**КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГБПОУ «ВОЛГОГРАДСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ КАДРОВЫХ РЕСУРСОВ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Рассмотрено**  на заседании ЦК социально-экономического профиля  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2016г.  Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_Тушева Н.Н. | **«Утверждаю»**  Заместитель директора по УР \_\_\_\_\_\_\_\_Шуваева Л.А.  «2» сентября 2016г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**МДК 01.03 Техническое оснащение торговых организаций**

**для студентов заочной формы обучения**

**специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»**

**г. Волгоград, 2016**

Рабочая программа учебной дисциплины: «Техническое оснащение торговых организаций» разработана на основе Федерального образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Организация – разработчик: ГБПОУ «Волгоградский профессиональный техникум кадровых ресурсов»

Разработчик:

Жабина Светлана Борисовна, кандидат технических наук, доцент, Почетный работник ВПО РФ, инженер по маркетингу, преподаватель ГБПОУ «Волгоградский профессиональный техникум кадровых ресурсов»;

Бекирова Марина Геннадьевна, кандидат экономических наук, доцент кафедры менеджмента Волгоградской государственной академии физической культуры.

Рекомендована Цикловой комиссией социально-экономического профиля, протокол №\_\_\_, «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016г.

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4 |  |
| 2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины 6 |  |
| 3. Условия реализации учебной дисциплины 17  4.Тематика рефератов по дисциплине 18 |  |
|  |  |
|  |  |

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 18

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техническое оснащение торговых организаций**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины: "Техническое оснащение торговых организаций" предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 38.02.04«Коммерция (поотраслям)» и является единой для всех форм обучения.

Учебная дисциплина: «Техническое оснащение торговых организаций» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы, устанавливающей базовые знания для освоения специальных дисциплин.

Программа дисциплины: "Техническое оснащение торговых организаций " предусматривает расширение информационной базы студента, связанной с выбором, разработкой или оптимизацией соответствующих технологических процессов на предприятии и их конкретным техническим оснащением, как объекта экономического анализа.

**1.2.Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина относится к группе междисциплинарного курса.

**1.3. Цели и задачи дисциплины**

Рабочая программа дисциплины: «Техническое оснащение торговых организаций» предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников по специальности 38.02.04«Коммерция (по отраслям)»*.*

**Цель дисциплины**: расширение информационной базы студента, связанной с выбором, разработкой или оптимизацией соответствующих технологических процессов на предприятии и их конкретным техническим оснащением, как объекта экономического анализа.

**Задачи** изучения дисциплины:

     раскрытие сущности и содержания основных понятий и определений используемых при техническом оснащении торговых организаций;

     раскрытие сущности и содержания основных понятий и определений используемых в области охраны труда;

     получить знания о состоянии и тенденциях развития современных средств технического оснащения торговых организаций;

     получить навыки в оснащении торговых организаций и помещений соответствующим оборудованием;

     получить базовый свод знаний в области обеспечения охраны труда на предприятии.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**иметь представление:**

     о современном состоянии и тенденциях развития технологического оборудования оснащения торговых организаций;

     об основах организации охраны труда на предприятии;

     об основных положениях государственной системы охраны труда;

**знать:**

     основы теории процессов, реализуемых конкретными видами оборудования;

     принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения;

     общие принципы устройства, функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования;

     основные технико-экономические характеристики оборудования, методы их определения и расчета;

     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;

**уметь:**

     определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;

     эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;

     соблюдать правила охраны труда;

     предупреждать производственный травматизм и профзаболевания;

**приобрести навыки:**

     работы с техническим оборудованием на предприятии;

     определения вида технологического оборудования в организациях;

     опыта работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности;

     классификация оборудования, характеристика его отдельных групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации.

**1.4. Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

В процессе изучения данной дисциплины студенты должны иметь навыки и знания в области статистики, необходимые для изучения особенностей организации сбора, обработки и анализа статистической информации с тем, чтобы использовать ее в дальнейшей практической деятельности.

**2. Структура и примерное содержание учебной дисциплины**

**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы для студентов заочной формы по специальности по специальности 38.02.04 «Коммерция**

**(по отраслям)»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Всего часов** | **Семестры** | | | |
| Общая трудоемкость дисциплины | 54 | 7 |  |  |  |
| Аудиторные занятия | 10 | 7 |  |  |  |
| Лекции | 8 | 7 |  |  |  |
| Практические занятия (ПЗ) | 2 | 7 |  |  |  |
| Семинары (С) | - | - |  |  |  |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - |  |  |  |
| и(или) другие виды аудиторных занятий |  |  |  |  |  |
| Самостоятельная работа | 44 | 7 |  |  |  |
| Реферат | + | - |  |  |  |
| И (или) другие виды самостоятельной работы | - | - |  |  |  |
| Вид итогового контроля (зачет, экзамен) |  | ДЗ |  |  |  |

Общая трудоемкость дисциплины составляет 54 часа.

**2.2. Содержание дисциплины**

**Разделы дисциплины и виды занятий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Разделы программы** |  | | |
| **ЛК** | **ПЗ** | **Сам.** |
| 1.Подъемно-транспортное оборудование | 1 | 1 | 6 |
| 2.Торговое измерительное оборудование | 1 | - | 6 |
| 3.Механическое оборудование | 1 | - | 6 |
| 4.Фасовочно-упаковочное оборудование  и оборудование для маркировки товаров | 1 | - | 4 |
| 5.Холодильное оборудование | 1 | - | 4 |
| 6.Контрольно-кассовые машины | 1 | 1 | 6 |
| 7.Складское оборудование | 1 | - | 6 |
| 8.Мебель для торговых организаций | 1 | - | 6 |
| **ИТОГО:** | **8** | **2** | **44** |

**2.3. Содержание разделов дисциплины**

**Тема 1. Подъемно-транспортное оборудование**

Подъемно-транспортное оборудование представляет собой совокупность различных приспособлений, механизмов и машин, предназначенных для разгрузки транспортных средств и перемещений грузов. Применение даже простейших видов подъемно-транспортного оборудования способствует:

     облегчению трудоемких и тяжелых работ по перемещению грузов;

     повышению производительности и культуры труда;

     ускорению погрузочно-разгрузочных работ и сокращению длительности простоя транспорта.

*Классификация подъемно-транспортного оборудования*

Подъемно-транспортное оборудование является существенной частью почти каждого производства и сфер обслуживания и играет большую роль в механизации погрузочно-разгрузочных работ.

Современные поточные технологические и автоматизированные линии, межцеховой и внутрицеховой транспорт, погрузочно-разгрузочные операции для транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех стадиях обработки и складирования, складской переработки грузов органически связаны с применением разнообразных подъемно-транспортных машин и механизмов, обеспечивающих непрерывность и ритмичность производственных процессов.

 По своему назначению и конструктивному исполнению подъемно-транспортные машины подразделяются на основные виды:

     грузоподъемные - машины периодического действия;

     транспортирующие - машины непрерывного действия;

     промышленные роботы - автоматические машины периодического действия.

*Основные виды подъемно-транспортных машин:*

1.  Грузоподъемные машины- домкраты, лебедки (тали), грузоподъемные краны и погрузчики.

2.  Транспортирующие машины (конвейеры) подразделяются на машины с тяговым органом - ленточные конвейеры, цепные конвейеры, тележечные конвейеры, машины без тягового органа - гравитационные устройства, качающиеся конвейеры, шнеки (винтовые конвейеры), пневматические транспортирующие устройства.

3.  Промышленные роботы, подразделяющиеся по назначению, конструктивным показателям, способу управления, быстродействию, точности.

**Тема 2. Торговое измерительное оборудование**

Для осуществления операций, связанных с приёмкой товаров, подготовкой их к продаже и отпуском, применяется торговое измерительное оборудование: весы, гири, меры длины и объёма.

*Весы* - прибор для измерения массы товара. Основными признаками их классификации служат:

     принцип действия;

     место и способ установки;

     вид указательного устройства;

     вид отсчёта показаний взвешивания;

     способ снятия показаний.

Рычажные весы наиболее распространены в торговле. Их механизм состоит из основных, передаточных и вспомогательных рычагов, соединенных с помощью призм, подушек, колец и тяг. Электромеханические весы устроены на основе принципа автоматического преобразования усилия от взвешиваемого груза в электрический сигнал, поступающий в электронный блок. Из электронного блока информация о цене, массе и стоимости товара выводится на блок индикации с цифровым табло.

*По месту и способу установки* весы делят на:

     настольные;

     передвижные;

     стационарные.

*По виду указательного устройства* подразделяют на:

     гирные;

     шкальные;

     шкально-гирные;

     циферблатные;

     цифровые электронные.

*По виду отсчёта показаний* *взвешивания* бывают:

     с визуальным отсчётом;

     с документальной регистрацией.

*По способу снятия показаний* различают весы с местным и дистанционным способами снятия показаний.

*Гири*- меры массы, применяемые для суммирования массы грузов на весах. Различают гири рабочие (для взвешивания, они подразделяются на 5 классов), образцовые (для поверочных работ, они имеют 4 разряда) и эталонные.

Рабочие гири могут быть либо накладными в виде отдельных гирь или набором гирь различной массы, либо встроенными в весы. Встроенные гири — неотъемная часть весов, поэтому они применяются и подвергаются поверке только в данных весах.

Выпускаются гири с номинальными значениями массы: 20, 10, 5, 2, 1 кг; 500, 200, 50, 20, 10, 5, 2, 1 г; 500, 200, 100, 50, 20, 5, 2, 1 мг.

**Тема 3. Механическое оборудование**

Многие продовольственные товары перед продажей нарезают или измельчают, используя режущие инструменты или оборудование. Поэтому продовольственные магазины оснащаются машинами для нарезки гастрономических товаров, резки замороженных продуктов и масла, измельчения зерен кофе, приготовления мясного фарша и т.д.

Применение механического измельчительно-режущего оборудования на продовольственных предприятиях:

     повышает качество обработки и улучшает внешний вид продукта;

     обеспечивает соблюдение необходимых санитарно-гигиенических правил;

     снижает товарные потери;

     облегчает труд работников магазина;

     увеличивает производительность труда и др.

*Измельчительно-режущее* оборудование предназначено для механического воздействия на обрабатываемые пищевые продукты, в результате которого продукты изменяют свою форму, размеры, а также состояние поверхности.

*Машины для нарезки продуктов*

В эту группу входят машины для:

     нарезки гастрономических товаров;

     для разделки монолита масла;

     для резки замороженных продуктов;

     для сортового разруба мяса.

*Измельчительные машины непрерывного действия*

В машинах непрерывного действия обработка продукта происходит постоянно. Когда обработку нужно прервать, машину останавливают. К машинам непрерывного действия относятся:

     машины для измельчения мяса и рыбы;

     машины для размола зерен кофе.

**Тема 4. Фасовочно-упаковочное оборудование и оборудование для**

**маркировки товаров**

*Классификация фасовочно-упаковочного оборудования*

В настоящее время организуются мини-производства по переработке и упаковке продуктов питания, пригодные для размещения в подсобке любого продовольственного магазина, предприятия общественного питания, на оптовых продовольственных рынках и различных предприятиях агропромышленного комплекса. В состав таких производств входит разделочное, упаковочное, весовое, этикетировочное, торговое, вспомогательное оборудование. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования может быть основана на разных признаках.

*По характеру технологических операций* оно бывает:

     дозирующее;

     фасовочное;

     упаковочное;

     этикетировочное;

     пакетоформирующее;

     комбинированное.

*По консистенции товара для:*

     жидких;

     сыпучих;

     штучных.

*По виду фасуемой продукции:*

     пищевые продукты;

     непродовольственные товары.

*По виду упаковочного материала:*

     термоусадочные оболочки;

     термоусадочные пленки, поливинилхлоридные и перфорированные на основе полипропилена;

     полимерные пленки;

     вискозоармированные оболочки с внутренним и наружным полиамидным слоем;

     натуральные упаковочные материалы;

     пищевые самоклеящиеся стреч-пленки из поливинилхлорида;

     вакуумные пакеты;

     двуосноориентированный полипропилен;

     подложки из вспененного полистирола;

     гофрокартон.

*По количеству выполняемых операций:*

     оборудование для выполнения отдельных операций;

     комплексные линии по фасовке, упаковке и пакетированию товаров.

*По периодичности действия:*

     циклического действия;

     непрерывного действия.

*По источнику энергии:*

     механическое;

     электрическое.

*По уровню автоматизации:*

     полуавтоматическое;

     автоматическое.

*Оборудование для маркировки товара и печати этикеток со штриховым кодом*

Предохранение товаров от порчи и их сохранность в надлежащем состоянии вплоть до передачи потребителю являются основной функцией упаковки. Современная упаковочная техника дает возможность автоматизировать процесс управления товародвижением в сфере торговли.

Автоматизация управления в торговых организациях способствует выполнению следующих задач:

     сведение к минимуму потерь, связанных с «человеческим фактором»;

     повышение эффективности и гибкости управления;

     улучшение контроля за процессами товародвижения;

     упрощение делопроизводства и увеличение производительности труда работников торговли.

Для эффективного управления торговым предприятием, качеством и процессами учета требуется своевременный и тщательный контроль за всеми операциями. С целью проведения такого контроля разработан ряд технологий, которые позволяют идентифицировать все контрольные объекты и элементы.

В настоящее время разработаны технологии автоматической идентификации:

     штриховое кодирование;

     радиочастотные системы;

     оптическое распознание значков;

     машинное зрение и др.

**Тема 5. Холодильное оборудование**

*Холодильное оборудование* представляет собой устройства, в которых создается и используется холод с целью сохранения качества скоропортящихся продуктов: мяса, рыбы, масла, молока, фруктов и др. Холодильное оборудование широко применяется в пищевой промышленности, сельском хозяйстве, на транспорте, в торговле и других отраслях народного хозяйства. Холод считается наиболее совершенным способом предупреждения порчи продовольственных товаров. При обработке холодом подавляется жизнедеятельность микроорганизмов (бактерий, грибков, дрожжей), замедляются биохимические процессы, и поэтому сохраняются первоначальное качество продуктов, их естественный вид, вкус и питательность.

*Торговым холодильным оборудованием* называются охлаждаемые устройства, предназначенные для кратковременного хранения, показа и продажи предварительно охлажденных или замороженных скоропортящихся продуктов.

Торговое холодильное оборудование классифицируют по следующим признакам:

*по назначению:*

     холодильные камеры;

     шкафы;

     прилавки;

     витрины;

     прилавки-витрины.

*по температурному режиму:*

     среднетемпературное с температурой воздуха в охлаждаемом объеме от — 5 до 8 °С;

     низкотемпературное с температурой воздуха в охлаждаемом объеме не выше — 18 °С;

*по характеру движения воздуха в охлаждаемом объеме:*

     с естественным движением воздуха (охлажденный испарителем воздух опускается вниз, вытесняя теплый воздух вверх);

     с принудительным движением воздуха (воздух продувается электровентилятором через испаритель).

 В оборудовании с принудительным движением воздуха быстрее достигается нужная температура и более равномерно распределяется температура воздуха в охлаждаемом объеме:

*по степени герметичности охлаждаемого объема:*

     закрытое;

     открытое.

*Закрытое оборудование* имеет дверки (распашные или раздвижные), плотно прикрывающие охлаждаемый объем.

В *открытом оборудовании* охлаждаемый объем перекрывается холодной воздушной завесой, создаваемой вентилятором воздухоохладителя. Открытое оборудование применяют в магазинах самообслуживания, закрытое оборудование — в магазинах самообслуживания и традиционных форм продажи;

*по расположению холодильного агрегата или машины:*

     со встроенными;

     и вынесенными (отдельно стоящими) холодильными агрегатами и машинами;

*по климатическим зонам применения:*

     для южных районов с максимальной температурой окружающего воздуха до 40°С;

     для районов с умеренным климатом (температура окружающего воздуха не более 32°С);

*по системе холодоснабжения:*

     с индивидуальным холодоснабжением;

     с централизованным холодоснабжением.

*Виды ходильных камер*

Такие камеры предназначены для хранения в складских помещениях магазинов запасов скоропортящихся продуктов в течение времени, не превышающего допустимые сроки хранения (3—5 суток). Они могут быть стационарными и сборными.

*Стационарные камеры* проектируются и строятся в соcтаве торговых зданий.

*Сборные холодильные* камеры могут устанавливаться как на новых, так и на действующих предприятиях торговли, где строительство стационарных камер является нецелесообразным или для этого нет соответствующих условий.

**Тема 6. Контрольно-кассовые машины**

Учет денег, поступающих на предприятия торговли, и расчеты с покупателями осуществляют с применением контрольно-кассовых машин (ККМ). Использование ККМ в торговле обеспечивает:

     точный учет денежной выручки;

     высокую производительность труда работников предприятий;

     сокращение до минимума ошибок при расчетах за товары;

     улучшение санитарно-гигиенических условий при продаже продовольственных товаров;

     повышение культуры торгового обслуживания и сокращение времени покупателей на расчеты за товары.

 За основу классификации ККМ принимается Классификатор контрольно-кассовых машин, используемых на территории Российской Федерации, утвержденный Государственной межведомственной экспертной комиссией (ГМЭК).

Согласно классификатору ККМ *по области применения* делятся на четыре подкласса:

     для торговых организаций;

     для сферы услуг;

     для торговли нефтепродуктами;

     для отелей и ресторанов.

 Механизм ключей и замков (МКЗ) предназначен для включения ККМ и перевода ее в, рабочие режимы: «Регистрация», «Показания», «Гашение», «Фискализация», «Программирование», «Отключение».

*Регистрация -* это рабочий режим кассира, в котором происходит обслуживание покупателей и печать кассовых чеков.

*Показания -* получение Х-отчета без обнуления. Операция выполняется обязательно перед началом каждой рабочей смены или при необходимости в любое время работы кассовой машины.

*Гашение -* получение Z-отчета с обнулением. Операция выполняется после окончания каждой рабочей смены.

*Фискализация -* получение данных с накопителя фискальной памяти. Операция выполняется только представителями налоговых служб.

«Программирование» соответственно служит для программирования администратором (механиком) необходимых параметров при эксплуатации ККМ.

*Подготовка кассовых машин к работе*

1.       Ввод в эксплуатацию новых ККМ производит механик из организации, осуществляющей гарантийное и техническое обслуживание и ремонт данного типа машин. При вводе в эксплуатацию электронных ККМ и кассовых терминалов необходимо присутствие прог- i раммиста-электроника. Специалист должен иметь удостоверение на право технического обслуживания и ремонта машин данного типа и предъявить его руководству торгового предприятия.

При вводе машин в эксплуатацию должны присутствовать кассиры как материально ответственные лица.

2.       Специалист по ремонту кассовых машин после опробования машины в работе оформляет передачу ее в эксплуатацию, заполняя все данные в заводском паспорте. Он обязан опломбировать машину после установки фирменного клише с наименованием предприятия и номером расчетного узла либо ввести его в программу машины.

3.       До включения кассовых машин в действие замок должен быть ; закрыт, а ключ (кроме ключей для перевода секционных денежных счетчиков на нули) хранится у директора торгового предприятия. < Ключи для перевода денежных счетчиков на нули передаются директором контролирующей организации - налоговой инспекции, где они хранятся в сейфах и выдаются по письменному распоряжению руководителя и главного бухгалтера этой организации специалисту, уполномоченному для проведения проверки.

4.       На кассовую машину администрация торгового предприятия заводит Книгу кассира-операциониста по форме № 24, которая должна быть прошнурована и скреплена подписями налогового инспектора, директора и главного (старшего) бухгалтера предприятия и печатью. Однако Книга кассира-операциониста не заменяет кассового отчета (форма № 25).

5.       При установке кассовых машин на прилавках магазинов Книга кассира-операциониста ведется по сокращенной форме № 24-а.

6.       Допускается ведение общей Книги на все машины. В таком случае записи должны производиться в порядке нумерации всех касс (№ 1, 2, 3 и т. д.) с указанием в числителе заводского номера кассовой машины; показатели счетчиков недействующих кассовых машин ежедневно повторяются с указанием причин бездействия (в запасе, в ремонте и др.) и заверяются подписью представителя администрации торгового предприятия. Все записи в Книге производятся в хронологическом порядке чернилами, без помарок. Все внесенные в Книгу исправления должны оговариваться и заверяться подписями кассира-операциониста, директора и главного бухгалтера.

7.       Паспорт кассовой машины, Книга кассира-операциониста, акты и другие документы хранятся у директора предприятия, его заместителя или главного (старшего) бухгалтера.

8.       Перед началом работы на кассовой машине кассир получает у директора магазина или старшего кассира все необходимое для работы (ключи, разменную монету и купюры денег в количестве, необходимом для расчетов с покупателями, принадлежности для работы и обслуживания машины) под подпись.

**Тема 7. Складское оборудование**

Основное назначение товарных складов — накопление, хранение и преобразование грузопотока, комплектация товаров в соответствии с заявками покупателей и отпуска их в розничную сеть полностью подготовленными к продаже.

Для проведения перечисленных операций с минимальными трудовыми и материальными затратами и эффективным использованием складских помещений необходимо складское немеханическое оборудование. Технология складирования и переработка грузов с различными физическими характеристиками требует применения широкой номенклатуры складского оборудования, которое классифицируется по разным признакам.

Складское оборудование подразделяется *по назначению:*

     для хранения тарно-штучных грузов;

     для хранения навалочных и насыпных грузов;

     для хранения наливных грузов;

     по видам емкостей:

o  закрытые;

o  полузакрытые;

o  открытые;

*по конструкции:*

     стеллажи;

     поддоны (штабельного или стеллажного хранения);

     контейнеры;

     специальные устройства;

*по материалу изготовления:*

     металлическое;

     пластиковое;

     деревянное;

     комбинированное.

*Тара - оборудование*

Одним из путей сокращения занятости, повышения престижности труда в торговле является внедрение эффективной технологии транспортировки и продажи товаров с применением тары-оборудования.

Товар на пути следования от предприятий-изготовителей до торговых залов магазинов перегружается порой до 10 раз, что не всегда оправданно и сдерживает главный процесс — реализацию произведенного товара.

Сущность прогрессивной технологии доставки товаров в магазины и продажи их методом самообслуживания заключается в следующем: товар в сфере производства или в торгово-складском звене фасуется и в потребительской упаковке укладывается в специализированную тару-оборудование (роликовые контейнеры, тележки-этажерки и т. п.), которая доставляется непосредственно в торговый зал магазина.

**Тема 8. Мебель для торговых организаций**

*Классификация торговой мебели*

Мебель, применяемую на торговых предприятиях, подразделяют по следующим признакам:

*по месту использования:*

     для торговых помещений;

     помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже;

     для мелкорозничной сети;

     для торговых складов;

*по функциональному назначению:*

     для показа товаров (витрины, стенды);

     для выкладки и продажи товаров (горки, вешала, прилавки);

     для выкладки, транспортирования, временного хранения и продажи товаров (тара-оборудование);

     для расчетов с покупателями (кассовые кабины);

     для хранения товаров (стеллажи, подтоварники);

     для проверки качества и подготовки товаров к продаже (столы для бракеража товаров, фасования товаров);

     для оказания дополнительных услуг покупателям (примерочные кабины, столы для упаковывания товаров, прилавки для отборочных корзин и сумок покупателей, тумбочки для контрольных весов) и др.;

*по товарному профилю:*

     специализированная мебель приспособлена для определенной группы или вида товаров (горки для тканей, хлебобулочных изделий);

     универсальная мебель пригодна для разных групп товаров;

*по способу установки:*

     пристенная (устанавливаемая возле стен);

     островная (устанавливаемая в центре помещения);

     настенная и встроенная;

     по материалу изготовления;

     деревянная;

     металлическая;

     комбинированная;

     с использованием дерева, металла, стекла, пластмасс и других материалов.

*по конструкции:*

     неразборная;

     сборно-разборная;

     складная;

     разборно-складная;

     секционная.

*Неразборная*мебель состоит из деталей, связанных между собой неразъемными соединениями. Детали *сборно-разборной* мебели соединяют с помощью болтов, винтов, скоб, крючков и других разъемных соединений. Складная и разборно-складная мебель имеет детали с шарнирными соединениями, которые позволяют складывать их, уменьшая тем самым размеры мебели и занимаемый ею объем. *Секционная мебель* состоит из отдельных секций. Секция представляет собой готовое изделие, оснащенное необходимыми деталями: полками, ящиками, кронштейнами и др. Секции устанавливают отдельно или подсоединяют к другим секциям. При этом образуются блоки или линии любой длины. При соединении секций в линию требуется меньшее количество опорных стоек, что уменьшает массу мебели, расходы на ее приобретение и монтаж;

*по комплектности:*

     штучные изделия;

     наборы мебели.

**Лабораторный практикум**

Не предусмотрен.

**3.Условия реализации учебной дисциплины**

**3.1. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

**Рекомендуемая литература**

**а) основная литература:**

1.Сайткулов Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций: учебное пособие для среднего профессионального оборудования.- М.: издательский дом «Деловая литература». - 2010. 336с.

2.Абрамов Н.А. Охрана труда. Учебно-практическое пособие для руководителей, специалистов и работников организаций. — М.: Изд-во «Безопасность труда и жизни», 2009. — с. 408.

**б) дополнительная литература:**

1.Берестов. П.С. Весоизмерительное оборудование в складской логистике. – М.: Дело, 2009. – 134 с.

2.Бурашников М.Ю., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: ИРПО; «Академия», 2010. – 258 с.

3.Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник. – М.: Мастерство, 2011. – 432 с.

4.Охрана труда: Учебное пособие для специалистов и руководителей служб охраны труда организаций / Файнбург Г.З., Овсянкин А.Д., Потемкин В.И. – Под ред. проф. Г.З. Файнбурга. – Изд. 8-е, испр. и дополн. – Владивосток, 2012, 449 с.

5.Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий: учебник для нач. проф. образования/ Т.Р. Парфентьева, Н.Б. Миронова, А.А. Петухова. – 3-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.

6.Топорков А.А. Применение весоизмерительного оборудования на железнодорожных станциях. – Орел: Ермак, 2009. – 98 с.

7.Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Холодильное оборудование: - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2010

8.  Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле. Общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие. – М.: ИРПО; «Академия», 2010. – 224 с.

**3.3. Технические средства освоения дисциплины**

Процесс обучения сопровождается использованием компьютерных, стандартных и специализированных программных продуктов фирм «Галактика», «BAAN», «ПРО-ИНВЕСТ», «АЙТИ», а также информационным обеспечением Интернета. Раздаваемые материалы (до 2 стр. на 1 час лекционных занятий), презентации, выполненные в ПП Power Point. Слайды – иллюстрации лекционного материала и материалов практических занятий.

**3.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения практических занятий необходимо наличие компьютерного класса, оснащенного оргтехникой и мультимедиа средствами (проектор, видеомагнитофон и др.).

**4.Тематика рефератов по дисциплине «Техническое оснащение торговых организаций»**

**(Тему реферата студент выбирает самостоятельно)**

# 1. Подъемно-транспортное оборудование в современных торговых организациях.

2. Торговое оборудование.

3. Весоизмерительное оборудование.

4. Современное измельчительно-режущее оборудование.

5. Фасовочно-упаковочное оборудование.

6.Оборудование для маркировки товара.

7.Оборудование для печати этикеток со штриховым кодом.

8.Современное холодильное оборудование в торговых компаниях .

9. Контрольно-кассовые машины.

10.Виды складского оборудования.

11.Тара – оборудование.

12.Мебель для торговых организаций.

# 5. Контроль и оценка результатов освоения Дисциплины

# Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **В результате освоения учебной** **дисциплины обучающийся должен** **уметь*:***  -определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;  эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;  соблюдать правила охраны труда;  предупреждать производственный травматизм и профзаболевания.  **В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**  ***-***основы теории процессов, реализуемых конкретными видами оборудования;  принципы обоснования технологических процессов и выбора соответствующего оборудования для их технического оснащения;  общие принципы устройства, функционирования, эксплуатации и техники безопасности оборудования;  основные технико-экономические характеристики оборудования, методы их определения и расчета;  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. | **Входной контроль в форме:**  -тестирования по основополагающим понятиям дисциплины.  **Текущий контроль в форме:**  -устного и письменного опроса;  -самостоятельной работы;  -решения ситуационных задач;  -тестирования по темам;  -написания рефератов и творческих работ;  -создания презентаций по выбранной тематике.  **Рубежный контроль в форме:**  -письменной работы по каждому разделу дисциплины (на усмотрение преподавателя)  **Итоговый контроль** в форме дифференцированного зачета**.**  **Оценка:**  **-**результативности работы обучающегося при выполнении заданий на учебных занятиях и самостоятельной работы;  -оформления документов согласно эталона. |