

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе
380000 Экономика и управление

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)
38.03.07.04 "Товарный менеджмент"/38.03.07 "Товароведение"

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили

канд.тех.наук, доцент Марченкова С.Г.

инициалы фамилия, подпись



инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины:

1.1 *Целью* изучения дисциплины является: овладение и передача знаний в области устройства, принципов функционирования и эксплуатации торгового оборудования различного назначения, а также в вопросах технического оснащения и комплексной механизации торговых предприятий на этапах проектирования, реконструкции, технического перевооружения и рационализации производства

1.2 *Задачи* изучения дисциплины:

- изучение устройства, принципов действия и приобретение практических навыков эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- ознакомление с современными видами отечественного и иностранного торгового оборудования;
- изучение методологии и овладение навыками выбора торгового оборудования;
- ознакомление с методами и принципами размещения оборудования в торговых предприятиях;
- изучение основ организации эксплуатации торгового оборудования.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования.

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

ОПК-5	способность использовать знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-16	знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль

В результате изучения дисциплины студент должен:

ОПК-5	Знать: роль оборудования в совершенствовании торгово-технологических процессов; научно-практические основы эксплуатации торгового оборудования. Уметь: определить принципы построения современного торгово-технологического оборудования, как отечественного, так и импортного. Владеть: навыками использования современных программных продуктов.
ПК-16	Знать: эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования.

	<p>Уметь: оценивать экономическую эффективность от использования современного торгово-технологического оборудования.</p> <p>Владеть: навыками выбора и эксплуатации торгово-технологического оборудования.</p>
--	--

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы высшего образования.

Дисциплина вариативной части блока Б1 – Б1.В.ОД.8.

Изучение дисциплины базируется на изучении таких дисциплин как «Физика», «Безопасность жизнедеятельности». Имеет предметно-содержательные связи с дисциплинами «Эргономика и дизайн торгового предприятия», «Проектирование торговых предприятий».

1.5 Особенности реализации дисциплины.

Дисциплина реализуется на русском языке, без применения ЭО и ДОТ.

2 Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	72	72
Контактная работа с преподавателем:	36	36
занятия лекционного типа	18	18
занятия семинарского типа	18	18
в том числе: семинары практические занятия практикумы лабораторные работы	18	18
другие виды контактной работы		
в том числе: курсовое проектирование групповые консультации индивидуальные консультации иные виды внеаудиторной контактной работы		
Самостоятельная работа обучающихся:	36	36
изучение теоретического курса (ТО)	18	18
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)	18	18
курсовое проектирование (КР)		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет

3. Содержание дисциплины

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий).

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары (акад. час)	Лабораторные работы (акад. час)		
1.	Современное оборудование торговых предприятий	2		2	2	ОПК-5 ПК-16
2.	Мебель для предприятий торговли.	2		2	4	
3.	Торговый инвентарь. Торговое измельчительное оборудование.	2		2	4	
4.	Контрольно-кассовые машины. Кассовые POS терминалы.	2		2	4	
5.	Холодильное оборудование.	2		2	4	
6.	Торговые автоматы.	2		2	4	
7.	Подъемно-транспортные устройства.	2		2	4	
8.	Ограждения и охранные системы.	2		2	6	
9.	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	2		2	4	
	Итого:	18		18	36	

3.2 Занятия лекционного типа.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1.	Современное оборудование торговых предприятий	Ассортимент торгового-технического оборудования Торговые операции на рынке торгового-технологического оборудования.	2	
2.	Мебель для предприятий торговли.	Классификация торговой мебели и требования предъявляемые к ней.	2	1
3.	Торговый инвентарь. Торговое измельчительное оборудование.	Классификация оборудования для товарной обработки продукции. Машины и механизмы для дозирования сыпучих и жидких продуктов. Основные характеристики дозирующих машин. Измельчительно-режущее оборудование. Классификация режущего	2	

¹В случае применения ЭО и ДОТ после наименования занятия ставится звездочка «*» с указанием места проведения занятия: (А) – в аудитории, (О) – онлайн-занятие в ЭИОС.

		оборудования и его характеристики.		
4.	Контрольно-кассовые машины. Кассовые POS терминалы.	Электронные контрольно-регистрирующие машины. Принцип работы, характеристики и перспективы использования. Устройство для считывания ярлыков и печати чеков. Монетные механизмы и машины для фасовки монет и выдачи сдачи. Порядок работы на кассовых машинах, правила ведения кассовых операций. Факторы, определяющие рациональный подбор кассовых машин.	2	1
5.	Холодильное оборудование.	Системы охлаждения, используемые в торговом холодильном оборудовании. Классификация торгового-холодильного оборудования. Система централизованного хладоснабжения, особенности ее устройства и регулирования. Оборудование для создания микроклимата в складах, торговых залах. Схемы установок для кондиционирования воздуха. Принцип работы кондиционеров.	2	
6.	Торговые автоматы.	Назначение торговых автоматов, их классификация, маркировка. Ассортимент товаров, реализуемых через автоматы. Структурно-поточные схемы автоматов, их технические характеристики. Техно-эксплуатационные и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговым автоматам.	2	
7.	Подъемно-транспортные устройства.	Понятие о погрузочно-разгрузочных и транспортных процессах в торговле. Подъемно-транспортное оборудование, его классификация. Грузоподъемное оборудование. Производительность и основные характеристики грузоподъемного оборудования. Машины непрерывного транспортирования. Основные узлы транспортирующих машин непрерывного действия. Конвейеры. Транспортирующие машины периодического действия.	2	
8.	Ограждения и охранные системы.	Способы охраны товаров от краж: визуальное наблюдение; радиоэлектронные системы сигнализации; системы сигнализации оповещения; системы слежения.	2	1
9	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	Комплексный подход к техническому оснащению контура «поставщик-транспорт-торговля». Понятие о комплексах машин и автоматизированных предприятиях торговли. Оптимизация и рационализация на основе контейнеризации, пакетирование и типизация тары.	2	1

3.3 Лабораторные занятия.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе в инновационной форме
1	1	Современное оборудование торговых предприятий	2	1
2	2	Мебель для предприятий торговли.	2	
3	3	Торговый инвентарь. Торговое измельчительное оборудование.	2	1
4	4	Контрольно-кассовые машины. Кассовые POS терминалы.	2	
5	5	Холодильное оборудование.	2	1
6	6	Торговые автоматы.	2	1
7	7	Подъемно-транспортные устройства.	2	
8	8	Ограждения и охранные системы.	2	
9	9	Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов	2	

3.4 Семинарские занятия.

Учебным планом не предусмотрены.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Соответствует списку литературы из п. 6.

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проходит в форме зачета, также предполагает защиту выполненных лабораторных работ (в форме беседы с преподавателем по заданиям лабораторной работы) в течение семестра и выполнение реферата.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет)

1. Основные направления технического прогресса в торговле.
2. Задачи торговых работников в деле внедрения и освоения экономически обоснованной новой техники.
3. Индустриализация торгово-технологических процессов как основа ликвидации ручного труда в предприятиях оптовой и розничной торговли.
4. Классификация технических средств торговли.
5. Машины, их определение, назначение. Составные части машин.
6. Основные виды механизмов и механических передач.

7. Технические и эксплуатационные характеристики машин, их назначение. Параметры, указываемые в технических характеристиках.
8. Требования, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию.
9. Классификация подъемно-транспортного оборудования применяемого в торговле.
10. Грузоподъемные машины и механизмы, область применения, технические характеристики, техника безопасности при работе.
11. Транспортирующие машины непрерывного принципа действия, область применения, технические характеристики, техника безопасности при работе.
12. Транспортирующие машины периодического принципа действия, область применения, технические характеристики, техника безопасности при эксплуатации.
13. Погрузо-разгрузочные машины, штабелирующие машины; технические характеристики, область применения, правила эксплуатации.
14. Структурная схема технологического процесса товарной обработки плодоовощной продукции. Применяемое оборудование, его технические характеристики. Принцип работы линии механизированной товарной обработки, расфасовки и упаковки картофеля ЛРСК-2400.
15. Структурная схема технологического процесса товарной обработки кускового (гастрономического) товара. Оборудование, его технические характеристики. Устройство, правила эксплуатации машин МРГУ-370.
16. Структурная схема технологического процесса товарной обработки сыпучих продуктов. Применяемое оборудование, его технические характеристики, принцип работы и правила эксплуатации дозатора ДРК-1.
17. Классификация оборудования для товарной обработки продукции. Устройство, область применения, правила эксплуатации линии ЛРТГ-700.
18. Техничко-экономические и эксплуатационные характеристики машин. Устройство, правила эксплуатации, область применения, структурная схема мясорубки или кофемолки.
19. Классификация и индексация весоизмерительного оборудования. Устройство и правила эксплуатации настольных весов РН-10Ц13У, кинематическая схема. Сроки проверки.
20. Требования, предъявляемые к торговым весам. Устройство, кинематическая схема, правила эксплуатации циферблатных весов РН-3Ц13.
21. Устройство, техническая характеристика, правила эксплуатации, сроки поверки передвижных товарных весов.
22. Гири, правила поверки и классификация.
23. Электронные контрольно-регистрирующие машины, их модели, устройство, правила эксплуатации.
24. Порядок работы на кассовых машинах, правила ведения операций, снятия показаний и гашений.
25. Пути механизации и автоматизации расчетных операций в торгово-технологических процессах. Замки и ключи контрольно-кассовых машин, их назначение и индексация.

26. Классификация контрольно-кассовых машин. Нормы оснащения предприятий контрольно-кассовым оборудованием.
27. Способы получения холода. Компрессионные холодильные машины, принцип действия.
28. Холодильное оборудование, применяемое в торговле, классификация, индексация, область применения.
29. Устройство холодильных камер. Холодильные агенты и хладоносители.
30. Устройство холодильных шкафов. Способы обеспечения безопасной эксплуатации холодильного оборудования.
31. Холодильные прилавки и витрины, техника безопасности при работе с холодильным оборудованием.
32. Классификация и индексация торговых автоматов. Примеры индексации торговых автоматов различных классов.
33. Монетные механизмы торговых автоматов.
34. Основные узлы торгового автомата на примере автомата для продажи штучных товаров (марку выбрать самостоятельно).
35. Пути повышения эффективности использования технического оборудования предприятий розничной торговли.
36. Оптимизация на основе контейнеризации, пакетирования и типизации тары. Классификация контейнеров и тары-оборудования. Расчет их потребности для контура «поставщик-транспорт-торговля».
37. Склады оптовой торговли. Транспортно-складское оборудование.
38. Перспективное техническое оснащение крупного предприятия розничной торговли (привести примеры марок и типов применяемого оборудования).
39. Вспомогательное оборудование предприятий торговли.
40. Классификация транспортного оборудования используемого в торговле.
41. Специализированный и неспециализированный автотранспорт. Требования, предъявляемые к специализированному автотранспорту.
42. Схема системы отопления автомобильного изотермического кузова.
43. Холодильный автотранспорт. Авторефрижераторы, схема охлаждения. Марки, технические характеристики.
44. Машины-самопогрузчики, марки, технические характеристики.
45. Особенности эксплуатации различных классов торгового оборудования.
46. Основные эксплуатационные показатели оборудования.
47. Монтаж торгового оборудования.
48. Организация эксплуатации торгового оборудования.
49. Техническое обслуживание и ремонт торгового оборудования.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Текст]: учебник / К.Я.

Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 480с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=484856#>

2. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование [Текст]: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. – 398 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=332021>

Дополнительная литература

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. – М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. – 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=809878#>
2. Гусев Б.К. Оборудование предприятий (торговля) [Текст] : учеб. пособие / Б.К. Гусев, Г.А. Уткина; Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т. – Красноярск, 2006. – 300 с.
3. Тюнюков Б.К. Электронная техника предприятий торговли [Текст] : учеб. пособие для вузов / Б.К. Тюнюков. – М. : КноРус, 2006. –190 с.

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.gost.ru>.
2. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.interstandart.ru>.

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Распределение самостоятельной работы по видам, формам контроля и темам дисциплины

Виды СРС	Форма контроля	СРС
Подготовка к практическим занятиям	Защита лабораторных работ, реферат	36

Примерная тематика рефератов

- 1 Методы определения подлинности денежных средств и ценных бумаг.

2. Нормативные документы, регламентирующие построение автоматизированных систем.
3. Характеристика современного ассортимента торговой мебели.
4. Вспомогательное оборудование предприятий торговли.
5. Современные способы охраны товаров от краж.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

Для выполнения практических заданий слушателям может потребоваться следующее программное обеспечение (платные, условно-бесплатные или демо-версии): Microsoft Word, Excel, PowerPoint, Internet Explorer и др.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

- Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://elibrary.ru>;
- Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.znanium.com>;
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://rucont.ru>;
- Электронно-библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://e.lanbook>.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

- мультимедийное оборудование для проведения лекций и презентаций работ;
- библиотечный фонд ТЭИ СФУ;
- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.