

**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 направлению подготовки
100700.62 «Торговое дело»
по профилю «Коммерция»

УМКД разработан старшим преподавателем Шульгиной Н. Г.

Рассмотрен и рекомендован на заседании кафедры

Протокол заседания кафедры от «27» января 2012 г. № 5

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

УТВЕРЖДЕН

Протокол заседания УМС _____
«Торговое дело»
(указывается название специальности (направления подготовки))

От «_____» _____ 201_____ г. № _____

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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: – получение общепрофессиональных знаний и овладение навыками организации, управления и проектирования предприятий.

Задачи дисциплины: изучение основ организации и осуществления товародвижения, торгово-технологического процесса, организации материально-технического обеспечения, проектирования торговых предприятий; овладение навыками осуществления контроля качества товаров и услуг, приёмки товаров по количеству и качеству; формирование навыков осуществления торгово-технологических процессов на предприятии, проведения инвентаризации, списания потерь, проектирования и перепланировки торговых предприятий.

1.2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина «Организация, технология и проектирование предприятий» федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки торговое дело отнесена в профессиональный цикл (Б.3), базовая (общепрофессиональная часть).

1.3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать следующие результаты образования:

1)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.

2)Уметь: 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, применять техническое и метрологическое законодательство, работать с нормативными документами.

3)Владеть: методами и средствами управления процессом товародвижения товарами, управления персоналом, умениями и навыками документального обеспечения процесса товародвижения и управления торгово-технологического процесса, опытом работы с товаросопроводительной и нормативной документацией, необходимой для осуществления торгово-технологических процессов, навыками работы с технической документацией при проектировании предприятий.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);

Умением пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, готовностью к соблюдению действующего законодательства и требованиям нормативных документов (ПК-2);

Способностью управлять ассортиментом и качеством товаров и услуг, оценивать их качество, диагностировать дефекты, обеспечивать необходимый уровень качества товаров и их сохранение, эффективно осуществлять контроль качества товаров и услуг, приёмку и учёт товаров по количеству и качеству (ПК-3);

Способностью осуществлять управление торгово-технологическими процессами на предприятии, регулировать процессы хранения, проводить инвентаризацию, определять и минимизировать затраты материальных и трудовых ресурсов, а также учитывать и списывать потери (ПК-5);

Готовностью работать с технической документацией, необходимой для профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) и проверять правильность её оформления (ПК-12);

Способностью обеспечивать материально-техническое снабжение предприятия, закупки и продажу (сбыт) товаров, управлять товарными запасами (ПК-13);

Способностью разрабатывать проекты профессиональной деятельности (торгово-технологические, и/или маркетинговые, и/или рекламные, и/или логистические процессы) с использованием технологий (ПК-18);

Готовностью участвовать в реализации проектов в области профессиональной деятельности (коммерческой, или маркетинговой, или рекламной, или логистической, или товароведной) (ПК-19).

1.4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Организация, технология и проектирование предприятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

№ п/п	Раздел 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.	4	1	2	2	-	
2	Типы и виды оптовых предприятий.		2	2	2	1	Устный опрос
3	Товарные склады, их устройство и планировка.		3	2	2	1	Устный опрос
4	Складской технологический процесс и принципы его организации.		4	2	2	1	Устный опрос
5	Технологическое оборудование складов.		5	2	2	2	Тестирование
6	Технико-экономические показатели работы складов и методы их расчета.		6	2	2	1	Устный опрос
7	Управление торгово-технологическим процессом и организация труда на складе.		7	2	2	1	Устный опрос
8	Проектирование складских предприятий		8	2	2	4	Зачёт по индивидуальному

		4					заданию
9	Тара и тарные операции в торговле.		9	2	2	-	
10	Организация перевозки товаров.		10	2	2	1	Устный опрос
11	Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий.		11	2	2	1	Устный опрос
12	Розничная торговая сеть. Классификация и функции розничных торговых предприятий.		12	2	2	1	Контрольная работа
13	Выбор месторасположения розничного торгового предприятия.		13	2	2	4	Защита реферата
14	Требования, предъявляемые к торговым объектам при проектировании. Устройство и основы технологических планировок магазинов.		14	2	2	1	Устный опрос
15	Организация торгово-технологического процесса в магазине и обслуживание покупателей.		15	2	2	1	Устный опрос
16	Торгово-технологическое оборудование магазинов.		16	2	2	2	Тестирование
17	Нормы проектирования и нормы освещенности торговых предприятий		17	2	2	2	Устный опрос
18	Проектирование предприятий торговли. Организация строительства и реконструкции торговых предприятий.	18	2	2	12	Публичная защита курсовой работы	
Итого			36	36	36	Зачёт	

1.5 СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

1.5.1 Лекции

Тема 1. Предмет и задачи курса. Сущность системы товародвижения. Роль складских и торговых предприятий в товароведении. Принципы и условия рационального построения процесса товароведения.

Тема 2. 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. 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. Технологическое оборудование складов. Оборудование для хранения товаров. Подъемно-транспортное оборудование. Весоизмерительное и фасовочное оборудование.

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

Тема 7. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда на складе. Организация управления торгово-технологическим процессом на складе. Структура аппарата склада и функции его работников. Организация труда складских работников.

Тема 8. Проектирование складских предприятий. Принципы, нормы и методы проектирования.

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.

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.

Тема 12. 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. Требования, предъявляемые к торговым объектам при проектировании. 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. 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. 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 17. Правила эксплуатации торговых объектов. Нормы площадей, нормы освещенности помещений магазина. Строительные нормы и правила. Санитарные правила. Правила охраны труда.

Тема 18. Проектирование предприятий торговли. Организация строительства и реконструкции торговых предприятий. Организация ремонта предприятий торговли.

1.5.2 Практические занятия

1. Основы построения процесса товародвижения.
2. Расчет потребности в оборудовании для хранения.
3. Расчет складских площадей и длины фронта погрузочно-разгрузочных работ.
4. Компоновка склада и расчет показателей использования складских помещений.
5. Расчет численности работников продовольственного склада.
6. Организация торгово-технологического процесса на складе. Разработка графика работы склада.
7. Приемка продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству. Приемка продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству.
8. Определение форм товароснабжения магазинов товарами и схем завоза товаров в розничную торговую сеть.
9. Оценка месторасположения розничной торговой точки.
10. Определение границ зон тяготения торгового предприятия по минутам пешего хода.
11. Определение потенциала торгового участка по числу пешеходов и проезжающих автомобилей.
12. Определение состава помещений продовольственных и непродовольственных магазинов согласно строительным нормам и правилам. Расчет удельных показателей минимальной площади групп неторговых помещений.
13. Определение эффективности использования торговой площади в розничных торговых предприятиях.
14. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда в магазине.
15. Разработка графиков выхода на работу продавцов в магазинах.
16. Разработка технологических карт для магазинов.
17. Организация предоставления дополнительных услуг покупателям.

1.6 САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	№ дисциплины	темы	Форма (вид) самостоятельной работы	Трудоёмкость в часах
1	2-4		Подготовка к устному опросу	3
2	5		Подготовка к тестированию	2
3	6-7		Подготовка к устному опросу	2
4	8		Индивидуальное задание	4
5	10-11		Подготовка к устному опросу	2
6	12		Подготовка к контрольной работе	1
7	13		Реферат	4
8	14-15		Подготовка к устному опросу	2
9	16		Подготовка к тестированию	2
10	17		Подготовка к устному опросу	2
11	18		Курсовая работа	12

1.7 МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Темы	Количество часов	Компетенции								ИТОГО Общее количество компетенций
		ОК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-5	ПК-12	ПК-13	ПК-18	ПК-19	
Тема 1	2	+	+	+	+			+		5
Тема 2	2		+		+		+	+		4

Тема 3	2		+	+	+	+	+	+	+	7
Тема 4	2	+	+	+	+		+	+		6
Тема 5	2	+			+		+			3
Тема 6	2	+	+	+		+	+			5
Тема 7	2				+	+	+			3
Тема 8	2		+	+	+	+	+	+	+	7
Тема 9	2	+			+		+			3
Тема 10	2		+		+		+			3
Тема 11	2		+		+		+			3
Тема 12	2	+			+			+	+	4
Тема 13	2						+	+	+	3
Тема 14	2				+			+	+	3
Тема 15	2			+	+	+				3
Тема 16	2	+			+		+			3
Тема 17	2					+		+	+	3
Тема 18	2		+	+	+	+	+	+	+	7

1.8 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе изучения дисциплины используются образовательные технологии, позволяющие студентам более эффективно осваивать дисциплину и овладевать профессиональными компетенциями. Занятия, проводимые в интерактивных формах составляют не менее 20 % аудиторных занятий.

№ п/п	№ темы дисциплины	Форма занятия	Трудоёмкость	
			в часах	в %
1	1-3	Лекция-визуализация	6	8,3
2	4	Деловая игра	2	2,8
3	5	Лекция-консультация	2	2,8
4	12	Лекция-визуализация	2	2,8
5	14	Проектирование	2	2,8
6	15	Деловая игра	2	2,8
Итого			16	22,3

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

1.9.1 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 400x200x180, 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.

4. При поступлении товаров в железнодорожных контейнерах операции выполняются по следующей схеме:

- а) вскрытие контейнера—▶ осмотр состояния груза в контейнере—▶ приемка товаров в количестве—▶ перемещение товаров в зону хранения
- б) проверка целостности пломб и состояния контейнера—▶ строповка и перемещение контейнера на разгрузочную рампу—▶ перемещение контейнера в зону приемки товаров

5. Способы укладки товаров на хранение:

- а) штабельный, стеллажный, поддонный
- б) штабельный, стеллажный
- в) штабельный, поддонный

6. Перечислите торговые факторы, влияющие на процесс товародвижения:

- а) размер предприятий торговли и их размещение
- б) специализация и сложность ассортимента
- в) уровень организации товароснабжения и формы снабжения
- г) б, в
- д) а, б, в

7. Методы продажи товаров:

- а) через прилавок
- в) по образцам
- д) через автоматы
- ж) а, д
- б) самообслуживание
- г) с открытой выкладкой
- е) а, б, в
- з) а, б, в, г

8. Виды выкладки товаров

- а) товарная
- в) горизонтальная
- д) а, б
- ж) в, г
- б) декоративная
- г) вертикальная
- е) а, б, в, г

9. К крупнейшим магазинам в сельской местности относятся магазины с торговой площадью:

- а) свыше 3500 кв. м
- б) свыше 4000 кв. м
- в) свыше 1000 кв. м
- г) свыше 2000 кв. м

10. Процесс доведения товаров от предприятий изготовителей через предприятия оптовой розничной торговли до потребителей называется:

- а) коммерцией
- б) товародвижением
- в) торговлей

11. Магазины, торгующие товарами одной группы, называются:

- а) узкоспециализированными
- б) специализированными
- в) продовольственными и непродовольственными

12. Оказание покупателям дополнительных торговых услуг относятся:

- а) к вспомогательным торгово-технологическим процессам
- б) к основным торгово-технологическим процессам

13. Приемка товаров по качеству и комплектности проводится при иногородней поставке следующие сроки:

- а) не позднее 10 дней
- в) не позднее 30 дней с момента прибытия товара
- б) не позднее 20 дней

14. Хранилища для картофеля и овощей относятся к складам:

- а) сезонного хранения
- б) общетоварным
- в) досрочного завоза
- г) подсортировочно-распределительным

15. На какие группы делятся помещения на общетоварных складах?

16. Вертикальный способ выкладки товаров предусматривает:

- а) расположение однородных групп товаров вдоль по всей длине оборудования, занимая 1 – 2 полки

б) расположение однородных групп товаров в несколько рядов на всех полках горки сверху вниз

17. Приемка продукции поставляемая без тары, в открытой таре производится

а) на складе получателя

б) на складе поставщика

в) в месте вскрытия опломбированных или в месте разгрузки неопломбированных транспортных средств

г) в специально предназначенном месте

д) а,б,в

е) а,в

ж) в, г

18. Линейная планировка предусматривает

а) расположение торгового оборудования вдоль стен и в центре

б) расположение оборудования таким образом, чтобы его линии образовывали замкнутый контур

в) расположение торгового оборудования вдоль стен или параллельно по всей площади торгового зала

г) а, б

д) а, в

е) б, в

19. Выкладка товаров - это

а) система размещения товаров на рабочем месте или в зоне обслуживания по наиболее существенным признакам

б) процесс расположения, укладки и показа товаров на торговом оборудовании

в) создание композиции путем использования способов показа и укладки товаров

г) а, в

д) б, в

е) а,б,

20. Виды подъемно-транспортного оборудования?

Задача. Определить количество упаковщиков на оптовом складе. Годовой товароборот - 25000 тыс. руб., средняя стоимость 1т груза - 22 тыс. руб., норма выработки на 1 упаковщика составляет 2,5 т в день, количество рабочих дней 253.

1.9.3 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы студентов

Темы рефератов

1. Требования к современным оптовым предприятиям и их размещению.
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. Мерчандайзинг 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. Formой 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.

1.10 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.: Экономистъ, 2005. - 527 с.

в) Интернет ресурсы

№	Наименование ресурса	Краткая характеристика
1	http://eur.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-torgovyh-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.

1.11 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 TASKalfa 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.

Сущность системы товародвижения

- Процесс доведения товаров от предприятий изготовителей через предприятия оптовой и розничной торговли до потребителей называется **товародвижением**.
- Он включает не только физическое перемещение товаров из мест производства в места потребления, но и операции, связанные с их хранением, подсортировкой и подготовкой к продаже на предприятиях торговли.



Факторы, влияющие на процесс товародвижения

- При организации процесса товародвижения следует учитывать ряд факторов, влияющих на эффективность процесса. Их объединяют в такие группы:
- производственные факторы,
- транспортные,
- социальные,
- торговые.



Принципы и условия рационального построения процесса товародвижения

В основу рациональной организации процесса товародвижения должно быть положено соблюдение следующих основных принципов:

- **применение кратчайших путей движения товаров;** Движение товаров из районов производства в районы потребления должно осуществляться кратчайшими путями, что обеспечивает прохождение ими наименьшего пути от производителя до потребителя, ускорение процесса воспроизводства и наименьшие расходы по перемещению товаров. В этом должны быть заинтересованы как товаропроизводители, так и торговые предприятия.

Принципы

- **установление оптимальной формы и звенности движения товаров с широким применением централизованной доставки товаров в розничную торговую сеть;** В практике организации товародвижения находят применение две его формы: транзитная и складская.



Ключевые вопросы:

1. Определение процесса товародвижения.
2. Факторы, обуславливающие необходимость товародвижения.
3. Материальная основа процесса товародвижения.
4. Технологическую 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. Типы и виды оптовых предприятий.

План лекции

1. Функции оптовой торговли.
2. Задачи, решаемые оптовой торговлей.
3. Типы и виды оптовых предприятий и их роль в процессе товародвижения
4. Формы осуществления оптовой торговли.
5. 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.

Функции оптовой торговли

- Выделяют такие функции оптовой торговли *относительно поставщиков* товаров:
- - концентрация коммерческой деятельности;
- поддержка перехода прав собственности на товар;
- инвестиционное обеспечение товарооборота;
- минимизация коммерческого риска;
- маркетинговое обслуживание.

Задачи решаемые оптовой торговлей:

- - сбор и создание банка данных конъюнктурного исследования с текущими и перспективными прогнозами состояния спроса и предложения на продукцию производственно-технического назначения и товары народного потребления;
- - размещение производства товаров в четком соответствии с действительными запросами потребителей по ассортименту, количеству и качеству;
- - своевременное, ритмичное и качественное обеспечение потребителей в соответствии с полученными заказами, договорами и контрактами.

Типы и виды оптовых предприятий и их роль в процессе товародвижения

- В рыночных условиях существенно расширились права оптовых предприятий. Они самостоятельно определяют свою специализацию, сферу и зону деятельности, уровень автономности функционирования и функциональную ориентацию.
- Оптовая торговля должна быть гибче и способной оптимально реагировать на любые изменения экономических условий. Это может быть обеспечено на основе последовательного развития типового и видового разнообразия оптовых структур на потребительском рынке.

Формы осуществления оптовой торговли

- Оптовая торговля может осуществляться через:
- оптовые склады и базы,
- оптовые рынки,
- оптовые торговые центры.

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. Памбухчянц. – 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.

Виды складских помещений и их планировка

- Все помещения на общетоварных складах делят на следующие группы:
- основного производственного назначения,
- вспомогательные,
- подсобно-технические и
- административно-бытовые.

1. Помещения основного производственного назначения предназначены для выполнения основных технологических операций (помещения для хранения товаров, экспедиции по приему и отпуску товаров, помещения распаковки, упаковки, фасовки и комплектования товаров).



Требования к планировке складских помещений:

- применение эффективных способов размещения и укладки товаров;
- исключение отрицательного влияния одних товаров на другие при их хранении, обеспечение условий для полной сохранности товаров;
- возможность применения подъемно-транспортного оборудования;
- обеспечение хранения товаров таким образом, чтобы сделать их максимально доступными потребителям;
- обеспечение поточности и непрерывности складского технологического процесса.

Принципиальная схема склада



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. Памбухчианц. – 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. Складской технологический процесс и принципы его организации.

План лекции

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

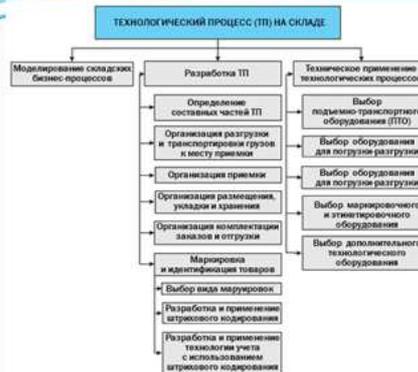
Цель: получить знания по организации торгово-технологического процесса на складе.

Задачи: изучить содержание и объём складского технологического процесса;

изучить особенности организации отдельных технологических процессов на складе.

Складской технологический процесс и принципы его организации

- Складской технологический процесс — совокупность последовательно выполняемых операций, связанных с подготовкой к приемке продукции, поступлением, перемещением, распаковкой, приемкой продукции по количеству и качеству, размещением на хранение, укладкой, отборкой, комплектацией, подготовкой к отпуску и отпуском продукции потребителю



Технология размещения, укладки и хранения товаров

- Рационально организованный складской технологический процесс предусматривает правильное размещение и укладку товаров на складе. Для этого составляют экономически и технологически обоснованные схемы размещения товаров по складам оптовой базы. Необходимым элементом в этой работе является закрепление за товарами определенных групп, подгрупп и наименований постоянных мест хранения. Каждому месту хранения присваивается код или индекс. Используют разные способы кодирования.
- На оптовых базах для кодирования мест хранения на стеллажах (в штабелях) применяют обычно цифровые обозначения, последовательно определяющие ряд стеллажей, секцию, ярус (полку).

- Эффективность хранения товаров, так же как и всего процесса внутрискладского товародвижения, зависит от выбора вида укладки.
- На складах применяются два основных вида укладки: штабельная и стеллажная.
- Штабельная укладка применяется для хранения больших партий однотипных грузов (мука, сахар, крупа и др.), особенно при сезонном хранении.
- Товары, поступающие затаренными в мешки, кули, ящики и проходящие только транзитное хранение, укладывают обычно в штабеля. Для обеспечения свободной циркуляции воздуха штабель кладут на решетчатые подтоварники. Необходимая устойчивость штабеля достигается правильными способами его укладки. В зависимости от вида товара и тары применяют три способа укладки: прямую кладку, в перекрестную клетку, в обратную клетку.

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. Памбухчянц. – 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. Памбухчянц, О.В. Памбухчянц. - 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. Технологическое оборудование складов.

План лекции

1. Оборудование для хранения товаров.
2. Подъемно-транспортное оборудование.
3. Весоизмерительное и фасовочное оборудование.

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.

Складское оборудование подразделяется

по назначению:

- для хранения тарно-штучных грузов;
- для хранения навалочных и насыпных грузов;
- для хранения наливных грузов;

по видам емкостей:

- закрытые;
- полузакрытые;
- открытые;

по материалу изготовления:

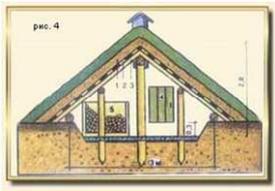
- металлическое;
- комбинированное;
- деревянное;
- пластиковое;

по конструкции:

- стеллажи;
- поддоны;
- контейнеры;
- специальные устройства;

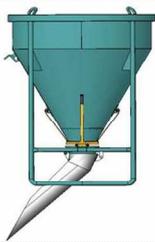
Оборудование для хранения навалочных и сыпучих грузов

Закром



Для картофеля

Бункер



Для бетона

Подъемно-транспортное оборудование

Для обслуживания складов используют различные виды подъемно-транспортных машин и механизмов. Выбор их зависит от размера грузооборота склада, характеристик самих технических средств и общей направленности технической оснащенности склада. При этом высокий уровень механизации и автоматизации складских работ, а значит, использование высокопроизводительных технических средств целесообразно на крупных складах с большой складской площадью и устойчивым однородным материальным потоком.



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 техничко-экономических показателей работы склада

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

Задачи: изучить техничко-экономические показатели работы склада им методы их расчёта.

<h3>Техничко-экономические показатели работы складов</h3> <ul style="list-style-type: none">• Для оценки эффективности использования складов применяется система техничко-экономических показателей:• 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.	<h3>Годовой грузооборот склада</h3> <ul style="list-style-type: none">• Важным показателем является грузооборот склада, который выражается количеством переработанных тонн груза по отпуску товаров. Годовой грузооборот склада в тоннах рассчитывается по формуле $Гг = Тос / Ст$ <p>где Гг — годовой грузооборот, т; Тос — годовой оптово-складской товарооборот, млн. руб.; Ст — средняя стоимость 1 т груза, тыс. руб</p> <p>При этом эксплуатационные расходы включают затраты на заработную плату работников склада, электроэнергию или топливо, различные вспомогательные материалы, амортизацию и ремонт складских помещений и оборудования, а также расходы, связанные с хранением</p>
<h3>Эффективность использования складской площади</h3> <ul style="list-style-type: none">• Определить эффективность использования складской площади можно при помощи расчета оптово-складского товарооборота на 1 м² и коэффициента полезной площади склада. Последний определяется по формуле: $К = \frac{Спол}{Собщ}$ <ul style="list-style-type: none">• где К — коэффициент полезной площади склада;• Спол — полезная (для хранения товаров) площадь склада, м²;• Собщ — общая площадь склада, м².• В зависимости от типа складского помещения, его планировки и других факторов этот показатель может иметь значения от 0,25 до 0,6. Чем выше коэффициент использования полезной площади склада, тем эффективнее используется складская площадь.	<ul style="list-style-type: none">• Эффективность использования емкости склада определяется путем расчета коэффициента использования полезного объема склада. Он определяется как отношение объема стеллажей и штабелей с товарами к общему складскому объему. В зависимости от способа хранения товаров и характера груза этот показатель может иметь значения от 0,3 до 0,5.• Определить эффективность использования средств, затраченных на строительство склада, можно путем расчета показателей удельных капиталовложений на единицу складской площади, единицу объема, единицу грузооборота и оптово-складского товарооборота. Они рассчитываются как отношение общей суммы капиталовложений на строительство и оснащение склада соответственно к складской площади, емкости склада, объему грузооборота и товарооборота.

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. Памбухчянц. – 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. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда на складе.

План лекции

1. Организация управления торгово-технологическим процессом на складе.
2. Структура аппарата склада и функции его работников.
3. 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.

Организация управления торгово-технологическим процессом на складе

- Управление складским процессом предусматривает целенаправленное воздействие на него, обеспечивающее рациональное выполнение всех операций по приемке, хранению и отпуску товаров.
- В качестве средств управления складским технологическим процессом могут быть использованы :
- Компьютерная техника, диспетчерская служба, технологические карты, графики, оперативные планы работы складов и др.

Структура аппарата склада и функции его работников

- Склад является основной составной частью оптового предприятия.
- Структура аппарата и численность его работников зависят от :
 - вида склада,
 - объема товарооборота,
 - ассортимента товаров,
 - бъемы и сложности складских операций.

Функции работников

- Склад функционирует под общим руководством *коммерческого (торгового) отдела оптовой базы*.
- Возглавляет склад *заведующий*, который несет ответственность за сохранность материальных ценностей, следит за поступлением товаров и состоянием товарных запасов, организацией приемки, хранения и отпуска товаров, правильным размещением товаров и рациональным использованием складских площадей.
- Он обязан обеспечить своевременную подготовку товаров к отпуску оптовым покупателям,
- организовать приемку товаров, их оприходование, ведение учета движения и остатков товаров.
- В его обязанности входит также своевременная информация администрации оптовой базы о товарах, завоз которых следует ускорить.
- Он должен обеспечить своевременное представление в бухгалтерию отчетов о движении товарно-материальных ценностей.

Организация труда складских работников

- Важнейшими направлениями рациональной организации труда на складах оптовых баз являются:
- разработка рациональных форм разделения труда складских работников;
- организация и обслуживание рабочих мест;
- изучение и распространение передовых приемов и методов труда при выполнении складских операций;
- совершенствование нормирования труда;
- подготовка и повышение квалификации кадров;
- создание благоприятных условий труда;
- охрана труда и техника безопасности.

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. Памбухчианц. – 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. Проектирование складских предприятий. Принципы, нормы и методы проектирования

1. Требования, предъявляемые законодательством к складам.
2. Строительные нормы и правила.
3. Правила пожарной безопасности.
4. Санитарные нормы и правила.

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.

Нормы проектирования складов

- Если начать подготовку к осуществлению данного вида деятельности — как в профессиональном разрезе (товарные склады), так и во вспомогательном (склады предприятий), то придется решать вопросы размещения складских зданий, строительства или реконструкции складских зданий и помещений, оснащения средствами пожарной безопасности, создания необходимых условий для персонала и т.д. Все эти вопросы решаются в соответствии с установленными строительными и санитарными нормами и правилами, правилами пожарной безопасности и т.д. Это требования общефедерального уровня.

СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА

- Ко всем видам складов законодательством предъявляются четко регламентированные требования по проектированию, размещению и содержанию складов и прилегающих территорий.
- Уже на стадии проектирования складов должны применяться строительные нормы и правила — СНиП 31-04-2001 «Складские здания».
- Строительными нормами и правилами формулируются требования к складским зданиям и сооружениям.

ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Общие требования правил пожарной безопасности
- Складские здания, сооружения, а также складские операции должны отвечать требованиям, установленным Правилами пожарной безопасности (утверждены приказом МЧС России)
- Указанные правила устанавливают требования пожарной безопасности, обязательные для применения и исполнения всеми хозяйствующими субъектами в целях защиты жизни или здоровья граждан имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества, охраны окружающей среды.

САНИТАРНЫЕ И НОРМЫ ПРАВИЛА

- Требования санитарных правил и норм являются обязательными для предприятий, осуществляющих складское хранение продовольственных товаров. Практически все санитарные требования к хранению отдельных видов продукции повторены в стандартах, технических условиях и иных нормативно-технических документах на эти виды продукции. Однако санитарные правила предъявляют требования не только к продукции, но и к складским зданиям и помещениям, оборудованию и персоналу.

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.

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.

Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе

Большинство товаров, выпускаемых промышленностью, транспортируют, хранят и отпускают потребителю в упаковке или таре.

Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе определяется функциями, которые они выполняют.

Эти функции сводятся к следующим:

- предохранение товара от вредного воздействия внешней среды, а внешней среды от вредного воздействия товара;
- защита товара от влияния других товаров;
- обеспечение условий для сохранности количества и качества товаров на всем пути их движения из сферы производства в сферу потребления;

Классификация и характеристика основных видов тары

Тара представляет собой обширную номенклатуру изделий используемых для размещения товаров.

Эти изделия классифицируют по следующим признакам:

- функции, выполняемые в процессе товарного обращения;
- назначение;
- принадлежность;
- кратность использования;
- материал изготовления;
- конструкция и метод изготовления;
- устойчивость к внешним механическим воздействиям;
- качество.

Унификация, стандартизация и качество тары

Унификация тары – процесс приведения всего многообразия видов, форм и размеров тары к ограниченному числу типоразмеров. Она осуществляется на базе единого модуля для тары, транспортных средств, средств механизации погрузочно-разгрузочных работ и оборудования для хранения.

- Модулем унификации для транспортной тары принят международный плоский поддон размером 800 × 1200 мм. С учетом этого модуля разработана сетка унифицированных внешних и внутренних размеров ящика, а по внутренним размерам определены унифицированные размеры потребительской тары.

- **Стандартизация тары** предусматривает установление наиболее рациональных типов тары с точки зрения материалов изготовления, конструктивных особенностей, размеров, формы и веса.

Одной из задач стандартизации является установление общих технических требований к таре, правил ее приемки,

маркировки, транспортирования и хранения.

- Эффективность использования тары во многом зависит от ее качества. Качество тары, находящейся в обращении, определяется в соответствии с требованиями действующих Правил применения, обращения и возврата многооборотных средств упаковки и Правил обращения возвратной деревянной и картонной тары.

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.

Роль транспорта в торговле и характеристика основных транспортных средств

- Транспорт играет важную роль в развитии экономики страны. От работы транспорта во многом зависит эффективная деятельность торговых организаций и предприятий, так как расходы на перевозку товаров занимают значительную долю в издержках обращения.
- Перевозка товаров осуществляется железнодорожным, автомобильным, водным, воздушным транспортом.
- Значительную долю в грузообороте страны занимает железнодорожный транспорт, используемый для транспортирования грузов на значительные расстояния.

Организация перевозок грузов автомобильным транспортом

- В соответствии с представляемой грузоотправителем заявкой на перевозку грузов автотранспортные организации обязаны обеспечить своевременную подачу подвижного состава по всем пунктам погрузки и выгрузки.
- Типы и количество автомобилей, необходимых для осуществления перевозок грузов, определяются автотранспортными организациями в зависимости от объема и характера перевозок.
- Транспортные средства должны находиться в исправном состоянии, пригодном для перевозки данного вида груза и отвечающем санитарным требованиям.

Перевозка наливных грузов железнодорожным транспортом



Перевозка наливных грузов автомобильным транспортом (Автоколонна)



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.

Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий

- **Товароснабжение** — совокупность мероприятий по удовлетворению потребности розничной торговой сети в товарах.
- Эти мероприятия включают в себя целый комплекс коммерческих и технологических операций по доведению до предприятий розничной торговли товаров в количестве и ассортименте, соответствующих спросу населения.

Факторы, влияющие на организацию товароснабжения

В свою очередь, на организацию товароснабжения розничной торговой сети влияют многие факторы, к основным

- из которых можно отнести:
- размещение сети розничных торговых предприятий по отношению к источникам товароснабжения;
- транспортные условия;
- тип розничного торгового предприятия и размер его торговой и складской площади;
- оснащенность предприятий розничной торговли торгово-технологическим оборудованием для хранения и внутримagaзинного перемещения товаров.

ФОРМЫ ТОВАРОСНАБЖЕНИЯ И СХЕМЫ ЗАВОЗА ТОВАРОВ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВУЮ СЕТЬ

- Значительная часть товаров завозится в розничную торговую сеть с оптовых предприятий.
- Продовольственные товары повседневного спроса поступают на предприятия розничной торговли непосредственно с производственных предприятий – хлебозаводов, пищекомбинатов и т.п.
- В крупные универсальные специализированные магазины транзитом с промышленных предприятий могут поступать и другие товары, в том числе и сложного ассортимента.
- В основной же массе товары сложного ассортимента (одежда, обувь и т.д.) завозят в магазины со складов оптовых торговых баз.

- На основании данных о расположении магазинов и размерах партий и частоте завоза в них товаров разрабатывают маршруты централизованной доставки. Они составляются таким образом, чтобы более эффективно использовать грузоподъемность автомобилей и сократить их непроизводительные пробеги.

При этом маршруты могут быть:

- маятниковыми
- кольцевыми.

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. 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.

Классификация и функции розничных торговых предприятий

Завершение процесса обращения товаров происходит в розничной торговой сети. Она представляет собой совокупность розничных торговых предприятий, осуществляющих куплю-продажу товаров покупателям для их личного использования.

- Розничные торговые предприятия классифицируют по следующим основным признакам:
- особенности устройства;
- особенности объемно-планировочного решения здания;
- вид (товарная специализация);
- размер торговой площади;
- тип предприятия;
- применяемые методы продажи.

Функции розничной торговой сети

К основным торговым функциям следует отнести:

- изучение покупательского спроса на товары;
 - формирование ассортимента товаров;
 - составление заявок на завоз товаров;
 - оказание торговых услуг покупателям;
 - рекламирование товаров и услуг; $\frac{3}{4}$ продажа товаров (предложение их покупателям, помощь в выборе и др.).
- Основными технологическими функциями являются:
- приемка поступивших товаров по количеству и качеству;
 - хранение товаров;
 - выполнение операций, связанных с производственной доработкой товаров (фасовка, упаковка, маркировка и др.);
 - внутримагазинное перемещение, размещение и выкладка товаров на торговом оборудовании в торговом зале.

Специализация розничной торговой сети

- Специализация розничных торговых предприятий предусматривает их разделение по ряду признаков, основным из которых является ассортимент реализуемых товаров.
- По этому признаку все магазины можно разделить на три группы:
- 1) продовольственные;
- 2) непродовольственные;
- 3) смешанные.
- В свою очередь продовольственные и непродовольственные магазины в зависимости от степени ограничения ассортимента товаров и его полноты можно подразделить на следующие группы:
- универсальные;
- комбинированные;
- специализированные с широким ассортиментом;
- специализированные с узким ассортиментом.

Типизация розничной торговой сети

- Типизация представляет собой систему мероприятий, направленных на отбор рациональных типов магазинов, которые являются экономически эффективными и обеспечивают высокое качество обслуживания населения. При этом наряду с отбором из числа уже действующих типов магазинов ведется разработка новых технически совершенных типов.
- При определении типа предприятия учитываются следующие признаки:
- ассортимент реализуемых товаров;
- размер торговой площади;
- применяемые методы продажи товаров;
- месторасположение.

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. 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+>

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.

Анализ расположения торгового предприятия

- Розничная торговая сеть должна быть максимально приближена к населению. Наибольшее влияние на ее размещение оказывают тип населенного пункта и численность жителей. Так, при размещении магазинов в городах следует учитывать влияние:
 - градостроительных,
 - транспортных,
 - социальных,
 - экономических факторов.

Факторы размещения розничных предприятий

- К градостроительным факторам следует отнести площадь города, зонирование его территории, численность и плотность населения, размещение административных, культурных и спортивных центров.
- Транспортные факторы включают направления и интенсивность основных потоков движения общественного и индивидуального транспорта.
- К социальным факторам относятся необходимость достижения высокого качества торгового обслуживания населения и снижения времени, затрачиваемого им на посещение предприятий розничной торговли.
- К экономическим факторам относятся: обеспечение оптимального уровня доходности розничной торговой сети, возмещение затрат на ее строительство и эксплуатацию составляют основу размещения предприятий розничной торговли.

Принципы размещения магазинов в городах

- В основе рационального размещения сети розничных торговых предприятий в городах лежат принципы равномерности и группового размещения, а также ориентации магазинов на определенную зону торгового обслуживания.
- Принцип равномерности применим к однотипным предприятиям, к так называемым удобным магазинам, торгующим товарами повседневного спроса и обслуживающим в основном постоянный контингент покупателей.
- Принцип группового размещения означает необходимость территориального сближения магазинов разного товарного профиля (по продаже хлеба, овощей, молока, рыбы, мяса и т.д.) с целью удовлетворения комплексного спроса.
- Принцип ориентации магазинов на определенную зону торгового обслуживания. В соответствии с ним вся розничная торговая сеть делится на магазины местного и общегородского значения, магазины в составе торговых центров и магазины, расположенные вдоль автомагистралей.

- Перспективным направлением развития розничной торговли в городах является создание сетей магазинов, включающих в свой состав супермаркеты, гипермаркеты и магазины-дискаунты.
- В районных центрах в зависимости от численности населения розничная торговая сеть может быть представлена универсамами, универмагами, специализированными магазинами, магазинами.
- При невозможности создания стационарной розничной торговой сети обслуживание должно осуществляться с помощью передвижной сети – автоматов и других передвижных средств торговли.

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. Требования, предъявляемые к торговым объектам при проектировании.

План лекции

1. Устройство и основы технологических планировок магазинов.
2. Классификация торговых зданий и сооружений и требования, предъявляемые к ним.

3. Состав и взаимосвязь помещений магазина.

4. 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.

Классификация торговых зданий и сооружений

Капитальности сооружения:

- капитальные (предназначенные для размещения магазинов)
- облегчённые (для устройства мелкорозничных торговых предприятий и павильонов)

Состав и взаимосвязь помещений магазина

- Помещения магазина подразделяются на:
- - торговые
- -для приемки и хранения товаров и подготовки их к продаже
- -подсобные
- -служебные и бытовые
- -технические

Капитальное здание магазина



Торговые помещения

Являются основными в магазине. От их пропорций, планировки во многом зависит организация торгово-технологического процесса в магазине.

К торговым помещениям относят:

- торговые залы магазинов
- отдел заказов
- зал кафетерия
- помещения или площади дополнительного обслуживания покупателей



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. Организация торгово-технологического процесса в магазине и обслуживания покупателей

План лекции

1. Содержание торгово-технологического процесса в магазине.
2. Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров в магазине.
3. Организация и технология хранения и подготовки товаров к продаже.
4. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.
5. Организация и технология розничной продажи товаров.
6. Услуги, оказываемые покупателям магазинами.

Цель: изучить торговые и технологические процессы в магазине.

Задачи: изучить особенности организации технологических процессов в магазине.

Содержание торгово-технологического процесса в магазине

- Торгово-технологический процесс в магазине представляет собой комплекс взаимосвязанных, торговых (коммерческих) и технологических операций по доведению товаров до покупателей.
- Структура торгово-технологического процесса, последовательность выполнения различных операций зависят от степени хозяйственной самостоятельности торгового предприятия, применяемого метода продажи товаров, типа, размера магазина и других факторов.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОПЕРАЦИЙ ПО ПОСТУПЛЕНИЮ И ПРИЕМКЕ ТОВАРОВ В МАГАЗИНЕ

- Транспортные средства, доставившие товары в магазин, должны быть без задержки приняты и разгружены. Разгрузку следует осуществлять с соблюдением общих правил выполнения погрузочно-разгрузочных работ.
- Поступившие в магазин товары доставляют в зону приемки. Приемка товаров является одной из важных операций торгово-технологического процесса магазина и должна проводиться лицами, на которых возложена материальная ответственность.
- Приемке и оприходованию подлежат только доброкачественные товары, отвечающие требованиям стандартов и технических условий.

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ ТОВАРОВ К ПРОДАЖЕ

- После приемки товары доставляют в помещения для хранения. Процесс хранения товаров в магазине предусматривает их правильное размещение и укладку, создание оптимального режима, наблюдение и текущий уход за товарами. Сохранность количества и качества товаров в процессе их хранения должны обеспечить материально ответственные лица.
- Товары, поступившие от поставщика в таре-оборудовании и подлежащие хранению непродолжительное время, размещают в той же таре-оборудовании.
- Размещаемые на хранение товары группируют по признаку однородности режимов хранения. При этом учитывают их физико-химические и биологические свойства, правила товарного соседства и санитарно-гигиенические требования.

Размещение и выкладка товаров в торговом зале

- Эффективность работы магазинов, качество обслуживания покупателей во многом зависят от рационального размещения товаров в торговом зале. Оно позволяет правильно спланировать покупательские потоки, сократить время на отборку товаров, увеличить пропускную способность магазина. Поэтому размещение товаров в торговом зале магазина следует осуществлять с учетом определенных основных требований.
- При размещении товаров в торговом зале необходимо соблюдать правила товарного соседства.
- За каждой товарной группой следует закреплять постоянную зону размещения. Товары, которые подготавливают к продаже в магазине, размещают ближе к зоне, где выполняются подготовительные операции.
- Крупногабаритные товары надо размещать рядом с зоной расчета или выходом из торгового зала.
- Товары, требующие длительного ознакомления с ними покупателей, располагают в глубине торгового зала, чтобы не создавались помехи движению покупательских потоков.
- Товары с высокой оборачиваемостью нужно расположить ближе к источникам пополнения.

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. Памбухчианц. – 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. 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.

-Мебель для торговых залов магазинов

- По принципу устройства:
 - Полочная
 - Каркасная
 - Трубчатая
- По материалу изготовления (пластиковая, из стекла и зеркал, металлическая, деревянная, комбинированная)
- По способу сборки:
 - Неразборная
 - Сборно-разборная
 - Складная
- По комплектности (детали, элементы, приспособления, композиции горок)

Полочная мебель



Торговое холодильное оборудование

По месту хранения скоропортящихся товаров:

- для хранения запаса товаров вне торгового зала,
- в складских помещениях (холодильные камеры и закрытые холодильные шкафы);
- для хранения выставочного и текущего запаса товаров в торговом зале (витрины, прилавки-витрины, прилавки и холодильные шкафы закрытые и открытые).

для охлажденных напитков



для длительного хранения замороженных продуктов



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. Проектирование предприятий торговли.

1. Организация строительства и реконструкции торговых предприятий.
2. Организация ремонта предприятий торговли.

Цель: изучить основы проектирования предприятий торговли.

Задачи: изучить нормы, принципы, документацию по проектированию, строительству, реконструкции и ремонту предприятий торговли.

Проектирование предприятий торговли

- Строительство, реконструкция и техническое перевооружение предприятий торговли осуществляется в соответствии с проектом. Проект представляет собой совокупность технических и конструкторских документов, к которым относятся обоснование, расчеты, чертежи, пояснительные записки, сметы и др.
- При разработке проектной документации обязательно должны соблюдаться требования действующего законодательства в области строительства и градостроительства, нормы и требования органов государственного санитарного и пожарного надзора. .

ОРГАНИЗАЦИЯ КАПИТАЛЬНОГО СТРОИТЕЛЬСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ

- Началу работ по строительству и реконструкции предприятий торговли должно предшествовать:
- ведение заказчиком организационно-технической подготовки, включающей в себя:
- утверждение проектно-сметной документации;
- заключение договора со строительной организацией;
- получение разрешения органа архитектурно-строительного контроля на производство работ;
- утверждение проекта организации строительства и проекта производства работ;
- оформление финансирования в банке;
- получение ордера отдела подземных сооружений на производство земляных работ на строительной площадке.

Проект торгового центра



Организация ремонта предприятий торговли

- Нормальное функционирование предприятий торговли в течение длительного времени невозможно без своевременного проведения ремонта зданий и сооружений. Он позволяет поддерживать или восстанавливать их первоначальные эксплуатационные качества. Ремонт может быть текущим или капитальным.
- Текущий ремонт заключается в своевременном проведении мероприятий и работ, связанных с предупреждением преждевременного износа конструкций, отделки, инженерного оборудования.
- Капитальный ремонт предусматривает замену и восстановление отдельных частей или целых конструкций и инженерно-технического оборудования зданий в связи с их физическим износом и разрушением.

Ключевые вопросы

Нормативные документы, которыми руководствуются при проектировании предприятий торговли.

Последовательность проектирования предприятий торговли.

Организационно-технические подготовительные мероприятия по строительству или реконструкции торгового предприятия.

Порядок приемки в эксплуатацию законченных строительством или реконструированных предприятий.

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. 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+

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 компетенций, необходимых выпускнику по данному направлению подготовки. 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 зачёта. 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	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
3	Расчет складских площадей и длины фронта погрузочно-разгрузочных работ	4	3	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
4	Компоновка склада и расчет показателей	4	4	2	Выполнение практических заданий

	использования складских помещений				
5	Расчет численности работников продовольственного склада	4	5	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
6	Организация торгово-технологического процесса на складе. Разработка графика работы склада	4	6	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
7	Приемка по качеству и количеству	4	7-8	4	Выполнение практических заданий, устный опрос
8	Определение форм товароснабжения магазинов товарами и схем завоза товаров в розничную торговую сеть	4	9	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
9	Оценка месторасположения розничной торговой точки	4	10	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
10	Определение границ зон тяготения торгового предприятия по минутам пешего хода	4	11	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
11	Определение потенциала торгового участка по числу пешеходов и проезжающих автомобилей	4	12	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
12	Определение состава помещений продовольственных и непродовольственных магазинов согласно строительным нормам и правилам. Расчет удельных показателей минимальной площади групп неторговых помещений	4	13	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
13	Определение эффективности использования торговой площади в розничных торговых предприятиях	4	14	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
14	Управление торгово-технологическим процессом и организация труда в магазине	4	15	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
15	Разработка графиков выхода на работу продавцов в магазинах	4	16	2	Выполнение практических заданий, устный опрос
16	Разработка технологических карт для	4	17	2	Выполнение практических заданий,

	магазинов				устный опрос
17	Организация предоставления дополнительных услуг покупателям	4	18	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.

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:

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

или

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

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

$L_{\text{под}}$ - длина поддона, мм;

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

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

$v_{\text{м.г.е.}}$ – 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 :

$$N_{\text{конс}}^{\text{ст}} = 3 / E_{\text{ст}} \quad (9)$$

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

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

Емкость ячейки зависит от ее размеров (l, b, h), объемной массы хранимого материала ($\gamma, \text{т/м}^3$) и коэффициента заполнения ячейки (β):

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

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 (м.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?

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:

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

где $F_{шт}^{ГП}$ – 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 ($F_{ст}$):

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

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

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

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

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

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

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

где $Q_{год}$ – годовой 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 отпуска грузов, принимается равным 1,0 – 1,5;

$T_{хр}^{пр}$, $T_{хр}^{отп}$ – число дней хранения грузов на приемочной или отпускной 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:

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

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

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

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

$Z_{\text{п}}$ – число подач;

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

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

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

где $q_{\text{в}}$ – грузоподъемность вагона;

$Q_{\text{год}}^{\text{ж/д}}$ – годовой грузооборот грузов, поступающих железнодорожным транспортом. В работе для упрощения расчетов $Q_{\text{год}}^{\text{ж/д}}$ принимается равным $Q_{\text{год}}$.

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 отпускной площадке?
4. От каких характеристик зависит значение нормативной распределенной нагрузки?
5. Как определить количество вагонов, необходимых для доставки грузов на склад?

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 подъемно-транспортное оборудование, определить ширину требуемого проезда.
4. Подобрать оптимальную ширину для проектируемого склада.
5. Начертить колонны и определить расположение операционных зон склада: зона приемки ($F_{\text{эксп}}^{\text{пр}}$), зона отправки ($F_{\text{эксп}}^{\text{отп}}$), зоны хранения отдельных групп товаров ($F_{\text{гр}}$).
6. Произвести компоновку 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 подъёмно-транспортного оборудования по таблице 5. При выборе подъёмно-транспортного оборудования, необходимо учитывать физико-механические характеристики грузов, наибольший вес пакета на проектируемом складе и максимальную высоту подъёма 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 подъёмно-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 компоновки склада на миллимитровой бумаге необходимо рассчитать показатели использования складских помещений. К показателям использования складских помещений относят:

1. Коэффициент использования площади склада (K_f);
2. Коэффициент использования объёма 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 объёма склада определяется отношением грузового объёма ($V_{\text{гр}}$) к общему объёму склада ($V_{\text{общ}}$):

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

Грузовой объём определяется по формуле:

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

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

Общий объём склада определяется по формуле:

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

где $H_{\text{скл}}$ – 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:

$$q = Z_{\text{общ}} / F_{\text{общ}}. \quad (25)$$

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?

Практическое занятие № 5

Тема: «Расчет численности работников продовольственного склада»

Цель: изучение функций складских работников и методики расчета их численности.

Содержание практических заданий

1. Определить категории работников, выполняющих различные функции на складе.
2. Выполнить расчёт численности отдельных категорий работников с учётом представленных рекомендаций.

Таблица 1 – Расчёт численности работников склада

№ п/п	Выполняемые функции	Наименование категорий работников	Количество работников на складе, чел.	Примечание
1.	Руководство и контроль за работой всего склада	Зав. складом		
2.	Руководство и организация работы секций склада	Зав. секциями		Склад включает три обособленных секции (бакалейных, гастрономических, кондитерских товаров)
3.	Выполнение погрузочно-разгрузочных работ, перемещение и укладка грузов на хранение	Водитель ПТО Грузчик Подсобный рабочий		Один вилочный электропогрузчик (норма выработки 15т) Дневная норма выработки 5т Дневная норма выработки 5т
4.	Организация приемки товаров по качеству, создание рационального режима хранения	Товаровед-бракер		должность вводится при нормативе складского оборота в 90 млн.руб. в год
5.	Организация в складских секциях правильного	Кладовщик складской секции		Склад включает три обособленных секции (бакалейных,

	размещения товаров в на хранение, контроль за товарами			гастрономических, кондитерских товаров), должность вводится при нормативе складского оборота в 50 – 60 млн.руб. в год
6.	Распаковка части поступивших товаров	Сортировщик		Норма составляет 3,5 т дневного грузооборота
7.	Отборка товаров по заказам покупателей и комплектование партий товаров	Отборщик		Норма составляет 3,5 т дневного грузооборота
8.	Укладка товаров в тару, упаковка, маркировка, опломбирование	Упаковщик		Норма составляет 2,5 т дневного грузооборота
9.	Фасовка сыпучих бакалейных товаров	Фасовщик		Дневная норма выработки 1 т
10.	Уборка складских помещений	Уборщик		Норма составляет 500 кв. м складской площади

Для определения численности грузчиков, подсобных рабочих и водителей ПТО необходимо определить дневной общий грузооборот:

$$Г_{общ.} = Г_{дн.} \times 2,2, \quad (27)$$

Г дн.- грузооборот дневной определяется по формуле:

$$Г_{дн.} = \text{Годовой оптово-складской товарооборот (тыс.руб.)} / \text{Средняя ст-ть 1 т груза(тыс.руб.)} \times 365 \quad (28)$$

Расчет фасовщиков производится по формуле:

$$Кф = Ор / Нв \times Вн \times Тдн, \quad (29)$$

где Кф – численности фасовщиков;

Ор – общий объём работы по фасовке сыпучих изделий, Ор = 800 т;

Нв – дневная норма выработки фасовщика, Нв = 1 т;

Вн – процент выполнения норм, Вн = 115;

Тдн – среднее число рабочих дней в году одного работника, Тдн = 226.

Вопросы для самопроверки

1. Назовите функции, выполняемые заведующим складом.
2. Какая категория работников осуществляет контроль и наблюдение за текущим состоянием товарных запасов.
3. В каких случаях на складе в штате сотрудников есть товаровед-бракёр.
4. Как определить численность грузчиков для осуществления погрузочно-разгрузочных работ на складе.
5. Расчёт необходимого количества отборщиков на складе.

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: «Приемка продукции по количеству и качеству»

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 недостаче 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 договорным обязательствам.
- 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.

Практическое занятие № 8

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?

Практическое занятие № 9

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 № 10

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 № 11

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. Определиться 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, проезжающих 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 № 12

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?

Практическое занятие № 13

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

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

Где K_y - коэффициент установочной площади;

S_y - установочная площадь, м²;

$S_{T.З}$ - 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:

$$K_{д} = \frac{S_{д}}{S_{т.з}}, \quad (32)$$

Где $K_{д}$ - коэффициент демонстрационной площади торгового зала;

$S_{д}$ - 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 задания

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 таблице.

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 актирование 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 магазинов	Торговая площадь,	Дополнительные услуги			
		1	2	3	4
Универсам	1500				
Универмаг	2000				
Супермаркет	5000				
«Техника»	800				
«Мебель»	1500				
«Строим дом»	3000				

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	В штабелях на					

стальная в бухтах, масса 80кг	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 длиной-6 м	Стеллаж консольный	0,5	0,6	80	150	200
Фитинги в ящиках 200x350x190, 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, 2000x600x3, масса листа 9,9 кг, объемный вес 0,7 т/м	Стойные стеллажи для листа	50	60	70
2. Проволока в мотках	В 4 ярусных штабелях в стоечных поддонах 4С	50	40	30
3. Лента латунная в ящиках 320x360x400мм массой 80 кг	Хранение в каркасных стеллажах на плоских поддонах, высота пакета 870 мм	90	80	70
4. Листы медные 1200x800x100м 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 бт/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 750x400x160 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, 650х335х310 мм массой 0,045 т	В стеллажах на плоских поддонах 2П4 1200х800, 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 6,5 м	Штабельный, из пакетов шириной 1350 мм, высотой 1300 мм, массой 5000 кг, в 4 яруса	100	110	120
2. Доски кедровые обрезные, толщиной 50 мм, шириной 250 мм, длиной 6,4 м	Штабельный, из пакетов шириной 1350 мм, высотой 1300 мм, массой 5000 кг, в 4 яруса	90	95	105
3. Брусья кленовые 2 сорта толщиной 180 мм, шириной 220 мм, длиной 3 м.	Штабельный из пакетов шириной 1350 мм, высотой 1300 мм, массой 5000 кг, в 4 яруса	100	120	150
4. Брусья буковые, толщиной 200 мм, шириной 250 мм, длиной 6 м.	Штабельный из пакетов шириной 1350 мм, высотой 1300 мм, массой 5000 кг, в 4 яруса	60	70	80
5. Доски сосновые, обрезные 1 сорта,	Штабельный, высота 3 м	100	120	110

толщиной 40 мм, шириной 150 мм, длиной 4м				
---	--	--	--	--

Вариант 6. Склады химической продукции

Наименование материала, параметры	Способ хранения	Высота штабеля, мм	Запас, т		
			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 800х535х200 мм, емкостью 50 кг.	В каркасных стеллажах на поддонах		30	40	20
5. Фтористый натрий в мешках 800х600х200 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	В каркасных стеллажах на поддонах.		30	40	50

коробках 400х300х200 мм, масса 40 кг					
2. Лента кон веерная шириной 650 мм, в рулонах, Д=400 мм, Р=60 кг.	В каркасных стеллажах на поддонах		40	20	30
3. Кислородные шланги в кассетах 4000х800х500 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 300х400х150 мм, масса 15 кг	В стеллажах на плоских поддонах, высота пакета 900 мм	45	120	30
2. Лампы люминисцентные 800х220х200, масса 10 кг	В стеллажах на плоских поддонах, 2П4-1, высота пакета 950 мм	20	25	30
3. Аккумуляторы СК-8 в деревянных ящиках 1200х290х200 ммБ масса 21,6 кг	В каркасных стеллажах на плоских поддонах, высота пакета 950 мм	30	20	50
4. Аккумуляторы 400х290х250, масса 12 кг	В стоечных поддонах в специализированных передвижных стеллажах для аккумуляторов	40	25	20
5. Сетка латунная	В штабелях, на плоских поддонах, ящики	42	60	40

в деревянных ящиках 1240x300x350 мм, масса 47 кг	в 3 ряда в пакете, в штабелях			
--	-------------------------------	--	--	--

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, Масса 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».

1.3.2 Итоговый контроль знаний

По итогам обучения в 4 семестре по дисциплине «Организация, технология и проектирование предприятий» студенты сдают зачёт 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 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 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. Занятия, проводимые в интерактивных формах составляют не менее 20 % аудиторных занятий. 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.