прилавком; - между кабинками контролеров кассиров | 2000 1600 900 600 | - - - - | - - - - |
| 5 | Ассортимент и размеры торговой мебели рекомендуется выбрать самостоятельно по каталогам производителей торговой мебели | - | - | - |

В основу технологической планировки торгового зала предлагается предложить метод продажи самообслуживание, а также использовать в зависимости от особенностей товаров продажу по образцам, открытую выкладку, продажу через прилавок.

Основным методом продажи непродовольственных товаров является самообслуживание с организацией единого, централизованного расчетного узла, что обеспечивает свободный доступ покупателей к товарам, осмотр и отбор товаров, получение при необходимости консультаций. Покупка оплачивается в централизованном расчетном узле. Можно разместить отдельные «боксы» для товарных групп, соответствующих величине торговых секций. Эти «боксы» следует отделить от основных эвакуационных проходов покупателей витринами и предусмотреть контролируемые продавцом-кассиром входы-выходы.

Основная проблема разработки технологической планировки магазина – организовать движение покупательских потоков по магазину с целью приобретения большего количества товаров, чем ими было запланировано.

При распределении торговой площади необходимо учитывать выделяемое место в соответствии с ожидаемым объемом продаж.

Узлы расчета должны располагаться так, чтобы покупатели, выходя из торгового зала, обязательно проходили мимо контролера-кассира и чтобы в торговом зале не возникали встречные потоки покупателей. Вход в магазин должен быть против движения часовой стрелки, а выход из торгового зала должен проходить через кассовый узел. В магазинах самообслуживания по продаже непродовольственных товаров количество контроллеров-кассиров должно соответствовать площади торгового зала: один кассовый аппарат на каждые 140 – 160 кв. м площади.

В зоне расчетного узла предусматривается место для хранения личных вещей покупателей, а также тележек для отбора товаров.

Спецификацию торгового оборудования к технологической планировке необходимо оформить в виде таблицы 6

Таблица 6

Спецификация оборудования

| № п/п | Фирма-производитель | Наименование оборудования | Марка, тип | Размеры | | | Количество |
|-------|---------------------|---------------------------|------------|---------|--------|--------|------------|
| | | | | длина | ширина | высота | |
| | | | | | | | |

Вопросы для самопроверки

1. Назовите методы продажи товаров.
2. Дайте характеристику методу продажи товаров – самообслуживание.
3. Какие типы планировок торговых залов магазинов Вы знаете?
4. Назовите достоинства и недостатки линейной планировки торгового зала магазина.
5. Назовите требования к организации узла расчета в магазине самообслуживания.

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учеб.: рек. Мин. Обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчянц – 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2010.- 696с.
3. Арустамов, Э. А. Оборудование предприятий торговли: Учебное пособие. — 6-е изд., перераб. и доп. — М.: 2009[Электронный ресурс]. Режим доступа http://www.dashkov.ru/img/catalogue/mid_731297

Практическое занятие № 17

Тема: «Определение эффективности использования торговой площади в розничных торговых предприятиях».

Цель: получить практические навыки по оценке эффективности торговой площади.

Содержание практических заданий

1. Рассмотреть план размещения торгового оборудования в торговом зале анализируемого предприятия.
2. Определить площадь торгового зала.
3. Рассчитать установочную и демонстрационную площадь торгового оборудования на основании технических характеристик данного оборудования и плана торгового зала.

4. Оценить эффективность использования площади торгового зала.
5. Сделать выводы, дать рекомендации торговому предприятию по рационализации использования площади торгового зала.

Методические указания по выполнению работы

Установочная площадь включает в себя площадь, занятую торговым оборудованием и крупногабаритными товарами (холодильниками, стиральными машинами и т. п.), размещенными в торговом зале. В магазинах самообслуживания под установочную площадь обычно отводится примерно 30% всей площади торгового зала.

Об эффективности использования площади торгового зала судят по коэффициенту установочной площади, который рассчитывается по формуле

$$K_y = \frac{S_y}{S_{Т.З}}, \quad (31)$$

Где K_y - коэффициент установочной площади;

S_y - установочная площадь, м²;

$S_{Т.З}$ - площадь торгового зала, м²;

Низкое значение коэффициента установочной площади (меньше 0,25) говорит о нерациональном использовании торговой площади из-за небольшого количества оборудования. Если же значение коэффициента завышено (более 0,35), то это может привести к неудобствам для покупателей, поскольку недостаточная ширина проходов между оборудованием в таком случае будет препятствовать их свободному перемещению.

Однако следует учесть, что этот показатель может изменяться в зависимости от размера магазина (чем больше торговая площадь, тем, как правило, меньше доля установочной площади) и от его специализации

Наряду с рациональным использованием торговой площади под установку оборудования в магазине необходимо максимально эффективно использовать ее под выкладку товаров. Это достигается за счет применения оборудования, имеющего большую демонстрационную площадь.

Демонстрационная площадь исчисляется как сумма площадей всех элементов оборудования, предназначенных для выкладки товаров (полок, кассет и т. д.). К демонстрационной площади относится и площадь, занимаемая основаниями крупногабаритных товаров.

Степень использования площади торгового зала под выкладку товаров характеризует коэффициент демонстрационной площади. Его рассчитывают по следующей формуле:

$$K_D = \frac{S_D}{S_{Т.З}}, \quad (32)$$

Где K_D - коэффициент демонстрационной площади торгового зала;

S_D - демонстрационная площадь, м²

$S_{Т.З}$ - площадь торгового зала, м²

Этот показатель зависит от видов и типов применяемого для выкладки товаров оборудования, а также от его габаритов и количества элементов, увеличивающих демонстрационную площадь (полок, корзин и т. д.). При определении демонстрационной площади всего торгового зала, предварительно необходимо рассчитать демонстрационную площадь крупногабаритных товаров и каждого вида оборудования, используемого под выкладку и демонстрацию товаров. Оптимальным между демонстрационной площадью и площадью торгового зала в магазине самообслуживания считается соотношение, примерно равное 0,65 – 0,75.

Увеличение коэффициента демонстрационной площади за счет применения островных горок или стеллажей большой высоты может привести к ухудшению обзримости товаров, вызвать неудобства при их выкладке, а также затруднить отбор товаров покупателями.

Коэффициент демонстрационной площади зависит от специализации магазина: он будет ниже в магазинах, где применяются холодильные прилавки и другое холодильное оборудование, в магазинах, торгующих крупногабаритными товарами и т. д.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите основные требования, предъявляемые к устройству и планировке торговых залов магазинов.
2. На какие площади условно можно разделить площадь торгового зала?
3. Что включает в себя установочная площадь торгового зала?
4. По какому показателю можно судить об эффективности использования площади торгового зала под выкладку?
5. Как определяется ширина проходов между оборудованием?

Практическое занятие № 14

Тема: «Управление торгово-технологическим процессом и организация труда в магазине»

Цель: изучить особенности управления торгово-технологическим процессом в магазине.

Содержание практических заданий

1. Изучить теоретический материал по лекционным занятиям и учебной литературе.
2. Ответить на следующие вопросы:
 - 1) Назовите основные задачи организации управления торгово-технологическим процессом в магазине?
 - 2) Какие средства управления торгово-технологическими операциями используются в магазине?
 - 3) Какие формы организации труда применяются в магазине?
 - 4) Что означает разделение труда работников магазина и его кооперация?
 - 5) Какова структура управления магазином?
 - 6) Назовите основные категории работников магазина и его функции.
 - 7) Что означает нормирование труда работников магазина?
 - 8) Какие применяются режимы работы магазина?
 - 9) Что понимается под условиями труда в магазине и какое влияние они оказывают на работников?
 - 10) Какие виды материальной ответственности применяются в магазине и порядок их оформления?
3. Подготовить и обсудить доклады на следующие темы:
 - 1) Организация управления торгово-технологическим процессом в магазине. Объекты управления.
 - 2) Организация труда работников магазина. Сущность и принципы научной организации труда, ее формы.
 - 3) Структура аппарата и основные категории работников магазина, их функции.
 - 4) Режим работы и условия труда в магазине.
 - 5) Организация материальной ответственности в магазине.

Рациональное управление торгово-технологическим процессом и правильная организация труда в магазине являются важными условиями эффективности розничного торгово-технологического процесса. Использование научно обоснованных методов управления в магазине и организация труда позволит более эффективно использовать помещения магазина и его торговую площадь, торгово-технологическое оборудование,

рабочую силу, создаёт условия для обеспечения высокого уровня обслуживания покупателей.

Практическое занятие № 15

Тема: «Разработка графиков выхода продавцов в магазинах»

Цель: научиться разрабатывать рациональные графики выхода обслуживающего персонала магазина.

Содержание практических заданий

1. Изучить методические указания по выполнению работы
2. Составить график выхода на работу обслуживающего персонала продовольственного магазина самообслуживания на месяц работы, используя данные таблицы 36 и следующие условия:

3. Режим работы магазина – с 8.00 до 21 .. без перерыва на обед, выходной день понедельник; торговая площадь магазина – 150 кв. м.

4. Сделать выводы по работе.

Методические указания по выполнению работы

В силу колебаний покупательского спроса уровень трудовой нагрузки в течение дня постоянно меняется, что сказывается на качестве обслуживания покупателей и приводит к экономически неоправданным расходам не только денежных средств, но и рабочего времени.

Решить эту проблему в розничных торговых предприятиях позволяет введение ленточного графика, при котором обслуживающий покупателей персонал выходит на работу не весь одновременно, а в разные часы дня.

При разработке графика, необходимо учитывать следующее.

Чередовать сменность работы целесообразно через неделю. Можно организовать работу, так, чтобы продавцы, работающие вечером, на следующий день начинали работать утром, а работающие днем – на следующий день вечером, работающие утром – на следующий день выходили днем.

В графиках необходимо указывать время начала и окончания работы, перерывы на обед. Перерывы в работе не включаются в рабочее время, устанавливаются они не позднее, чем через 4 часа после начала работы, а их продолжительность должна быть не меньше 30 минут. В рабочее время должно быть включено время на подготовительно-заключительные работы (15 - 60 минут).

Вопросы для самоконтроля

1. Какие требования необходимо учитывать при составлении графиков работы?
2. На какие показатели работы предприятия влияет правильная организация режимов труда?
3. Как сказывается на качестве обслуживания покупателей уровень трудовой нагрузки в течение рабочего дня?
4. Какие преимущества имеет ленточный график?

Практическое занятие № 16

Тема: «Разработка технологических карт для магазинов»

Цель: ознакомиться со структурой и порядком разработки технологических карт для розничного предприятия

Содержание практических заданий

1. Составить технологическую карту по приемке товаров и тары по количеству.
2. Составить технологическую карту по приемке товаров и тары по качеству.
3. Составить технологическую карту по хранению товаров в магазине.
4. Составить технологическую карту по подготовке товаров к продаже и подаче их в торговый зал

5. Составить технологическую карту по подготовке торгового зала к обслуживанию покупателей и продаже товаров (для магазинов самообслуживания)

Методические указания по выполнению работы

Важным инструментом управления торгово-технологическим процессом в магазине являются технологические карты, которые представляют собой детальные разработки последовательности выполнения торгово-технологических операций. Они могут быть составлены на весь процесс внутримагазинного движения товаров или на отдельные его этапы (приемка товаров по количеству, по качеству, подготовка товаров к продаже и т. д.).

Применение технологических карт позволяет более целесообразно использовать средства труда, предметы труда и рабочую силу, исключить ошибки при выполнении соответствующих операций.

На данном практическом занятии необходимо составить ряд технологических карт, дающих полное и четкое описание всех операций, осуществляемых на розничном торговом предприятии с момента поступления товаров до их продажи населению. Для выполнения работы следует использовать следующие исходные обстоятельства.

Для технологической карты по приемке товаров и тары по количеству

1. Товар доставлен в магазин.
2. Транспортное средство разгружено.
3. Количество грузовых мест и масса брутто товаров и тары соответствуют данным сопроводительных документов.

4. Товары поступили без тары, в открытой или поврежденной таре с неисправными пломбами.

5. Установлена недостача товаров, поступивших без тары, в открытой или поврежденной таре.

6. Товар, поступивший в исправной таре, доставлен в зону окончательной приемки по количеству.

7. Вскрытие тары.

8. Количество товарных единиц, масса нетто и масса тары соответствует сопроводительным документам.

9. Выявлена недостача товаров.

10. Представитель поставщика прибыл в установленный срок.

11. Представитель поставщика не явился по вызову, отказался подписывать акт.

12. Нет сопроводительных документов на товар.

13. Приемка товаров и тары по количеству закончена.

Для технологической карты по приемке товаров и тары по качеству

1. Комплектность товаров, качество товаров, тары, упаковки и маркировки соответствует установленным требованиям.

2. Обнаружена недоброкачественность, некомплектность товаров, несоответствие тары нанесенной маркировке.

3. Представитель поставщика прибыл в срок.

4. Представитель поставщика не явился в установленный срок.

5. Представитель дал согласие на завершение приемки товаров по качеству в одностороннем порядке.

6. Нет сопроводительных документов, удостоверяющих качество товаров.

7. Приемка товаров по качеству закончена.

Для технологической карты по хранению товаров в магазине

1. Укладка товаров на средства механизации.

2. Транспортирование товаров к месту хранения.

3. Выгрузка товаров со средств механизации и уклада на хранение.

4. Хранение товаров.

Для технологической карты по подготовке товара к продаже и подаче их в торговый зал

1. Отбор товаров по заказам отделов (секций).
2. Выгрузка товаров с мест хранения на средства механизации.
3. Транспортирование товаров в зону подготовки к продаже.
4. Выгрузка и распаковка товаров в зоне подготовки к продаже.
5. Подготовка товаров к продаже.
6. Отобранный с мест хранения товар не требует специальной подготовки к продаже.
7. Укладка подготовленного к продаже товара на средства механизации.
8. Транспортирование товаров в торговый зал.
9. Сдача товаров представителю отдела (продавцу, заведующему).
10. Разгрузка товаров в торговом зале.

Для технологической карты по подготовке торгового зала к обслуживанию покупателей и продаже товаров (для магазинов самообслуживания)

1. Проверка исправности торгового оборудования.
2. Поддержание порядка и чистоты в закрепленной зоне торгового зала.
3. Выкладка товаров на торговое оборудование.
4. Подготовка кассовой машины к работе.
5. Встреча покупателей, предоставление им необходимой информации о товарах.
6. Самостоятельный отбор товаров покупателем и их доставка в узел расчета.
7. Расчет за покупку.
8. Упаковка товаров и укладка их в сумку покупателя.
9. Возврат инвентарной корзины в место их концентрации
10. Оказание покупателям дополнительных услуг.
11. Технологическую карту рекомендуется составить по форме, представленной в

таблицы.

При определении содержания работы по тому или иному исходному обстоятельству следует руководствоваться соответствующими положениями, предусмотренными инструкцией "О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству", инструкцией "О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству", Правилами работы предприятий розничной торговли, Правилами продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров, Санитарными правилами и нормами для предприятий продовольственной торговли, Типовыми правилами эксплуатации весоизмерительного, холодильного и контрольно-кассового оборудования. В соответствии с требованиями этих документов принимается решение о заполнении графы "Какие документы оформляются".

При заполнении графы "Что запрещается или не допускается" технологических карт необходимо учитывать следующие основные предостережения:

не допускается отказ в приемке груза под предлогом инвентаризации, отсутствия сопроводительных документов;

не допускается приемка мелких отправок без проверки веса брутто (взвешивания) и его соответствия транспортным документам;

запрещается активирование фактов, не установленные непосредственно участниками приемки;

запрещается превышать максимальную грузоподъемность средств механизации;

не допускается оставление разгруженных товаров на рампе;

запрещается превышать допустимый срок хранения товаров;

при укладке товаров на хранение и размещении их в торговом зале не следует нарушать правила товарного соседства;

торговое оборудование, имеющее неисправности, запрещено эксплуатировать до

полного их устранения;

не следует переполнять товарами полки горок и другое оборудование для выкладки товаров;

не допускается продажа товаров с истекшим сроком хранения или реализации;
запрещается требовать от покупателей,

запрещается требовать от покупателей, входящих в торговый зал, предъявления приобретенных ими в других магазинах товаров, ставить на них какие-либо отметки, а также обязывать оставлять личные вещи;

при наличии очередей в рабочее время не допускается закрытие кассы для подсчета выручки;

запрещается продажа товаров без сертификатов, удостоверяющих их качество;

не допускается обуславливать продажу одних товаров обязательным приобретением других;

не следует допускать к работе на кассовой машине лиц, не освоивших правила их эксплуатации;

работникам торгового зала запрещается курить и принимать пищу на рабочем месте.

Практическое занятие № 17

Тема: «Организация предоставления дополнительных услуг покупателям магазинами различных типов»

Цель: приобрести необходимые навыки по анализу экономических ситуаций, связанных с обслуживанием покупателей и оказанием услуг.

Содержание практических заданий

1. Изучить перечень услуг для магазинов различных типов.

2. Предложить перечень услуг для магазинов, указанных в таблице.

3. Разработать рекомендации по технологии предоставления отдельных видов услуг покупателям, предусмотрев:

формы и методы оказания услуг по каждому из видов;

порядок оформления и исполнения услуги;

информационное и техническое обеспечение;

порядок организации хозяйственных связей торговых предприятий со смежными предприятиями в деле оказания услуг;

порядок документального оформления и ведения расчетных операций;

разработку примерного договора на оказание услуг.

4. На схеме технологической планировки магазина соответствующего типа определить место оказания услуги ее площадь и подобрать необходимое оборудование, инвентарь и нормативную документацию.

Методические указания по выполнению работы

Повышение культуры обслуживания покупателей во многом связано с расширением дополнительных услуг, оказываемых магазинами. Перечень таких услуг зависит от специализации магазина, места его расположения, торгового зала и других факторов.

Каждая услуга, если она умело организована, привлекает покупателей в магазин и поднимает его престиж (формирует имидж).

Для повышения имиджа фирмы и ее магазинов необходимо предложить и обосновать дополнительные виды услуг, разработать технологический процесс одной из услуг. Перечень дополнительных услуг для магазинов различных типов рекомендуется оформить в виде таблицы 4.

Таблица 4- Дополнительные услуги для магазинов различных типов

| Типы | Торговая | Дополнительные услуги |
|------|----------|-----------------------|
|------|----------|-----------------------|

| | | | | | |
|--------------|----------|---|---|---|---|
| магазинов | площадь, | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Универсам | 1500 | | | | |
| Универмаг | 2000 | | | | |
| Супермаркет | 5000 | | | | |
| «Техника» | 800 | | | | |
| «Мебель» | 1500 | | | | |
| «Строим дом» | 3000 | | | | |

Рекомендуемая литература

1. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учеб.: рек. Мин. обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. – 7-е, 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2006, 2009, 2010. - 510 с.
2. Дашков, Л.П. Коммерция и технология торговли: учеб.: рек. Мин. Обр. РФ / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц – 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2010.- 696с.
3. Памбухчиянц, О.В Организация и технология коммерческой деятельности электрон. учеб./ О.В. Памбухчиянц. – М.: Дашков и К, 2007. - 672 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://www.mirknig.com/knigi/business/1181379086-kommerciya-i-tehnologiya-torgovli-uchebnik.html>

3.2.2 Методические указания по самостоятельной работе студентов

В рамках данной дисциплины предусмотрено выполнение индивидуального задания по проектированию склада, написание реферата и выполнение курсовой работы. Темы индивидуальных заданий, рефератов и курсовых работ, методические указания по выполнению курсовой работы представлены в рабочей программе дисциплины (п. 1.9.3).

Исходные данные для выполнения индивидуального задания

Срок хранения запаса по всем видам склада принимается равным 40 дней.

Вариант 1. Склады черных металлов и металлоизделий

| Наименование материалов, размер | Способ хранения | объемный вес, т/м | Коэффициент заполнения объема оборудования | Запас, т | | |
|---|---|-------------------|--|----------|-----|-----|
| | | | | 1 | 2 | 3 |
| 1. Сталь сортовая обыкновенного качества, круглая длиной до 6 м | В стеллажах (вертикальная стойка) | 1,8-3 | 0,3-0,4 | 100 | 200 | 300 |
| 2. Проволока стальная в бухтах, масса 80кг | В штабелях на поддонах стоечных (по 8 шт. на поддоне) | | | 80 | 120 | 90 |
| 3. Метизы в ящиках 400X300X180, масса 90 кг | В каркасных стеллажах на плоских поддонах, высота пакета 330 мм | | | 100 | 100 | 150 |
| 4. Трубы стальные | Стеллаж консольный | 0,5 | 0,6 | 80 | 150 | 200 |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|-----|-----|-----|
| длиной-6 м | | | | | | |
| Фитинги в ящиках 200х350х190, масса 40 кг | В штабелях на поддонах, высота пакета 530мм | | | 100 | 130 | 100 |

Вариант 2. Склады цветных металлов

| Наименование материала, параметры | Способ хранения | Запас, т | | |
|--|--|----------|-----|-----|
| | | 1 | 2 | 3 |
| 1. Листы из алюминия, 2000х600х3, масса листа 9,9 кг, объемный вес 0,7 т/м | Стойчатые стеллажи для листа | 50 | 60 | 70 |
| 2. Проволока в мотках | В 4 ярусных штабелях в стойчатых поддонах 4С | 50 | 40 | 30 |
| 3. Лента латунная в ящиках 320х360х400мм массой 80 кг | Хранение в каркасных стеллажах на плоских поддонах, высота пакета 870 мм | 90 | 80 | 70 |
| 4. Листы медные 1200х800х100м м, масса 85 кг | Хранение в 10 ярусных штабелях на плоских поддонах. Высота пакета 260мм | 56 | 200 | 45 |
| 5. Прутки из бериллиевой бронзы, ГОСТ 15835-70, длина 4м, объемный вес 6т/м | Хранение в консольных стеллажах. | 100 | 150 | 200 |

Вариант 3. Склады вяжущих строительных материалов

| Наименование материала, параметры | Способ хранения | Запас, т | | |
|---|--|----------|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 |
| 1. Цемент в бумажных листах 750х400х160 масса 50 кг | На поддонах 2П4 в штабелях в 4 яруса, высота пакета 950мм | 50 | 60 | 70 |

| | | | | |
|---|---|-----|-----|-----|
| 2. Асбест в бумажных мешках 850x510x140 масса 40 кг | В стоечных поддонах ПС1 в 4 ярусных штабелях | 60 | 60 | 60 |
| 3. Алебастр в бумажных мешках 850x510x140, масса 50 кг | В стоечных поддонах ПС1 в 4 ярусных штабелях | 60 | 60 | 60 |
| 4. Известь в бочках, диаметр 610, высота 960 мм, масса 200 кг | На поддонах, 4 ярусных штабелях | 60 | 120 | 180 |
| 5. Каучук в кипах 750x650 x400 мм масса 113 кг | На поддонах в каркасных стеллажах, высота пакета 950мм. | 150 | 180 | 240 |

Вариант 4. Склады строительных материалов

| Наименование материала, параметры | Способ хранения | Запас, т | | |
|---|---|----------|-----|----|
| | | 1 | 2 | 3 |
| 1. Рубероид в рулонах, масса 24 кг, Д=182, Н=1000мм, ГОСТ10923-82 | В контейнерах КЗ-1Г (в одном контейнере 30 рулонов) в штабелях в 3 яруса. | 60 | 60 | 60 |
| 2. Минераловатные плиты 1200x100x84мм, масса 42 кг | В 5 ярусных штабелях в стоечных поддонах ПС 0,5Г | 60 | 60 | 60 |
| 3. Лакокрасочные материалы в таре 375x310x495мм, масса 40 кг. | В стеллажах на поддонах 2П4, высота пакета 645мм | 120 | 110 | 30 |
| 4. Арматура санитарно-техническая (вентили, краны, задвижки) в закрытой таре, 650x335x310 мм массой 0,045 т | В стеллажах на плоских поддонах 2П4 1200x800, высота пакета 850 мм | 60 | 70 | 80 |

| | | | | |
|---|--|----|----|----|
| 5.Керамические плитки в таре ТО-0,03-1, 385х345х220мм, масса брутто 0,03 т. | В поддонах стоечных ПС 0,5Г-3 в 3 яруса в пакете в штабелях. | 60 | 65 | 70 |
|---|--|----|----|----|

Вариант 5. Склады пиломатериалов

| Наименование материала, параметры | Способ хранения | Запас, т | | |
|---|---|----------|-----|-----|
| | | 1 | 2 | 3 |
| 1 Доски ясеневые обрезные толщиной 45 мм шириной 130 мм длиной 6,5м | Штабельный, из пакетов шириной 1350 мм, высотой 1300мм, массой 5000кг, в 4 яруса | 100 | 110 | 120 |
| 2.Доски кедровые обрезные, толщиной 50 мм, шириной 250мм, длиной 6,4 м | Штабельный, из пакетов шириной 1350 мм, высотой 1300мм, массой 5000кг, в 4 яруса | 90 | 95 | 105 |
| 3.Брусья кленовые 2 сорта толщиной 180 мм, шириной 220мм, длиной 3м. | Штабельный из пакетов шириной 1350мм, высотой 1300мм, массой 5000кг, в 4 яруса | 100 | 120 | 150 |
| 4.Брусья буковые, толщиной 200 мм, шириной 250 мм, длиной 6 м. | Штабельный из пакетов шириной 1350мм, высотой 1300 мм, массой 5000 кг, в 4 яруса | 60 | 70 | 80 |
| 5. Доски сосновые,обрезные 1 сорта, толщиной 40 мм, шириной 150 мм, длиной 4м | Штабельный, высота 3 м | 100 | 120 | 110 |

Вариант 6. Склады химической продукции

| Наименование | Способ | Высота штабеля, мм | Запас, т |
|--------------|--------|--------------------|----------|
|--------------|--------|--------------------|----------|

| материала, параметры | хранения | | 1 | 2 | 3 |
|---|--|------|----|----|----|
| 1. Электролит в стеклянных бутылках, емкостью 10 кг, диаметр 236 мм, высота 417мм, в деревянных обрешетках. | В каркасных стеллажах, в стоечных поддонах | | 30 | 50 | 40 |
| 2. Натр едкий в барабанах БТ1Б-100, емкостью 0,2 т. диаметр 748мм, высота 336мм | В каркасных стеллажах на поддонах. Барабаны уложены на поддон. | | 30 | 40 | 60 |
| 3. Сода кальцинированная в бумажных мешках | В штабелях на поддонах | 2000 | 40 | 20 | 30 |
| 4. Медный купорос в мешках 800x535x200 мм, емкостью 50 кг. | В каркасных стеллажах на поддонах | | 30 | 40 | 20 |
| 5. Фтористый натрий в мешках 800x600x200 мм, массой 50 кг. | В каркасных стеллажах на поддонах | | 30 | 40 | 20 |

Вариант 7. Склады резинотехнической продукции

| Наименование материала, параметры | Способ хранения | Высота хранения, м | Запас, т | | |
|--|------------------------------------|--------------------|----------|----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 |
| 1. Мелкие резиновые изделия в картонных коробках 400x300x200 мм, масса 40 кг | В каркасных стеллажах на поддонах. | | 30 | 40 | 50 |
| 2. Лента конвейерная шириной 650 мм, в рулонах, Д=400 мм, Р=60 | В каркасных стеллажах на поддонах | | 40 | 20 | 30 |

| | | | | | |
|--|---------------------------------|-----|----|----|----|
| кг. | | | | | |
| 3. Кислородные шланги в кассетах 4000x800x500 мм, Р= 300 кг. | В консольных стеллажах | | 30 | 20 | 15 |
| 4. Трубки вакуумные в бухтах, в стоечных поддонах, масса 280кг. | В 4 ярусных штабелях. | | 40 | 20 | 30 |
| 5. Трубки резиновые в бухтах при нормативном распределенной нагрузке на 1 м ² =0,12 т при высоте хранения 1м. | В штабелях, в стоечных поддонах | 4,0 | 50 | 30 | 40 |

Вариант 8. Склады электротехнической продукции

| Наименование материала, параметры | Способ хранения | Запас, т | | |
|---|--|----------|-----|----|
| | | 1 | 2 | 3 |
| 1. Рассеиватели в коробках 300x400x150 мм, масса 15 кг | В стеллажах на плоских поддонах, высота пакета 900 мм | 45 | 120 | 30 |
| 2. Лампы люминисцентные 800x220x200, масса 10 кг | В стеллажах на плоских поддонах, 2П4-1, высота пакета 950 мм | 20 | 25 | 30 |
| 3. Аккумуляторы СК-8 в деревянных ящиках 1200x290x200 ммБ масса 21,6 кг | В каркасных стеллажах на плоских поддонах, высота пакета 950 мм | 30 | 20 | 50 |
| 4. Аккумуляторы 400x290x250, масса 12 кг | В стоечных поддонах в специализированных передвижных стеллажах для аккумуляторов | 40 | 25 | 20 |
| 5. Сетка латунная в деревянных ящиках 1240x300x350 мм, масса 47 кг | В штабелях, на плоских поддонах, ящики в 3 ряда в пакете, в штабелях | 42 | 60 | 40 |

Вариант 9. Склады инструментов

| Наименование материала, параметры | Способ хранения | Запас, т | | |
|--|---|----------|----|-----|
| | | 1 | 2 | 3 |
| 1. Резцы расточные, сечением 16x12 мм, упакованные в ящики 640x170x185 мм, масса 15 кг | В каркасных стеллажах на плоских поддонах, высота пакета 800 мм | 50 | 60 | 100 |
| 2. Сверла спиральные с цилиндрическим хвостовиком, упакованные в коробки 300x300x150 мм, весом 17 кг | В каркасных стеллажах на плоских поддонах, высота пакета 800 мм | 37 | 38 | 90 |
| 3. Фрезы концевые в картонных упаковках, весом 29 кг, 200x100x150 мм | Клеточный стеллаж | 40 | 50 | 40 |
| 4. Сверла россыпью | Клеточный стеллаж с выдвижными ящиками, емкостью 6 кг | 30 | 25 | 35 |
| 5. Рулетки в коробках 500x100x50 мм, весом 0,5 кг | Полочный стеллаж | 50 | 35 | 45 |

Вариант 10. Склады подшипников и запасных частей

| Наименование материала, параметры | Способ хранения | Высота пакета, мм | Запас | | |
|--|---|-------------------|-------|-----|----|
| | | | 1 | 2 | 3 |
| 1. Подшипники в ящиках 350x240x400 мм, Мааса 35 кг | На поддонах в каркасных стеллажах | 950 | 50 | 20 | 30 |
| 2. Подшипники в ящиках 365x100x150 мм, весом 16 кг | На поддонах в каркасных стеллажах | 750 | 80 | 90 | 50 |
| 3. Фильтры тонкой очистки в ящиках 400x266x200 мм, весом 65 кг | В каркасных стеллажах на плоских поддонах | 950 | 60 | 70 | 80 |
| 4. Крестовины в ящиках 400x300x240 мм, весом 45 кг | В каркасных стеллажах на плоских поддонах | 870 | 90 | 100 | 50 |
| 5. Коробки передач в ящиках 400x266x200, весом 65 кг | В каркасных стеллажах на плоских поддонах | 950 | 30 | 70 | 40 |

3.3 Контроль знаний

3.3.1 Текущий контроль знаний

Вопросы для подготовки к контрольной работе и примерный образец теста для текущего контроля успеваемости студентов представлены в рабочей программе дисциплины (п. 1.9.1).

Критерии оценки по устному опросу студентов:

- несодержательный ответ на все вопросы – «неудовлетворительно»;
- содержательный ответ на часть вопросов – «удовлетворительно»;
- содержательный ответ с правильными, глубокими, но не исчерпывающими вопросами – «хорошо»;
- содержательный ответ с правильными и достаточно глубокими ответами, демонстрирующими серьезные познания в теории вопроса – отлично.

Критерии оценки по результатам тестирования знаний студентов:

- 85- 100 % - «отлично»;
- 71 - 84 % - «хорошо»;
- 50-70 % - «удовлетворительно»;
- 35- 49 % - «неудовлетворительно».

3.3.2 Итоговый контроль знаний

По итогам обучения в 8 семестре по дисциплине «Организация, технология и проектирование предприятий» студенты сдают зачёт, а по итогам обучения в 9 семестре студент сдает экзамен тестированием знаний, тесты составлены с учётом пройденного лекционного материала и практических занятий. Каждый тест состоит из 25 заданий. Задания включают открытые вопросы, закрытые вопросы и задачу. При ответе на открытый вопрос, студенту рекомендуется приводить примеры, чтобы продемонстрировать уровень своих знаний в достаточной степени.

При подготовке к зачёту и экзамену студентам рекомендуется повторить лекционный материал и прочитать учебную литературу, список которой представлен в рабочей программе по данной дисциплине.

Студент получает зачет по данной дисциплине при ответе не менее, чем на 50 % всех поставленных вопросов и решении задачи. Кроме того учитывается уровень текущей работы студента по данной дисциплине в течение семестра на практических занятиях, выполнение заданий по самостоятельной работе. Студенты, не защитившие практические работы и имеющие многочисленные пропуски без уважительной причины к зачёту и экзамену не допускаются.

В течение семестра после утверждения темы, студент выполняет курсовую работу. Порядок выполнения, рецензирования и защиты курсовой работы, представлены в рабочей программе дисциплины (п. 1.9.3).

Критерии оценки курсовой работы

Анализ результатов курсовой работы проводится по следующим критериям:

1. Навыки самостоятельной работы с материалами, по их обработке, анализу и структурированию.
2. Умение правильно применять методы исследования.
3. Умение грамотно интерпретировать полученные результаты.
4. Способность осуществлять необходимые расчеты, получать результаты и грамотно излагать их в отчетной документации.
5. Умение выявить проблему, предложить способы ее разрешения, умение делать выводы.
6. Умение оформить итоговый отчет в соответствии со стандартными требованиями. Пункты с 1 по 6 дают до 50% вклада в итоговую оценку студента.
7. Умение защищать результаты своей работы, грамотное построение речи, использование при выступлении специальных терминов.
8. Способность кратко и наглядно изложить результаты работы.

Пункты 7,8 дают до 35% вклада в итоговую оценку студента.

9. Уровень самостоятельности, творческой активности и оригинальности при выполнении работы.

10. Публичная защита курсовой работы.

Пункты 9, 10 дают до 15 % вклада в итоговую оценку студента.

Оценка **«отлично»** ставится студенту, который в срок, в полном объеме и на высоком уровне выполнил курсовую работу. При защите и написании работы студент продемонстрировал вышеперечисленные навыки и умения. Тема, заявленная в работе раскрыта, раскрыта полностью, все выводы студента подтверждены материалами исследования и расчетами. Отчет подготовлен в соответствии с предъявляемыми требованиями. Отзыв руководителя положительный.

Оценка **«хорошо»** ставится студенту, который выполнил курсовую работу, но с незначительными замечаниями, был менее самостоятелен и инициативен. Тема работы раскрыта, но выводы носят поверхностный характер, практические материалы обработаны не полностью. Отзыв руководителя положительный.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который допускал просчеты и ошибки в работе, не полностью раскрыл заявленную тему, делал поверхностные выводы, слабо продемонстрировал аналитические способности и навыки работы с теоретическими источниками. Отзыв руководителя с замечаниями.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студенту, который не выполнил курсовую работу, либо выполнил с грубыми нарушениями требований, не раскрыл заявленную тему, не выполнил практической части работы.

3.4 Интерактивные технологии и инновационные методы, используемые в образовательном процессе

В процессе изучения дисциплины используются образовательные технологии, позволяющие студентам более эффективно осваивать дисциплину и овладевать профессиональными компетенциями. При проведении лекционных занятий используются лекция-визуализация, лекция-консультация.

Лекция-визуализация представляет собой устную информацию, преобразованную в визуальную форму. В зависимости от темы лекционного занятия по дисциплине «Организация, технология и проектирование предприятий» используются различные формы наглядности: текстовая информация; изобразительная (рисунки, фото); символическая (схемы, таблицы).

Чтение такой лекции позволяет обеспечить систематизацию знаний по основам организации, технологии и проектирования торговых предприятий, обеспечить усвоение новой информации, подкреплённой наглядными примерами.

Лекция-консультация, проводится с целью выявления проблем у студентов в ходе выполнения курсовой работы и оказания методической помощи для написания курсовой работы.