



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.О. Коршенко

«10» июля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

«10» июля 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование торговых предприятий

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

профиль «Товарный менеджмент»

Форма подготовки заочная

курс 4

лекции - 8 час.

практические занятия -

лабораторные работы -10 час.

в том числе с использованием МАО лек. ___/пр. -/лаб.4 час.

всего часов аудиторной нагрузки – 18 час.

в том числе с использованием МАО 4.

самостоятельная работа – 126 час.

в том числе на подготовку к экзамену 9 час.

контрольные работы –

курсовая работа / курсовой проект -

зачет: -

экзамен: 4 курс

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 13 от 10 июля 2017 г.

Заведующая кафедрой канд. техн. наук, профессор Текутьева Л.А.

Составители: канд. техн. наук профессор Чижикова О.Г., д-р техн. наук, доцент Черевач Е.И.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «___» _____ 20 г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И. О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «___» _____ 20 г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Проектирование торговых предприятий»

Учебный курс «Проектирование торговых предприятий» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товарный менеджмент».

Дисциплина «Проектирование торговых предприятий» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (8 часов), лабораторные работы (10 часов, в том числе МАО 4 часа), самостоятельная работа студентов (126 часов, в том числе 9 часов на подготовку к экзамену), Дисциплина реализуется на 4 курсе.

Дисциплина «Проектирование торговых предприятий» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Научные основы формирования ассортимента товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарный менеджмент», «Прогнозирование товарных рынков», логически и содержательно связана с такими дисциплинами как «Коммерческая деятельность», «Логистика», «Оборудование торговых предприятий», «Организация и управление коммерческой деятельностью», «Категорийный менеджмент», «Управление торговлей», а также с блоками дисциплин «Менеджмент и экспертиза продовольственных товаров», «Менеджмент и экспертиза непродовольственных товаров».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: классификация и функции торговых предприятий; правовое регулирование торговли и процесса проектирования предприятий торговли; сущность процесса товародвижения; роль и значение тары, упаковки и транспорта в

процессе товародвижения; организация и управление торгово-технологическими процессами на предприятиях оптовой и розничной торговли, научные и практические основы проектирования торговых предприятий.

Цель – формирование профессиональных компетенций и навыков практической деятельности обучающихся в области рациональной организации торгово-технологических процессов при проектировании предприятий торговли.

Задачи:

- овладение принципами рационализации процесса товародвижения; способами формирования оптимального ассортимента товаров на торговых предприятиях;

- формирование знаний в области современных подходов к организации и управлению торгово-технологическими процессами на предприятиях оптовой и розничной торговли с целью повышения качества обслуживания потребителей;

- ознакомление с инновационными видами торгово-технологического оборудования, используемого при проектировании торговых предприятий;

- формирование навыков оснащения предприятий торгово-технологическим оборудованием;

- формирование знаний в области методологических принципов проектирования предприятий оптовой и розничной торговли;

- овладение навыками проектирования торговых предприятий с учетом специфики их действия.

Для успешного изучения дисциплины «Проектирование торговых предприятий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самоорганизации и самообразованию;
- способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;
- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;
- способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;
- навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	основные требования, предъявляемые к проектированию торговых предприятий с учетом знаний классификации и ассортимента товаров, их потребительских свойств
	Умеет	формировать оптимальный ассортимент товаров при проектировании торговых предприятий
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения при проектировании торговых предприятий
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения,	Знает	требования, предъявляемые к осуществлению торгово-технологических процессов на предприятиях торговли

транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Умеет	соблюдать требования, предъявляемые к осуществлению торгово-технологических процессов, при проектировании торговых предприятий
	Владеет	навыками проектирования торговых предприятий с учетом специфики их действия
ПК-16 знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	Знает	функциональные возможности торгово-технологического оборудования, используемого при проектировании торговых предприятий
	Умеет	подбирать торгово-технологическое оборудование при проектировании предприятий торговли с учетом специфики их действия
	Владеет	навыками оснащения предприятий торгово-технологическим оборудованием

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование торговых предприятий» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Классификация торговых предприятий и характеристика процесса товародвижения (2 час.)

Тема 1. Введение (0,5 час.)

Предмет, задачи и основные понятия дисциплины. Организационно-правовые формы деятельности торговых предприятий. Классификация и функции торговых предприятий. Характеристика основных преимуществ и недостатков отдельных видов торговых предприятий. Правовое регулирование торговли и процесса проектирования предприятий торговли.

Тема 2. Сущность процесса товародвижения (0,5 час.)

Значение процесса товародвижения. Объекты и субъекты товародвижения. Участники товародвижения, их характеристика. Основы

построения процесса товародвижения. Основные факторы, влияющие на процесс товародвижения. Принципы рационализации процесса товародвижения.

Формирование товарного ассортимента торгового предприятия. Характеристика структуры ассортимента товаров. Направления формирования ассортимента товаров. Способы формирования оптимального ассортимента товаров на торговых предприятиях. Общие и специфические факторы формирования ассортимента, его основные составляющие. Анализ ассортиментной политики торгового предприятия.

Тема 3. Роль и значение тары и упаковки в процессе товародвижения (0,5 час.)

Роль и функции упаковки и тары в торгово-технологическом процессе. Применение тары и упаковки в системе товародвижения. Стандартизация, унификация и качество тары. Особенности использования тары и упаковки в торговле. Экологические аспекты использования тары. Тенденции развития в области упаковки. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Маркировка: сущность, функции, требования, виды, структура. Информационные знаки.

Тема 4. Транспортное обеспечение торговой деятельности и ее правовое регулирование (0,5 час.)

Роль и задачи транспорта в процессе товародвижения. Транспортное обеспечение, этапы и элементы транспортного обеспечения. Факторы транспортного обслуживания. Классификация транспорта. Характеристика отдельных видов транспорта. Организация транспортных перевозок товаров. Пути повышения эффективности и стабильности транспортной системы. Организационно-правовое обеспечение транспортной деятельности. Правовое регулирование транспортного обеспечения в РФ.

Раздел 2. Организация и технология предприятий оптовой и розничной торговли (2 час.)

Тема 1. Цели, задачи и функции оптовой торговли (0,5 час.)

Роль оптовой торговли в системе хозяйственных отношений, определении структуры и направления товарных потоков. Цели и задачи оптовой торговли. Функции оптовой торговли по отношению к поставщикам и оптовым покупателям. Классификация оптовых торговых организаций. Требования к размещению и планировке.

Тема 2. Цели, задачи и функции розничной торговли (0,5 час.)

Цели и задачи розничной торговли. Структура розничной сети, принципы размещения. Формы торгового обслуживания. Основные признаки классификации магазинов. Требования к размещению, устройству, составу помещений и планировке предприятий розничной торговли.

Тема 3. Организация и управление торгово-технологическими процессами (1 час.)

Торгово-технологические процессы в магазине, их содержание. Организация процессов приемки, хранения и подготовки товаров к продаже. Организация размещения и выкладки товаров в торговом зале. Мерчандайзинг как направление в маркетинговых коммуникациях, способствующее стимулированию розничных продаж. Цели и задачи мерчандайзинга. Средства и инструменты коммуникаций в мерчандайзинге. Организация и технология розничной продажи товаров. Составные элементы площади торгового зала.

Управление торгово-технологическими процессами на предприятиях торговли. Формирование ассортимента товаров.. Выбор эффективных методов продажи товаров и организация дополнительных услуг покупателям. Управление персоналом торгового предприятия. Концепция управления персоналом. Система признаков классификации персонала торгового предприятия. Принципы, методы и процесс управления персоналом. Цели и принципы построения системы управления персоналом. Методы построения

системы управления персоналом торгового предприятия. Управление численностью и составом персонала, Управление производительностью и стимулированием труда.

Роль оборудования в рациональной организации торгово-технологического процесса. Классификация оборудования. Характеристика основных групп оборудования; технические характеристики. Требования, предъявляемые к оборудованию. Осуществление метрологического контроля. Основные системы размещения оборудования в магазинах. Принципиальные схемы организации узлов расчета в магазинах самообслуживания. Оценка эффективности технологической планировки торгового зала магазина.

Функции и формы организации труда работников магазинов. Организация материальной ответственности. Охрана труда персонала.

Раздел 3. Организация и управление технологическим процессом складской переработки грузов (2 час.)

Тема 1. Роль складов в процессе товародвижения.

Складские помещения: функции, виды, особенности устройства и планировки. Перечень складских услуг, осуществляемых на складах оптовой торговли. Этапы технологического процесса на складе. Организация и управление технологическим процессом складской переработки грузов. Планирование и контроль за транспортировкой груза на складе.

Складское оборудование и техника; технические и стационарные устройства: виды и требования. Метрологический контроль. Автоматизация складов, внедрение современных систем управления.

Функции и организация труда складских работников. Организация материальной ответственности на складе. Охрана труда персонала.

Раздел 4. Научные и практические основы проектирования торговых предприятий (2 час.)

Общие положения и требования к организации проектирования

торговых предприятий. Типовое и индивидуальное проектирование. Система автоматизированного проектирования (САПР). Нормативно-техническая документация (ГОСТы, СНиПы и др.).

Принципы проектирования и строительства. Технологический проект, этапы технологического проекта. Методика расчета потребности в площадях. Планировочные решения помещений. Основные требования при осуществлении планировки торговых предприятий. Формирование потоков. Расчет потребности в оборудовании. Подбор оборудования, перечень и план его расстановки. Техничко-экономическое обоснование. Этапы приёмочных испытаний.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(10 час. , в том числе 4 час. с использованием методов активного обучения)

Лабораторная работа № 1. Основопологающие термины в области организации, технологии и проектирования торговых предприятий (2 час.)

Цель работы: изучить основопологающие термины в области организации, технологии и проектирования торговых предприятий.

1. Овладеть терминами в области изучения процесса товародвижения (товар, оптовая и розничная торговля, ассортимент товаров, участники товародвижения, ассортиментная политика предприятия и др.).

2. Изучить термины в области организации и управления торгово-технологическими процессами на торговых предприятиях (мерчандайзинг, управление ассортиментом, управление персоналом, зонирование, дополнительные услуги для покупателей и др.).

3. Изучить терминологию в области проектирования торговых предприятий (технологический проект, планировка, компоновочные решения, технико-экономическое обоснование, эффективность и др.).

4. Результаты изучения представить в таблице:

Основополагающие термины	Определения

Лабораторная работа № 2-3. Изучение структуры ассортимента товаров предприятия розничной торговли (4 час.)

Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи) (4 час.)

Цель работы: освоить методы расчета показателей ассортимента.

1. Решение ситуационных задач по теме задачи по теме
2. Провести сбор информации об ассортименте на продовольственные товары однородной группы отечественного и импортного производства.
3. Провести расчет показателей ассортимента в исследуемые торговые предприятия (широта, полнота, устойчивость, новизна и рациональность).
4. Сформулировать предложения по улучшению ассортиментных позиций в конкретном магазине.
5. Составить заключение о проделанной работе.

Лабораторная работа № 4. Изучение объемно-планировочных решений торговых предприятий (2 час.)

Цель занятия – изучение объемно-планировочных решений предприятий торговли разных форматов (по индивидуальному заданию) и овладение методикой расчета необходимых площадей.

1. Освоить метод расчета потребности в торговых предприятиях. Проектирование и обоснование типа предприятия.
2. Освоить методику расчета отдельных подразделений предприятий (складских, вспомогательных, административно-бытовых, технических помещений и др.).
3. Зонирование торгового зала.
4. Составить заключение о проделанной работе.

Лабораторная работа № 5. Подбор и расчет торгово-технологического оборудования при проектировании торговых предприятий (2 час.)

Цель работы – овладеть принципами подбора и расчёта торгово-технологического оборудования для определённого вида торгового предприятия (по индивидуальному заданию).

1. Освоить методику расчета торгово-технологического оборудования, необходимого для предприятий торговли.
2. Осуществить подбор торгово-технологического оборудования в соответствии с мощностью и производительностью предприятия.
3. Составить спецификацию оборудования.
4. Составить заключение о проделанной работе.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Проектирование торговых предприятий» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение заданий;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п /	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формировани я компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль		промежуточн ая аттестация
3	Раздел 1 Классификация торговых предприятий и характеристика процесса товародвижения Раздел 2 Организация и технология предприятий оптовой и розничной торговли Раздел 3 Организация и управление технологическими процессами складской переработки грузов	ПК-8	знает	Конспект (ПР-7) Собеседование (УО-1) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 1-9
			умеет	Контрольная работа Ситуационные задачи (ПР-11)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 1-9
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 1-9
4	Раздел 1 Классификация торговых предприятий и характеристика процесса товародвижения Раздел 2 Организация и технология предприятий оптовой и розничной торговли Раздел 3 Организация и управление технологическими процессами складской переработки грузов	ПК-14	знает	Конспект (ПР-7) Собеседование (УО-1)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 10-16, 18-20, 30, 42, 48-50
			умеет	Контрольная работа	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 10-16, 18-20; 30, 42, 48-50
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 10-16,18-20; 30, 42, 48-50
5	Раздел 2 Организация и технология предприятий оптовой и розничной торговли Раздел 3	ПК-16	знает	Конспект (ПР-7) Собеседование (УО-1)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 17, 21, 22, 24-26, 38, 39, 43-46, 53

<p>Организация и управление технологическими процессами складской переработки грузов Раздел 4</p> <p>Научные и практические основы проектирования торговых предприятий</p>	умеет	Контрольная работа	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 17, 21, 22, 24-26, 38, 39, 43-46, 53
	владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 17, 21, 22, 24-26, 38, 39, 43-46, 53

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Вандышева О.П. Организация товароведения на предприятиях розничной торговли [Электронный ресурс] / О.П. Вандышева. - Воронеж, 2015. - 17 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/590425>

2. Дашков Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник для бакалавров / Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К., Памбухчиянц О.В. - М.: Дашков и К, 2016. - 456 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60464.html>

3. Памбухчиянц О.В. Организация торговли [Электронный ресурс]: учебник / О.В. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2015. - 296 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52269.html>

4. Радионова И.Е. Проектирование предприятий отрасли [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / И.Е. Радионова. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2014. - 82 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71013>

5. Романова К.Е. Материально-техническая база и оформление предприятий сервиса в торговле [Электронный ресурс]: курс лекций / К.Е. Романова. - Шуя: Издательство Шуйского филиала ИвГУ, 2015. - 165 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/334846>

6. Семёнов А.В. Технологическое оборудование предприятий отрасли (торговля) [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Семёнов, В.В. Матюшев, В.М. Долбаненко. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 204 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103859>

7. Уваров В.А. Транспортирующие линии и оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие / Уваров В.А., Шаталов А.В. - Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2015. - 91 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66686.html>

Дополнительная литература

(электронные и печатные издания)

1. Башаримова С.И. Организация торговли. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.И. Башаримова, Я.В. Грицкова, М.В. Дасько. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. - 296 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67686.html>

2. Веселов А.И. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств: Учебное пособие / А.И. Веселов, И.А. Веселова. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 262 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/213205>

3. Виноградова С.Н. Организация и технология торговли / С.Н. Виноградова, О.В. Пигунова, С.П. Гурская. - Мн.: Вышэйшая школа, 2009. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/506015>

4. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/443909>

5. Дашков Л.П. Коммерция и технология торговли: учебник для студентов высших учебных заведений / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. - М.: Дашков и К, 2012. - 692 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/342031>

6. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Доценко. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 831 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/294619>

7. Иванов Г.Г. Оптовая торговля: учебное пособие / Г.Г. Иванов, А.Ф. Никишин, С.С. Шпилова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 96 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/411248>

8. Кащенко В.Ф. Торговое оборудование: Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 398 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/332021>

9. Кент Т. Розничная торговля [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / Т. Кент, О. Омар. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 719 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/34504.html>

10. Коник Н.В. Организация и проектирование предприятий торговли: учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/169007>

11. Кулинич И.А. Размещение розничной торговой сети города: теория, методология, практика [Электронный ресурс] / И.А. Кулинич, Т.И. Берг. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2012. - 139 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/245666>

12. Мезена Т.К. Торговое оборудование [Электронный ресурс]: учебное

пособие / Т.К. Мезена. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. - 328 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67770.html>

13. Мезена Т.К. Торговое оборудование. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.К. Мезена. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. - 112 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67769.html>

14. Радионова И.Е. Расчет и проектирование предприятий отрасли с учетом современных технологий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / И.Е. Радионова. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2013. - 17 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71052>

15. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Ровинский Л.А. - М.: Инфра-Инженерия, 2013. - 208 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/13563.html>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. <http://www.gost.ru/wps/portal/> – Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) [Электронный ресурс].

2. <http://www.tsouz.ru> – Официальный сайт Евразийской экономической комиссии: базы данных таможенно-тарифного регулирования, нетарифного регулирования, Технических регламентов таможенного союза и др. [Электронный ресурс].

3. <http://www.gost.ru/wps/portal/> – Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) [Электронный ресурс].

4. <http://statistika.ru/stat/> – Статистика. Ru. Портал статистической информации. Разделы: Промышленность. Торговля [Электронный ресурс].

5. [http:// www.gks.ru](http://www.gks.ru) – Федеральная служба государственной статистики РФ [Электронный ресурс].
6. <http://docs.cntd.ru/> – Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.
7. www.gostrf.com – Нормативные документы РФ [Электронный ресурс].
8. www.tiu.ru/ – Портал товаров и услуг в России.
9. <http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?theme=FEFU> – Публичный онлайн каталог Научной библиотеки ДВФУ.
10. <http://elibrary.ru/> – Научная электронная библиотека.
11. <http://www.businesspress.ru> - Деловая пресса.
12. <http://www.nta-rus.ru> - Национальная торговая ассоциация.
13. <http://www.rtpress.ru> - Российская торговля.
14. <http://www.rbc.ru> – РосБизнесКонсалтинг (материалы аналитического и обзорного характера).
15. <http://www.torgrus.ru> - Новости и технологии торгового бизнеса.
16. <http://www.modul-ek.ru> – Торговое оборудование.
17. <http://www.torg.spb.ru> – Торговля и ресторанный бизнес.
18. <http://www.nta-rus.com> – Оборудование. Технология и оборудования для магазинов и ресторанов.
19. <http://www.f-art.nnov.ru> – ТиТО. Торговое и технологическое оборудование.
20. <http://www.trade-design.ru> – Торговый дизайн.
21. <http://www.tovr.ru> – Торговое оборудование в России.

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

При осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Проектирование торговых предприятий» используют следующее программное обеспечение: MS Word, MS Office Pro (Excel), MS Office Power point и информационно справочные системы:

– Гарант – информационно-правовой портал. Режим доступа:
<http://www.garant.ru>

– Консультант плюс - информационно-правовой портал. Режим доступа:
<http://www.consultant.ru>

– Кодекс - информационно-правовая система. Режим доступа:
<http://www.kodeks.ru>

Использование видеоматериалов сайта <http://www.youtube.com>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Проектирование торговых предприятий» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Проектирование торговых предприятий» предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине ««Проектирование торговых предприятий»» является экзамен, который проводится в письменной форме

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Проектирование торговых предприятий» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Проектирование торговых предприятий» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов –

«отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т. е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия необходимо предоставить письменную разработку пропущенной лабораторной работы.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, решение ситуационных задач и кроссвордов, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего,

необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Проектирование торговых предприятий» служат активные формы и методы обучения, такие как метод ситуационного анализа, который дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по использованию методов активного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых

невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Ситуационные задачи. Реализация такого типа обучения по дисциплине «Проектирование торговых предприятий» осуществляется через использование ситуационных задач.

Студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией для оценки качества потребительских товаров. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке качества товаров и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т. е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Таким образом, решение ситуационных задач призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи.. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

Кейс-технология. Использование кейс-технологии предполагает

обучение при помощи анализа (разбора) реальных ситуаций при выполнении студентами лабораторных работ по оценке качества представленных образцов, оценке их потребительских свойств и анализе факторов. В результате выполнения лабораторных работ студенты делают доклад о своих результатах. Затем обсуждаются результаты работы всей учебной группой в целом, и сравнивается активность каждого студента в отдельности. В заключении преподаватель подводит итоги обсуждения результатов выполненной лабораторной работы и оценивает работу студентов.

Рекомендации по работе с литературой

В процессе подготовки к практическим занятиям студентам необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, монографиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме.

Необходимо определиться, какую литературу следует прочитать более внимательно, а какую – только просмотреть.

Различают следующие виды чтения:

– просмотровое чтение – используется для составления общего впечатления и предполагает просмотр текста. При просмотром тексте читается обычно титульный лист, аннотация, оглавление, отдельные абзацы и предложения;

– ознакомительное (выдержанное) чтение – используется для выяснения некоторых вопросов, которые находятся в разных источниках, а также с целью сравнения, сопоставления извлеченной информации, выработки собственной

позиции по данному вопросу.

– изучающее чтение – это активный вид чтения, который предполагает внимательное изучение материала; нацелен на усвоение главной мысли текста, его цели, на понимание логики изложения и т.д. Этот вид чтения требует последовательности в изучении материала.

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой обучающимся необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– следует составить систематизированный перечень книг (для определенных разделов дисциплины, для подготовки рефератов, к экзамену и др.) с обязательным указанием всех их выходных данных;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия (с указанием страниц источника), позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины, тогда подготовка к экзамену

позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Проектирование торговых предприятий» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- доступ к сети Internet;
- установленное программное обеспечение (Microsoft Office Word, Microsoft Office Pro (Excel), MS Office Power point).

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**
по дисциплине «Проектирование торговых предприятий»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль «Товарный менеджмент»
Форма подготовки заочная

г. Владивосток
2017

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование торговых предприятий»

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	В течение семестра	Теоретическая подготовка к лабораторным занятиям: конспектирование, подготовка к обсуждению	25	Устный экспресс-опрос
2.	В течение семестра	Подготовка к контрольной работе	20	Письменная контрольная работа
3.	4 неделя	Написание реферата (индивидуальная работа с источниками)	32	Защита реферата
	17 неделя			
4.	В течение семестра	Вопросы для самостоятельного изучения	40	Конспект- просмотр Устный экспресс-опрос
5	5 неделя	Подготовка к экзамену	9	Экзамен В письменной форме
	18 неделя			
ИТОГО			126	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студента – это планируемая работа обучающегося, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Цель СРС – формирование у обучающихся осознанного, целенаправленного отношения к систематическому овладению знаниями и умениями, которые должны быть усвоены при изучении данной дисциплины.

Задачи СРС – овладение способами и приемами самообразования, формирования умений работы с учебной, научной и специальной литературой, систематизация и закрепление полученных знаний и умений, формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию и самосовершенствованию.

Самостоятельная работа студентов по представляемой дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, конспектов, подготовку к выполнению

практических занятий и сдаче экзамена. Для самопроверки усвоения теоретического материала подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Самостоятельная работа проводится в течение всего времени обучения. Задания и материалы для самостоятельной работы выдаются во время учебных занятий по расписанию, на этих же занятиях преподаватель осуществляет контроль за самостоятельной работой, а также оказывает помощь студентам по правильной организации работы.

Для успешного освоения дисциплины «Проектирование торговых предприятий» обучающемуся необходимо также обращаться к основным периодическим изданиям, в которых рассматриваются вопросы изучаемой дисциплины, например: «Российская торговля. Журнал для профессионалов»; «Спрос», «Маркетинг в России и за рубежом», «Современная торговля»; «Торговое оборудование» и др.

Консультации преподавателя проводятся регулярно в часы, установленные графиком консультаций, и носят как индивидуальный, так и групповой характер.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

– развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем товароведения;

– развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

– развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

– научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;

– подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;

– помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

Каждый студент в процессе изучения дисциплины должен подготовить реферат. Темы рефератов выдаются студенту преподавателем.

При написании реферата необходимо придерживаться следующих требований:

- полнота и логика изложения материала;
- использование научного стиля изложения и терминологии, соответствующей научной области;
- наличие обязательных структурных элементов (титальный лист, оглавление, введение, основная часть, заключение, список использованной литературы); дополнительно могут быть представлены Приложения;
- обязательное наличие ссылок на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в реферате;
- общее количество страниц в реферате, без учета приложений, не должно быть менее 10 и не превышать 15. Значительное превышение установленного объема является недостатком работы и указывает на то, что студент не сумел отобрать и переработать необходимый материал.
- работ должна быть выполнена на компьютере (гарнитура Times New Roman, шрифт 14) через 1,5 интервала с полями: верхнее, нижнее – 2; левое – 3; правое – 1,5. Отступ первой строки абзаца – 1,25. Сноски – постраничные (шрифт 12), их нумерация должна быть сквозной по всему тексту реферата. Нумерация страниц должна быть сквозной (номер не ставится на титульном листе, но в общем количестве страниц учитывается). Таблицы и рисунки встраиваются в текст работы, их нумерация должна быть сквозной по всему реферату. Они все должны иметь название и в самом тексте реферата на них должна быть ссылка.
- наличие списка использованных источников (не менее 15), в т.ч. зарубежные источники.
- требования к списку литературы – в соответствии с изложенными в Методических указаниях (Выполнение и оформление выпускных квалификационных и курсовых работ: методические указания / В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко – Изд. 2-е. перераб. и доп. – Владивосток: ДВФУ, - 2014. – 44 с.).

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

Не позднее, чем за 4 дня до защиты или выступления реферат представляется на рецензию преподавателю. Оценка выставляется при наличии рецензии и после защиты реферата. Работа представляется в отдельной папке. Реферат засчитается при соблюдении вышеперечисленных условий.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки реферата

– 100-86_баллов выставляется студенту, если он четко и логично выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. В работе использованы научный стиль изложения и терминологии, соответствующая научной области исследований. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и практических аспектов в области исследования. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов выставляется студенту, если работа характеризуется полнотой и логикой изложения, смысловой цельностью, последовательностью

изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл выставляется студенту, если он проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Сформулированные выводы опираются на приведенные факты. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

60-50 баллов выставляется студенту, если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Заключение недостаточно отражает собственные выводы о проделанной работе. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы

Тематика рефератов

1. Адаптация зарубежных форматов торговли к российскому рынку.
2. Принципы и методы продажи потребительских товаров, и их результативность в розничных торговых предприятиях.
3. Планирование организации торгово-технологического процесса в розничном торговом предприятии и его результативность.
4. Стимулирование сбыта. Перспектива его развития в новых экономических условиях.
5. Современные виды упаковки товаров: функции, требования, назначение.
6. Пищевая упаковка: виды, технологии производства и тенденции развития отрасли.

7. Сущность Четыре «У» Крейга Филлипсона.
8. Формирование инфраструктуры сервиса обслуживания покупателей в сфере розничной торговли.
9. Организация системы товароснабжения как основы торгово-технологического процесса.
10. Исследование и оптимизация ассортимента товаров для формирования ассортиментной политики предприятия.
11. Современные форматы розничной торговли: отечественный и зарубежный опыт.
12. Фирменный стиль продажи товаров, его основные элементы и роль в деятельности розничного торгового предприятия.
13. Торговый сервис. Профессиональная этика и этикет, их проявление в процессе обслуживания покупателей.
14. Послепродажное обслуживание: его функции, стратегия и влияние на имидж розничного торгового предприятия.
15. Перспективы развития универмагов в России.
16. Роль и развитие сервиса в розничной торговле России и зарубежных стран.
17. Культура торговли и реклама, их роль в создании положительного образа предприятия и позиционирования на рынке.
18. Основные факторы формирования торгового ассортимента на предприятиях розничной торговли.
19. Оптовые (продовольственные) рынки, их роль в закупках товаров.
20. Формы и методы оптовой продажи товаров.
21. Особенности обслуживания покупателей в магазинах с различными методами розничной продажи товаров.
22. Технология продажи товаров на мелкооптовых магазинах-складах.
23. Прогрессивные формы оптовой торговли.
24. Прогрессивные формы розничной торговли.

Методические указания к выполнению контрольных работ

Каждый студент в ходе изучения дисциплины должен выполнить контрольную работы. Студент должен дать краткий, точный ответ на поставленные в контрольной работе теоретические вопросы.

При написании контрольной работы необходимо придерживаться следующих требований:

- полнота изложения материала;
- логика изложения материала;
- использование соответствующей терминологии.

Порядок сдачи контрольной работы и ее оценивание

Контрольная работа выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке контрольной работы учитывается количество правильных данных ответов на поставленные вопросы.

По результатам проверки контрольной работы студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки контрольной работы (письменный ответ)

Критерии	Балл
Ответ показывает глубокое и систематическое знание программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Студент демонстрирует свободное и отчетливое владение научным языком и терминологией в соответствующей области. Знание основной литературы и дополнительно рекомендованной. Логически корректное и убедительное изложение ответа.	100-86
Знание узловых проблем программы и основного содержания лекционного курса; знание важнейших работ из списка рекомендованной литературы. В целом логически корректное, но не всегда точное и аргументированное изложение ответа.	85-76
Фрагментарные поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса; затруднения с использованием терминологии учебной дисциплины; частичные	75-61

затруднения с выполнением вопросов программы; стремление логически определено и последовательно изложить ответ.	
Незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответ.	60-50

Вопросы к контрольной работе

1. Классификация торговых предприятий. Виды и основные отличия.
2. Классификация предприятий розничной торговли, их характеристика.
3. Классификация предприятий оптовой торговли, их характеристика.
4. Принципы размещения предприятий оптовой торговли.
5. Принципы размещения торговых розничных предприятий.
6. Участники процесса товародвижения, их характеристика
7. Технологическая цепь товародвижения, принципы рационального построения.
8. Ассортимент товара. Характеристика структуры.
9. Структура ассортимента товаров. Показатели ассортимента и их характеристика.
10. Методика расчета показателей ассортимента товаров.
11. Полимерная тара: виды, назначение, требования.
12. Стеклоянная и керамическая тара: виды, назначение, требования.
13. Деревянная тара: виды, назначение, требования.
14. Картонная и бумажная тара: виды, назначение, требования.
15. Металлическая тара: виды, назначение, требования.
16. Комбинированная тара: виды, назначение, требования.
17. Правовое регулирование оборота тары.
18. Транспортно-экспедиционное обслуживание предприятий торговли.
19. Выбор видов транспорта для перевозки грузов.
20. Управление погрузочно-разгрузочными и транспортными операциями.
21. Складские помещения: виды и функции.

22. Складские помещения: особенности устройства и планировки.
23. Управление хранением товаров на складе.
24. Технология складских операций.
25. Перечень и характеристика услуг на складе.
26. Организация технологического процесса на складе.
27. Управление технологическим процессом на складе.
28. Контроль за транспортировкой груза на складе.
29. Осуществление учета и контроля на складе.
30. Пакетные и контейнерные системы грузовой переработки товарных потоков.
31. Требования к размещению и планировке складов.
32. Функции работников склада. Организация труда работников склада.
33. Складское оборудование и техника: виды и требования.
34. Метрологический контроль складского оборудования.
35. Принципы автоматизации и механизации складов.
36. Организация материальной ответственности на складе.
37. Охрана труда персонала на складе.
38. Управление товарными запасами на предприятиях розничной торговли.
39. Формы торгового обслуживания в магазинах.
40. Сущность управления ассортиментом товаров в магазине.
41. Управление товарными и покупательскими потоками.
42. Управление процессом обслуживания покупателей.
43. Технология операций по поступлению и приемке товаров в розничных торговых предприятиях.
44. Технология размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина.
45. Мерчандайзинг: цели, задачи, средства и инструменты коммуникаций.
46. Организация и технология розничной продажи товаров.

47. Виды и характеристика холодильного оборудования, принцип действия.
48. Характеристика торгово-измерительного оборудования.
49. Характеристика контрольно-кассового оборудования, принцип действия.
50. Мебель и торговый инвентарь, используемые на предприятиях торговли.
51. Характеристика, основные требования и принципы планирования торговых залов магазинов.
52. Характеристика, основные требования и принципы планирования складских помещений торговых предприятий.
53. Характеристика, основные требования и принципы планирования подсобных помещений торговых предприятий.
54. Характеристика, основные требования и принципы планирования административно-бытовых помещений торговых предприятий.
55. Технологический проект. Этапы технологического проекта.
56. Принципы проектирования и строительства торговых предприятий.
57. Планировочные решения помещений при проектировании торговых предприятий.
58. Основные требования при осуществлении планировки торговых предприятий оптовой торговли.
59. Основные требования при осуществлении планировки торговых предприятий розничной торговли.
60. Нормы и принципы проектирования предприятий торговли.
61. Методика расчета потребности в площадях при проектировании торговых предприятий.
62. Экспликация помещений, правила составления.
63. Правила формирования потоков при проектировании торговых предприятий.

64. Расчет потребности в оборудовании при проектировании торговых предприятий.

65. Расчет потребности в контрольно-кассовом оборудовании при проектировании магазинов.

66. Расчет потребности в торгово-измерительном оборудовании при проектировании торговых предприятий.

67. Расчет потребности в холодильном оборудовании при проектировании торговых предприятий.

68. Подбор торгово-технологического оборудования и план его расстановки.

69. Технико-экономическое обоснование; цели, задачи и методология.

70. Этапы приемочных испытаний при проектировании торговых предприятий.

71. Организация капитального строительства, реконструкции и ремонта предприятий торговли.

72. Нормативно-правовая база проектирования торговых предприятий.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена.

Раздел 1. Классификация торговых предприятий и характеристика процесса товародвижения

1. Понятие классификации как метода товароведения.
2. Почему классификации товаров придается большое значение?
3. Значение классификации товаров в торговой практике.
4. Как осуществляется классификация товаров?
5. Какие существуют системы классификации товаров?
6. Классификаторы, их структура и категории.

7. Что такое ассортимент товаров и какими свойствами он характеризуется?
8. Определите понятия «ассортимент» и «товарная номенклатура», укажите различия между ними.
9. Рассмотрите классификацию ассортимента товаров.
10. Перечислите и охарактеризуйте основные виды ассортимента.
11. В чем заключается различие между сложным и укрупненным ассортиментом?
12. Что означает широта ассортимента?
13. Что характеризует полнота ассортимента?
14. Поясните понятия устойчивость, новизна и структура ассортимента.
15. Что такое ассортиментный минимум?
16. От каких показателей зависит рациональность ассортимента?
17. Влияние отдельных показателей ассортимента на результаты коммерческой деятельности.
18. Формирование ассортимента: понятие, этапы и влияющие факторы.
19. Пути совершенствования ассортимента товаров.
20. Основные факторы, влияющие на процесс товародвижения.
21. Какова роль транспорта в процессе товародвижения?

Раздел 2. Организация и технология предприятий оптовой и розничной торговли

1. Какова роль оптовой торговли в системе хозяйственных отношений?
2. Классификация оптовых торговых организаций.
3. Какие требования предъявляются к размещению и планировке?
4. Цели и задачи розничной торговли.
5. Структура и принципы размещения розничной сети
6. . Основные признаки классификации магазинов
7. Укажите составные элементы площади торгового зала?

8. Какова роль оборудования в рациональной организации торгово-технологического процесса.
9. Дайте характеристику основных групп оборудования.

Раздел 3. Организация и управление технологическим процессом складской переработки грузов

1. Какова Роль складов в процессе товародвижения?
2. Особенности устройства и планировки складских помещений
3. Перечислите этапы технологического процесса на складе.
4. Как осуществляется и контроль за транспортировкой груза на складе?
5. Складское оборудование и техника;
6. Автоматизация складов и внедрение современных систем управления.

Раздел 4. Научные и практические основы проектирования торговых предприятий

1. Какие требования предъявляют к организации проектирования торговых предприятий?
2. Какую нормативно-техническую документацию используют при проектировании?
3. Методика расчета потребности в площадях.
4. Как рассчитывается потребность в оборудовании.
5. Как выбирают оборудования и планируют его расстановку?



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Проектирование торговых предприятий»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль «Товарный менеджмент»
Форма подготовки заочная

г. Владивосток
2017

Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	основные требования, предъявляемые к проектированию торговых предприятий с учетом знаний классификации и ассортимента товаров, их потребительских свойств
	Умеет	формировать оптимальный ассортимент товаров при проектировании торговых предприятий
	Владеет	способами, методами и средствами управления ассортиментом товаров, обеспечения необходимого уровня качества товаров и их сохранения при проектировании торговых предприятий
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	Знает	требования, предъявляемые к осуществлению торгово-технологических процессов на предприятиях торговли
	Умеет	соблюдать требования, предъявляемые к осуществлению торгово-технологических процессов, при проектировании торговых предприятий
	Владеет	навыками проектирования торговых предприятий с учетом специфики их действия
ПК-16 знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	Знает	функциональные возможности торгово-технологического оборудования, используемого при проектировании торговых предприятий
	Умеет	подбирать торгово-технологическое оборудование при проектировании предприятий торговли с учетом специфики их действия
	Владеет	навыками оснащения предприятий торгово-технологическим оборудованием

Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
		текущий контроль		промежуточная аттестация
Раздел 1 Классификация торговых предприятий и характеристика процесса товародвижения Раздел 2 Организация и технология предприятий оптовой и розничной торговли Раздел 3 Организация и управление технологическими процессами складской переработки грузов	ПК-8	знает	Конспект (ПР-7) Собеседование (УО-1) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 1-9
		умеет	Контрольная работа Ситуационные задачи (ПР-11)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 1-9
		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 1-9
Раздел 1 Классификация торговых предприятий и характеристика процесса товародвижения Раздел 2 Организация и технология предприятий оптовой и розничной торговли Раздел 3 Организация и управление технологическими процессами складской переработки грузов	ПК-14	знает	Конспект (ПР-7) Собеседование (УО-1)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 10-16, 18-20, 30, 42, 48-50
		умеет	Контрольная работа	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 10-16, 18-20; 30, 42, 48-50
		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 10-16,18-20; 30, 42, 48-50
Раздел 2 Организация и технология предприятий оптовой и розничной торговли Раздел 3 Организация и управление технологическими процессами складской переработки грузов Раздел 4 Научные и практические	ПК-16	знает	Конспект (ПР-7) Собеседование (УО-1)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 17, 21, 22, 24-26, 38, 39, 43-46, 53
		умеет	Контрольная работа	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 17, 21, 22, 24-26, 38, 39, 43-46, 53

основы проектирования торговых предприятий		владеет	Лабораторная работа (ПР-6)	КТР (ПР-2), Вопросы к экзамену 17, 21, 22, 24-26, 38, 39, 43-46, 53
--	--	---------	----------------------------	---

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	основные требования, предъявляемые к проектированию торговых предприятий с учетом знаний классификации и ассортимента товаров, их потребительских свойств	знание комплекса товароведных характеристик к продовольственным товарам	<ul style="list-style-type: none"> – способность перечислить признаки, положенные в основу классификации продовольственных товаров; – способность перечислить показатели потребительских свойств продовольственных товаров, их назначение; – способность перечислить и охарактеризовать факторы, сохраняющие качество продовольственных товаров на всех этапах товародвижения
	умеет (продвинутый)	формировать оптимальный ассортимент товаров при проектировании торговых предприятий	умение анализировать ситуацию и самостоятельно определять товароведные характеристики продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность анализировать ассортимент продовольственных товаров; – способность перечислить и охарактеризовать признаки ассортиментной принадлежности продовольственных товаров; – способность грамотно описывать потребительские свойства – способность анализировать факторы и устанавливать закономерности, определяющие качество продовольственных товаров
	владеет (высокий)	способами, методами и средствами управления ассортиментом товаров, обеспечения необходимого	владение способами, методами и средствами определения и сохранения товароведных характеристик	<ul style="list-style-type: none"> – способность владеть методами и средствами анализа влияния упаковки и хранения на качество продовольственных товаров; – способность владеть инновационными способами сохранения качества

		уровня качества товаров и их сохранения при проектировании торговых предприятий	к продовольственным товарам, навыками разработки мероприятий, направленных на обеспечение качества товаров при их хранении	продовольственных товаров
ПК-14 способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	знает (пороговый уровень)	требования, предъявляемые к осуществлению торговых-технологических процессов на предприятиях торговли	знание торговых-технологических процессов на всех этапах движения продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность знать правила транспортирования и реализации продовольственных товаров – способность знать сроки годности и условия хранения продовольственных товаров – способность знать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении продовольственных товаров; – способность называть виды товарных потерь, причины их возникновения
	умеет (продвинутый)	соблюдать требования, предъявляемые к осуществлению торговых-технологических процессов, при проектировании торговых предприятий	умение обеспечивать торговые-технологические процессы на всех этапах движения продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность соблюдать правила транспортирования продовольственных товаров; – способность соблюдать условия хранения продовольственных и сроки их годности; – способность соблюдать правила товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении продовольственных товаров; – способность применять знания при соблюдении сроков и условий хранения, транспортирования и продовольственных товаров; – способность выявлять товарные потери и <ul style="list-style-type: none"> – устанавливать естественную убыль продовольственных товаров; – способность устанавливать причины возникновения товарных потерь

	владеет (высокий)	навыками проектирования торговых предприятий с учетом специфики их действия	владение навыками управления торгово-технологическими процессами на всех этапах движения продовольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> – способность осуществлять оптимизацию основных технологических операций на этапах – транспортирования продовольственных товаров – способность организовывать и регулировать процессы хранения продовольственных товаров; – способность организовывать работу складского хранения и продовольственных товаров; – способность внедрять инновационные технологии сокращения товарных потерь
ПК-16 знание функциональных возможностей торгового оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	знает (пороговый уровень)	функциональные возможности торгового-технологического оборудования, используемого при проектировании торговых предприятий	знание по эксплуатации торгового-технологического оборудования и организации метрологического контроля	<ul style="list-style-type: none"> – способность знать – функциональные возможности торгового-технологического оборудования – и организацию метрологического контроля
	умет (продвинутый)	подбирать торгового-технологическое оборудование при проектировании предприятий торговли с учетом специфики их действия	умение эксплуатировать торгового-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль	<ul style="list-style-type: none"> – способность – эксплуатировать торгового-технологическое оборудование и организовывать метрологический контроль
	владеет (высокий)	навыками оснащения предприятий торгового-технологическим оборудованием	владеет навыками эксплуатации торгового-технологического оборудования и организовывать метрологический контроль	– способность осуществлять эксплуатацию торгового-технологического оборудования и организовывать метрологический контроль

Зачетно-экзаменационные материалы
Оценочные средства по промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

1. Классификация и организационно-правовые формы торговых предприятий. Формы продажи. Функции предприятий торговли. Этапы выбора формы деятельности торгового предприятия и факторы, определяющие выбор.
2. Структура розничной сети. Функции и направления развития. Основные признаки классификации магазинов.
3. Структура оптовой сети. Функции и направления развития. Основные признаки классификации предприятий оптовой торговли.
4. Ассортимент товаров. Структура ассортимента. Способы формирования ассортимента товаров на предприятиях торговли.
5. Направления формирования ассортимента товаров. Показатели ассортимента (широта, полнота, устойчивость, новизна и рациональность). Методы расчета показателей ассортимента.
6. Ассортимент товаров. Виды нормативных и технических документов, регламентирующих ассортимент товаров.
7. Общие и специфические факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Ассортиментная политика торгового предприятия и её основные направления.
8. Методы стимулирования сбыта и формирования спроса в торговых организациях.
9. Процесс товародвижения: сущность, роль и значение. Факторы, влияющие на процесс товародвижения.
10. Роль и задачи транспорта в процессе товародвижения. Характеристика отдельных видов транспорта.
11. Выбор видов транспорта для перевозки грузов. Организация перевозки товаров. Основные тенденции в развитии внутренних перевозок.

12. Тара и ее роль в процессе товародвижения. Классификация и основные виды тары. Организация тарного хозяйства в торговле. Основные тенденции в совершенствовании тары.
13. Тара и упаковка для пищевых продуктов. Назначение. Классификация по видам, материалу, форме и конструкции. Гигиенические и общие требования к таре и упаковке. Использование полимерных соединений для производства тары и упаковочных материалов. Комбинированные материалы, примеры использования.
14. Упаковка товаров. Современные виды упаковки и их влияние на охрану окружающей среды. Маркировка товаров.
15. Нормативно-правовая база, регламентирующая требования к таре. Стандартизация и унификация тары.
16. Нормативно-правовая база, регламентирующая требования к упаковке, маркировке и транспортированию товаров.
17. Технологические и общетехнические требования к устройству магазинов. Состав помещений магазинов. Принципы планировки помещений.
18. Характеристика структуры торгово-технологических процессов на предприятиях торговли. Содержание торгово-технологических процессов.
19. Организация торгово-технологического процесса на предприятиях розничной торговли.
20. Организация складского технологического процесса. Технология приемки и складирования грузов на складе.
21. Классификация и основные виды торгово-технологического оборудования предприятий розничной торговли. Технические характеристики и требования к оборудованию. Метрологический контроль.
22. Классификация и основные виды складского оборудования. Технические характеристики и требования к оборудованию. Метрологический контроль.
23. Управление торгово-технологическими процессами на торговых предприятиях. Содержание процессов управления.

24. Технологическая планировка помещений. Составные элементы площади торгового зала. Основные системы размещения оборудования в торговых залах магазинов самообслуживания.
25. Принципиальные схемы организации узлов расчета в магазинах самообслуживания. Рекомендуемая минимальная ширина проходов для покупателей в магазинах.
26. Оценка эффективности технологической планировки торгового зала магазина.
27. Технология и организация процессов приемки, хранения и подготовки товаров к продаже.
28. Количественная экспертиза. Правила проведения при приемке товара. Правовая база проведения количественной экспертизы.
29. Экспертиза товаров по качеству. Правила проведения.
30. Организация размещения и выкладки товаров в торговом зале. Роль мерчандайзинга в стимулировании торговой деятельности.
31. Система основных показателей, характеризующих отдельные элементы уровня обслуживания покупателей в магазине.
32. Управление процессом обслуживания покупателей. Совершенствование системы обслуживания покупателей.
33. Формирование ассортимента товаров в магазине. Рекомендуемое количество разновидностей товаров для магазинов самообслуживания отдельных форм специализации.
34. Номенклатура потребительских комплексов и микрокомплексов для универмагов. Разработка конкретного перечня товаров – заключительный этап процесса формирования ассортимента в магазине.
35. Выбор эффективных методов продажи товаров и организация дополнительных услуг покупателям. Дополнительные услуги. Внутриорганизационная реклама и информация.
36. Система признаков классификации персонала торгового предприятия. Система управления персоналом. Цели, принципы и методы построения

- системы управления.
37. Управление численностью и составом персонала торгового предприятия. Управление производительностью труда. Управление стимулированием труда.
 38. Выбор оборудования для торговых предприятий. Принципы размещения торгово-технологического оборудования при проектировании предприятий торговли.
 39. Пакетные и контейнерные системы грузовой переработки товарных потоков.
 40. Документы, регламентирующие взаимоотношение сторон при перевозке грузов. Транспортно-экспедиционное обслуживание предприятий торговли.
 41. Сравнительная характеристика отдельных видов торговых предприятий: преимущества и недостатки.
 42. Современные формы торговли. Роль рекламы в повышении эффективности торговых операций.
 43. Принципы размещения торговых предприятий. Требования к выбору места для размещения.
 44. Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям при проектировании торгового предприятия. Анализ эффективности объемно-планировочного решения.
 45. Принципы разработки рациональных технологических схем движения товара на торговом предприятии.
 46. Компонировка помещений и торгово-технологического оборудования торгового предприятия. Требования к компоновке.
 47. Нормативно-техническая документация при проектировании торговых предприятий.
 48. Виды и формы товарной информации. Средства товарной информации. Требования к товарной информации. Технические документы.
 49. Товарные потери. Виды потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.

50. Хранение товаров. Требования при хранении продовольственных и непродовольственных товаров. Нормативная документация.
51. Формы организации и разделения труда работников магазина. Приемы и методы труда торговых работников. Организация материальной ответственности в магазине. Охрана труда персонала.
52. Требования, предъявляемые к управлению торгово-технологическими процессами на складе. Управление ассортиментом товаров. Управление хранением товаров на складе. Управление погрузочно-разгрузочными и транспортными операциями.
53. Этапы проектирования торгового предприятия. Компонировка помещений и спецификация оборудования. Роль технико-экономического обоснования при проектировании.

Оценочные средства для текущей аттестации

Вопросы для собеседования по дисциплине

«Проектирование торговых предприятий»

По разделу 1 Классификация торговых предприятий и характеристика процесса товародвижения

1. Классификация торговых предприятий. Виды и основные отличия.
2. Показатели ассортимента товара и их характеристика.
3. Классификация предприятий розничной торговли, их характеристика.
4. Ассортимент товара. Характеристика структуры ассортимента.
5. Классификация предприятий оптовой торговли, их характеристика.
6. Методика расчета показателей ассортимента товаров.
7. Принципы размещения предприятий оптовой торговли.
8. Полимерная тара: виды, назначение, требования.
9. Принципы размещения торговых розничных предприятий.
10. Участники процесса товародвижения, их характеристика.

11. Технологическая цепь товародвижения, принципы рационального построения.

12. Транспортно-экспедиционное обслуживание предприятий торговли.

13. Выбор видов транспорта для перевозки грузов.

14. Управление погрузочно-разгрузочными и транспортными операциями

По разделу 2. Организация и технология предприятий оптовой и розничной торговли

1. Формы торгового обслуживания в магазинах.

2. Виды и характеристика холодильного оборудования, технические характеристики.

3. Сущность управления ассортиментом товаров в магазине.

4. Мебель и торговый инвентарь, используемые на предприятиях торговли.

5. Управление товарными и покупательскими потоками.

6. Характеристика торгово-измерительного оборудования, технические характеристики.

7. Технология размещения и выкладки товаров в торговом зале магазина.

8. Характеристика контрольно-кассового оборудования, технические характеристики. Технология операций по поступлению и приемке товаров в розничных торговых предприятиях.

9. Характеристика и основные требования к торговому залу магазинов.

10. Управление процессом обслуживания покупателей.

11. Характеристика и основные требования к складским помещениям торговых предприятий.

12. Организация и технология розничной продажи товаров.

13. Характеристика и основные требования к подсобным помещениям торговых предприятий.

14. Мерчандайзинг: цели, задачи, средства и инструменты коммуникаций.
15. Характеристика и основные требования к административно-бытовым помещениям торговых предприятий.

По разделу 3. Организация и управление технологическим процессом складской переработки груза

1. Складские помещения: особенности устройства и планировки.
2. Метрологический контроль складского оборудования.
3. Складские помещения: особенности устройства и планировки.
4. Функции работников склада. Организация труда работников склада.
5. Управление хранением товаров на складе.
6. Складское оборудование и техника: виды и требования.
7. Технология складских операций.
8. Организация материальной ответственности на складе.
9. Перечень и характеристика услуг на складе.
10. Требования к размещению и планировке складов.
11. Организация технологического процесса на складе.
12. Управление технологическим процессом на складе.
13. Контроль за транспортировкой груза на складе.
14. Принципы автоматизации и механизации складов.
15. Пакетные и контейнерные системы грузовой переработки товарных потоков.
16. Охрана труда персонала на складе.

По разделу 4. Научные и практические основы проектирования торговых предприятий

1. Технологический проект. Этапы технологического проекта.
2. Расчет потребности в контрольно-кассовом оборудовании при проектировании магазинов.
3. Принципы проектирования и строительства торговых предприятий.

4. Расчет потребности в торгово-измерительном оборудовании при проектировании торговых предприятий.
5. Планировочные решения помещений при проектировании торговых предприятий.
6. Этапы приемочных испытаний при проектировании торговых предприятий.
7. Основные требования при осуществлении планировки торговых предприятий оптовой торговли.
8. Расчет потребности в холодильном оборудовании при проектировании торговых предприятий.
9. Методика расчета потребности в площадях при проектировании торговых предприятий.
10. Нормы и принципы проектирования предприятий торговли.
11. Подбор торгово-технологического оборудования и план его расстановки.
12. Правила формирования потоков при проектировании торговых предприятий.
13. Технико-экономическое обоснование: цели, задачи и методология.
14. Нормативно-правовая база проектирования торговых предприятий.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных

процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Тематика лабораторных работ по дисциплине

«Проектирование торговых предприятий»

Лабораторная работа № 1. основополагающие термины в области организации, технологии и проектирования торговых предприятий

Цель работы: изучить основополагающие термины в области организации, технологии и проектирования торговых предприятий.

Овладеть терминами в области изучения процесса товародвижения (товар, оптовая и розничная торговля, ассортимент товаров, участники товародвижения, ассортиментная политика предприятия и др.).

Изучить термины в области организации и управления торгово-технологическими процессами на торговых предприятиях (мерчандайзинг, управление ассортиментом, управление персоналом, зонирование, дополнительные услуги для покупателей и др.).

Изучить терминологию в области проектирования торговых предприятий (технологический проект, планировка, компоновочные решения, технико-экономическое обоснование, эффективность и др.).

Результаты изучения представить в таблице:

Основополагающие термины	Определения

Лабораторная работа № 2-3. Изучение структуры ассортимента товаров предприятия розничной торговли

Метод активного обучения – метод ситуационного анализа (ситуационные задачи)

Цель работы: освоить методы расчета показателей ассортимента.

Решение ситуационных задач по теме задачи по теме

Провести сбор информации об ассортименте на продовольственные товары однородной группы отечественного и импортного производства.

Провести расчет показателей ассортимента в исследуемые торговые предприятия (широта, полнота, устойчивость, новизна и рациональность).

Сформулировать предложения по улучшению ассортиментных позиций в конкретном магазине.

Составить заключение о проделанной работе.

Лабораторная работа № 4. Изучение объемно-планировочных решений торговых предприятий

Метод активного обучения– кейс-технология

Цель занятия – изучение объемно-планировочных решений предприятий торговли разных форматов (по индивидуальному заданию) и овладение методикой расчета необходимых площадей.

Освоить метод расчета потребности в торговых предприятиях.
Проектирование и обоснование типа предприятия.

Освоить методику расчета отдельных подразделений предприятий (складских, вспомогательных, административно-бытовых, технических помещений и др.).

Зонирование торгового зала.

Составить заключение о проделанной работе.

Лабораторная работа № 5. Подбор и расчет торгово-технологического оборудования при проектировании торговых предприятий

Метод активного обучения– кейс-технология

Цель работы – овладеть принципами подбора и расчёта торгово-технологического оборудования для определённого вида торгового предприятия (по индивидуальному заданию).

Освоить методику расчета торгово-технологического оборудования, необходимого для предприятий торговли.

Осуществить подбор торгово-технологического оборудования в соответствии с мощностью и производительностью предприятия.

Составить спецификацию оборудования.

Составить заключение о проделанной работе.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив

ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Ситуационные задачи по дисциплине

«Проектирование торговых предприятий»

Тема- Изучение структуры ассортимента товаров предприятия розничной торговли

1. В ассортименте магазина в наличии имеется 40 наименований товаров, в т.ч. 6 видов печенья однородной группы. 14 видов обладают способностью

постоянно удовлетворять устойчивый спрос покупателей. В течение месяца в ассортименте магазина появилось 7 видов новых продуктов. Рассчитать коэффициент рациональности и степень обновления ассортимента, если $Ш_{\text{б}} = 100$; $П_{\text{б}} = 20$; $K_{\text{вш}} = 0,3$; $K_{\text{вп}} = 0,2$; $K_{\text{ву}} = 0,2$; $K_{\text{вн}} = 0,3$.

2. В новом универсальном магазине необходимо сформировать рациональный ассортимент продовольственных товаров с $K_{\text{р}} = 16\%$. Базовая широта по каталогу составляет 1000, фактически на момент открытия было заведено 500 наименований продуктов. $K_{\text{у}} = 60\%$; $K_{\text{н}} = 15\%$ (определен по нормативным документам). Рассчитать коэффициент полноты и показатель устойчивости ассортимента ($K_{\text{вш}} = 0,4$; $K_{\text{вп}} = 0,2$; $K_{\text{ву}} = 0,3$; $K_{\text{вн}} = 0,1$).

3. В ассортименте магазина имеются сыры – Швейцарский, Голландский, Российский, Эдамский, Рокфор, Чеддер, Виола. Первые 4 наименования относятся к группе твердых сычужных сыров. В российских стандартах предусмотрено 20 наименований таких сыров, еще 5 наименований поступает по импорту. Рассчитать коэффициент полноты ассортимента твердых сычужных сыров.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов.

Продемонстрированы практические умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Тематика рефератов

Тематика рефератов по дисциплине

«Проектирование торговых предприятий»

1. Адаптация зарубежных форматов торговли к российскому рынку.
2. Принципы и методы продажи потребительских товаров и их результативность в розничных торговых предприятиях.
3. Планирование организации торгово-технологического процесса в розничном торговом предприятии и его результативность.
4. Стимулирование сбыта. Перспектива его развития в новых экономических условиях.
5. Современные виды упаковки товаров: функции, требования, назначение.
6. Пищевая упаковка: виды, технологии производства и тенденции развития отрасли.
7. Сущность «Четыре «У» Крейга Филлипсона».
8. Формирование инфраструктуры сервиса обслуживания покупателей в сфере розничной торговли.

9. Организация системы товароснабжения как основы торгово-технологического процесса.
10. Исследование и оптимизация ассортимента товаров для формирования ассортиментной политики предприятия.
11. Современные форматы розничной торговли: отечественный и зарубежный опыт.
12. Фирменный стиль продажи товаров, его основные элементы и роль в деятельности розничного торгового предприятия.
13. Торговый сервис. Профессиональная этика и этикет, их проявление в процессе обслуживания покупателей.
14. Послепродажное обслуживание: его функции, стратегия и влияние на имидж розничного торгового предприятия.
15. Перспективы развития универмагов в России.
16. Роль и развитие сервиса в розничной торговле России и зарубежных стран.
17. Культура торговли и реклама, их роль в создании положительного образа предприятия и позиционирования на рынке.
18. Основные факторы формирования торгового ассортимента на предприятиях розничной торговли.
19. Оптовые (продовольственные) рынки, их роль в закупках товаров.
20. Формы и методы оптовой продажи товаров.
21. Особенности обслуживания покупателей в магазинах с различными методами розничной продажи товаров.
22. Внемагазинные формы продажи товаров.
23. Технология продажи товаров на мелкооптовых магазинах-складах.
24. Прогрессивные формы оптовой торговли.
25. Прогрессивные формы розничной торговли.

Критерии оценки реферата

– 100-86_баллов выставляется студенту, если он четко и логично выразил

своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. В работе использованы научный стиль изложения и терминологии, соответствующая научной области исследований. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и практических аспектов в области исследования. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов выставляется студенту, если работа характеризуется полнотой и логикой изложения, смысловой цельностью, последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл выставляется студенту, если он проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Сформулированные выводы опираются на приведенные факты. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов выставляется студенту, если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Заключение не достаточно отражает собственные выводы о проделанной работе. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Проектирование торговых предприятий» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Проектирование торговых предприятий» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение лабораторных работ, написание рефератов) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач);
- результаты самостоятельной работы (написание рефератов).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Проектирование торговых предприятий» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине ««Проектирование торговых предприятий»» предусмотрен экзамен в письменной форме

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, выполнения и защиты лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной

работы, студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает вопросы, предназначенные для подготовки к промежуточной аттестации (экзамену). Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, а также критерии их оценки представлены в соответствующих структурных элементах Фонда оценочных средств.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене
по дисциплине «Проектирование торговых предприятий»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительное»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**Оценочные средства
для проверки сформированности компетенций**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Какой климатический режим необходимо создать при закладке на хранение следующих продовольственных товаров: муки, свежих овощей. Дайте классификацию продовольственных товаров по влажности и отношению к влажностному режиму.
ПК-14 способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.	В каких продовольственных товарах за счет естественных процессов при хранении происходит потеря массы. Каким способом можно эти процессы замедлить?
ПК-16 знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.	Необходимо произвести транспортировку крупы, упакованной в мешки. Какое технологическое оборудование можно использовать для этой цели?