

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Проектирование торговых предприятий»

Учебный курс «Проектирование торговых предприятий» предназначен для студентов очной/заочной формы обучения направления 38.03.07 «Товароведение».

Дисциплина «Проектирование торговых предприятий» включена в состав дисциплин по выбору вариативной части.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (54 часа), самостоятельная работа (72 часа, в том числе 36 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 5 семестре.

Дисциплина «Проектирование торговых предприятий» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Основы менеджмента», «Жизненный цикл товаров», «Управление цепями поставок», «Сырье и материалы в товароведении», «Управление персоналом».

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 изучения дисциплины – формирование профессиональных компетенций и навыков практической деятельности выпускника в области рациональной организации торгово-технологических процессов, умения управлять ими, а также в области организации, технологии и проектирования предприятий оптовой и розничной 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 учётом специфики их действия;

- освоение формами и методами определения результативности и экономической эффективности внедрения новых технологических и технических решений на предприятиях торговли.

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

- 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;

- способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности;

- 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.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК – 1 умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учётом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	Знает	требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых товаров; тенденции спроса и новые технологии производства товаров.
	Умеет	выбирать поставщиков пищевых товаров с учётом требований к их качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, и новых технологий производства.
	Владеет	способностью применять знания требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и потребительских товаров, тенденции спроса, новые технологии производства товаров в профессиональной деятельности.
ПК – 15 владение нормативно-правовой базой гармонизированной с требованиями Мирового и межгосударственного уровней	Знает	нормативно-правовую базу Мирового и межгосударственного уровней, регламентирующую требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, пищевых и биологически активных добавок, готовых пищевых продуктов.
	Умеет	использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности.
	Владеет	знаниями нормативных и правовых документов для решения конкретных задач, связанных с обеспечением качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых и биологически активных добавок, готовых продуктов питания.
ПК-17 умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим ре-	Знает	принципы приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; требования к качеству пищевых товаров с заданными свойствами в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами.
	Умеет	проводить приемку товаров по количеству,

гламентам, стандартам и другим документам		качеству и комплектности; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами.
	Владеет	навыками проведения приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; навыками определения качества и безопасности сырья и готовых пищевых товаров.
ПК – 18 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 к упаковке и маркировке (нормативно-правовую базу), правила и сроки хранения, транспортирования и реализации различных видов сырья и пищевых товаров.
	Умеет	осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации пищевых товаров.
	Владеет	навыками осуществления контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации пищевых товаров.
ПК – 20 знание функциональных возможностей торгового технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	Знает	назначение, устройство, принцип действия, порядок эксплуатации и метрологического контроля торгового технологического оборудования, предназначенного для производства и реализации пищевых товаров с заданными свойствами.
	Умеет	осуществлять эксплуатацию и организовывать метрологический контроль торгового технологического оборудования.
	Владеет	навыками эффективной и безопасной эксплуатации торгового технологического оборудования, использования его для решения практических задач.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Проектирование торговых предприятий» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекция-визуализация, метод «мозгового штурма», «мини-лекция», метод анализа полученных результатов.