

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Первякова Светлана Валерьевна

Должность: Заместитель директора

Дата подписания: 18.06.2026 15:28:11

Уникальный программный ключ:

63a18c373da05c089b08fcc89c468af301900f17

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Колледж СКФУ в г. Ставрополе

Методические указания к практическим занятиям

ОП. 03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда

Специальность 38.02.08 Торговое дело

Форма обучения очная

Ставрополь

ВВЕДЕНИЕ

Данные методические указания предназначены для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических умений по программе ОП. 03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда СПО 38.02.08 Торговое дело.

Целью выполнения практических занятий является систематизация и закрепление теоретических знаний и формирование практических умений.

Особое значение для усвоения содержания МДК и привития практических навыков имеет правильная и четкая организация проведения и выполнения студентами практических работ под контролем преподавателя.

Перед началом выполнения каждой работы студенты должны ознакомиться с ее основными положениями, порядком выполнения работы.

По каждому практическому занятию предусматривается индивидуальный отчет перед преподавателями.

Основными целями практических занятий являются формирование современных представлений об инновационном характере предпринимательства, особенностях и механизмах инновационной деятельности, а также освоение студентами методов управления инновациями, оценки эффективности нововведений, получение навыков принятия управленческих решений в условиях риска и неопределенности.

Практические работы выполняются студентом самостоятельно или в подгруппах, оформляются в соответствии с требованиями, предъявляемыми к соответствующим работам, заканчиваются обоснованными выводами и представляются для проверки и оценки преподавателю.

Защита практических работ осуществляется по графику в соответствии с содержанием программы дисциплины. Защита предполагает правильное выполнение работы и ответы на вопросы и замечания преподавателя.

Работа считается зачтенной, если задания выполнены верно, устранены замечания преподавателя, даны грамотные ответы на поставленные в ходе защиты вопросы.

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования

Тема 1.1. Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель и торговый инвентарь

Практическое занятие №1

Подбор, размещение и эксплуатация торгово-технологического оборудования и торговой мебели с учетом климатических особенностей региона нахождения торгового предприятия

Цель: изучить виды торгово-технологического оборудования и торговой мебели, представленного в торговом зале магазина; определить рациональные типы оборудования магазина для отдельных товарных групп, с учетом климатических особенностей региона нахождения торгового предприятия ; научиться рассчитывать эффективность использования торговой площади, занятой торговым оборудованием.

Задание №1.

Определить вид торгового немеханического оборудования и инвентаря, которыми оснащен магазин.

Задание №2.

Составить характеристику отдельных видов немеханического оборудования, установленного в торговом зале и помещения для хранения товаров в магазине.

Задание №3.

Определить показатели использования торговой площади магазина.

УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЯ:

По заданию №1.

При ознакомлении с немеханическим торговым оборудованием и инвентарем обратите внимание на их разновидности. Определите виды и назначение, оборудования и инвентаря, их соответствие торговому ассортименту магазина, а также установленным нормам технического оснащения для данного типа розничного торгового предприятия, организации используя при этом Примерные нормы технического оснащения магазинов.

По заданию №2.

Характеристику отдельных видов немеханического торгового оборудования, которым оснащен торговый зал магазина, оформите в виде таблицы №1.

Характеристика используемого немеханического оборудования
табл. 1

Вид оборудования	Товарная группа	Изготовитель	Кол-во ед. оборудования		Функциональные размеры	
				длина, мм	высота, мм	ширина, мм
1	2	3	4	5	6	7

По заданию №3.

Определение степени использования торговой площади магазина произведите путем расчета следующих показателей:

- коэффициента установочной площади,
- Коэффициента площади под выкладку товаров,
- коэффициента емкости оборудования.

Расчет показателей использования площади торгового зала
табл.2

Наименование показателей	Ед. измерения	Цифровое значение показателей
1	2	3
1. Площадь торгового зала	м ²	
2. Установочная площадь оборудования	м ²	
3. Коэффициент установочной площади	-	
4. Площадь выкладки товаров	м ²	
5. Коэффициент площади выкладки	-	
6. Коэффициент емкости оборудования	-	

Для расчета установочной площади оборудования используйте таблицу №3.

Расчет установочной площади.
табл. 3.

Вид оборудования	Установочная площадь единицы оборудования м ²	Кол-во единиц оборудования	Общая установочная площадь, м ²
1	2	3	4

Для расчета площади под выкладку товаров используйте таблицу №4.

Расчет площади под выкладку товаров.

табл. 4

Вид оборудования	Кол-во единиц оборудования	Площадь элементов для выкладки товаров, м ²					Площадь под выкладку товаров единицы оборудования, м ²	общая площадь под выкладку товаров, м ²
		1	2	3	4	5		
1	2	3					4	5

После проведения расчетов сделайте выводы о степени эффективности использования площади торгового зала магазина, занятого торговым оборудованием и дайте предложения по ее повышению.

Задание для внеаудиторной самостоятельной работы.

Задание №1.

Решить ситуацию.

В магазине «Продукты» с площадью торгового зала 150м²; площадь под установкой оборудования 70м²; под выкладкой товаров – 100 м². Определить эффективность использования торговой площади магазина.

Задание №2.

Решить ситуацию.

Магазин «Продукты» имеет торговую площадь 200м², в магазине установлено 20 пристенных горок и 15 островных. Длина пристенной горки 1м, ширина 0,5м. Длина островной горки 0,9м, ширина 0,6м. Пристенная горка имеет 4 полки, островная 3 полки. В магазине установлено 4 охлажденных прилавка – витрины размерами 1х1,5м. Определить эффективность использования торговой площади магазина.

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования

Тема 1.1. Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель и торговый инвентарь

Практическое занятие №2

Подбор и эксплуатация торгового инвентаря: назначение и классификация

Цели работы:

1. Изучить основные виды современного торгового инвентаря.
3. Научиться подбирать торговый инвентарь для оснащения магазина.

Время выполнения: 40-45 мин

Пособия для работы: микротаблицы, учебник.

Последовательность выполнения работы:

1. Пользуясь микротаблицами, составьте перечень торгового инвентаря для оснащения предложенного в вариантах 1-4 типа магазина самообслуживания. Обоснуйте свой выбор, указав назначение инвентаря. Результаты выполнения отразите в таблице:

Группа инвентаря (в зависимости от назначения)	Вид инвентаря
Инвентарь для упаковки и вскрытия тары	
Инвентарь для контроля качества товаров	

Инвентарь для подготовки к продаже и продажи товаров	
Рекламно-выставочный инвентарь	
Инвентарь для хранения рабочего запаса товаров	
Вспомогательный инвентарь	
Счетный инвентарь	
Санитарно-гигиенический инвентарь	
Противопожарный инвентарь	

Вариант 1. Магазины типа «Хлебобулочный» и «Посуда».

Вариант 2. Магазины типа «Кондитерские товары» и «Одежда».

Вариант 3. Магазины «Бакалейные товары» и «Ткани».

Вариант 4. Магазины «Чай» и «Обувь».

Контрольные вопросы:

1. Какие группы торгового инвентаря в зависимости от его назначения вам известны?
2. Что включает в себя противопожарный инвентарь? Где он должен располагаться?

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования

Тема 1.2. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование Практическое занятие №3

Подбор и эксплуатация весоизмерительного оборудования. Реализовывать мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж

ЦЕЛЬ: Получить практические навыки в выборе вида весоизмерительного оборудования, научиться определять потребность в нем.

Рекомендуемая литература:

1. Бизюк В.П., Торгово-технологическое оборудование, М.: Экономика, 1990г.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ АУДИТОРНОЙ РАБОТЫ

Задание №1.

Изучить факторы, влияющие на выбор вида весоизмерительного оборудования.

Задание №2.

Ознакомиться с методами определения потребности в весоизмерительном оборудовании и охарактеризовать их сущность.

Задание №3.

Решить ситуации.

СИТУАЦИЯ №1.

В действующем магазине «Продукты» (торговая площадь 150 кв.м.) предполагается провести техническое переоснащение в связи с чем необходимо:

- определить виды и потребность в весоизмерительном оборудовании для предварительной фасовки бакалейных товаров и кондитерских изделий, а также для установки в торговом зале.

СИТУАЦИЯ №2.

Выбрать виды весов и определить потребность в них для магазина осуществляющего розничную торговлю продовольственными товарами, если:

- среднедневная реализация бакалейных товаров составляет – 230 кг;
- среднедневная реализация молочных товаров – 190 кг;
- средняя величина повторяющихся отвесов бакалейных товаров – 1 кг;
- средняя величина молочных продуктов – 0,5 кг;
- продолжительность работы магазина – 8 часов.

СИТУАЦИЯ №3.

Подобрать виды весов для магазина «Универсам», если:

- фасовка производится в среднем по 1 кг;
- за 10 часов фасуется 1200кг продуктов;
- специализированный кондитерский отдел ежедневно продает 300 кг изделий;
- средний отпуск кондитерских изделий составляет – 0,5 кг.

УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЯ:

По заданию №1-№2.

Изучите порядок выбора и определения потребности в весоизмерительном оборудовании в соответствии с рекомендациями в предложенной литературе.

После рассмотрения теоретического материала ответы оформите в виде опорно – логической схемы (ОЛС).

По заданию №3.

По ситуации №1.

Выбор весов следует производить на основе использования рассмотренного материала в вопросах 1 –2.

Так как магазин «Продукты» имеет типоразмер, утвержденный нормами технического оснащения магазинов, используем нормативный метод определения потребности в весоизмерительном оборудовании.

С использованием Примерных норм технического оснащения магазинов определите виды и потребность в весоизмерительном оборудовании для фасовки товаров и установки их в торговом зале.

Ответ оформите в тетради.

По ситуациям №2-№3.

В данных ситуациях не указан типоразмер магазинов, поэтому используйте расчетный метод.

При расчетах время одной операции по взвешиванию товаров на рычажных весах двухплощадочных принимается за 3мин., на рычажных одноплощадочных – 2мин., на электронных весах – 2сек.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ВНЕАУДИТОРНОЙ РАБОТЫ.

1. решить ситуации.

а) Определить виды и потребность в весоизмерительном оборудовании для магазина «Гастроном №21», осуществляющего продажу бакалейных и хлебобулочных изделий, гастрономических продуктов. В магазине имеется кафетерий, где производится отпуск кондитерских изделий. Магазин работает 12 часов, среднедневная реализация бакалейных продуктов составляет 1800кг, гастрономических продуктов 240кг, кондитерских продуктов 80кг. Средняя величина повторяющихся отвесов бакалейных товаров – 2кг, гастрономических продуктов – 3кг, кондитерских изделий – 1кг.

б) Подобрать виды весов и определить потребность в них для магазина «Гастроном №21», если за 12 часов работы среднедневная реализация составляет 5600кг продовольственных товаров. Отдел «Тропические фрукты» магазина ежедневно продает 300 кг продуктов, средний отпуск которых составляет 2 кг. Фасовка товаров производится в среднем по 1 кг, рабочий день фасовщиков составляет 8 часов.

2. Творческие задания:

- На коммерческом совещании Вам поручено провести инструктаж на рабочем месте продавца по вопросу безопасной работы при использовании электронного весоизмерительного оборудования.
- Вам поручено на производственном совещании с продавцами выступить по вопросу «Правила ухода за весоизмерительным оборудованием» и «Запрещенные действия работников торговли на весах». Подготовьте информацию для выступления.

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования

Тема 1.2. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование

Практическое занятие №4

Подбор и эксплуатация фасовочно-упаковочного оборудования

Цели работы:

1. Изучить классификацию, принципы работы и устройства отдельных видов фасовочно-упаковочного оборудования, требования, предъявляемых к нему.
2. Ознакомиться с требованиями, предъявляемыми к фасовочно-упаковочному оборудованию;
3. Научиться правильно эксплуатировать фасовочно-упаковочное оборудование.

Время выполнения: 80-90 мин

Пособия для работы: учебник, микротаблицы, дидактический материал.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить классификацию, принципы работы и устройства фасовочно-упаковочного оборудования.
2. Изучите виды упаковки, используемые в торговле.
3. Выполните практические задания.

Практические задания

1. Дайте характеристику различных видов упаковки:

- Упаковка с защитным газом используется для _____
- Упаковочные материалы предупреждают _____
- Асептическая технология обеспечивает сохранность _____
- Ультрафиолетовая стерилизация используется для _____

2. Сравните машины для упаковки и заполните таблицу:

Признак сравнения	Вакуумное оборудование	Термоупаковочное оборудование
Назначение	Эффективное средство защиты продовольственных товаров от _____	
Эксплуатация	1. произвести _____ 2. положить _____ 3. закрыть _____ для создания оптимальных условий вакуумирования предусмотрены	

Техника безопасности	1. установить на _____ 2. обеспечить _____ закрытие крышки и правильную _____ вакуумной камеры 3. обеспечить достаточную _____ _____ 4. после окончания работы необходимо _____	
----------------------	---	--

3. Закончите следующие фразы:

- Внешний вид фасованному товару придает _____
- Правильно подобранная упаковка способствует _____
- Вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды, потому что _____

4. Изучите конструкцию машины для нарезания продовольственных товаров(слайсер).
Определите основные части машины, укажите их назначение.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования техники безопасности следует соблюдать при эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования?
2. Какие операции необходимо осуществить при подготовке к работе упаковочной машины?
3. Какое оборудование относится к современным машинам для упаковки товаров?
4. Почему вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды?
5. Что предусмотрено для создания оптимальных условий вакуумирования?

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования

Тема 1.2. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование

Практическое занятие №5

Подбор и эксплуатация измельчительно-режущего оборудования

Цель работы: Анализ работы машин по процессам измельчения, изучить конструкцию и работу измельчительных маши и провести исследования основных характеристик.

Порядок выполнения работы:

8. Записать в тетради тему практической работы.
9. Ознакомиться с конструкцией и принципом действия валковых, шаровых и стержневых мельниц.
10. Ознакомление с основными параметрами этих машин и методикой расчета.
11. Произвести сравнительный анализ измельчающих машин.
12. Решить задачи.
13. Записать вывод о проделанной практической работе.
14. Ответить на контрольные вопросы.

Содержание работы: 1. Дисковые мельницы применяются для мелкого и тонкого дробления зерна, солода, жмыха, сухарей и др. Рабочими органами дисковых мельниц являются два вертикальных рифленых диска, один из которых неподвижный, а другой вращается на горизонтальном валу. Измельчаемый материал подается непрерывно в зазор между дисками, где и измельчается. Степень измельчения регулируется величиной зазора между дисками. Окружная скорость дисков при помоле зерна составляет 7—8 м/с.

Молотки, плиты, диски и решетку изготавливают из износостойчивой марганцовистой стали или из углеродистой стали, на которую направляют твердый сплав.

Валковые мельницы служат для среднего, мелкого и тонкого измельчения. Они применяются в пищевой промышленности для дробления и помола зерна, солода, плодов, жмыха и т. д. Рабочими органами валковой мельницы являются горизонтальные валки. Дробилка может иметь один валок, вращающийся вокруг горизонтальной оси параллельно неподвижной рабочей щеке, либо два валка. В первом случае раздавливание материала происходит между неподвижной щекой и вращающимся валком. Парные валки вращаются навстречу один другому, и раздавливание происходит между валками. Поверхность валков может быть гладкой, рифленой и зубчатой.

На рис. 1 представлена схема валковой мельницы. Подшипники валка 5 неподвижны, а валка 3 — подвижны и удерживаются при помощи пружины 2, что позволяет валку 3 смещаться при попадании в мельницу твердых инородных тел. Размер кусков продукта определяется шириной щели между валками. Загрузка мельницы производится непосредственно из бункера.

При вращении валков куски материала захватываются валками и раздавливаются.

В валковых дробилках угол захвата α обычно составляет 18° .

Наибольший размер измельченных кусков в 20—25 раз меньше диаметра валков.

Бегуны (рис.2.) имеют, как правило, два жернова (катка) и чашу, в которую загружается зерно. Жернова закреплены на вертикальном валу и вращаются вместе с ним. Кроме того, жернова одновременно вращаются вокруг горизонтальных осей за счет трения между поверхностью жерновов и материалом, находящимся в чаше. Измельчение зерна происходит раздавливанием и истиранием при набегании на него жерновов.

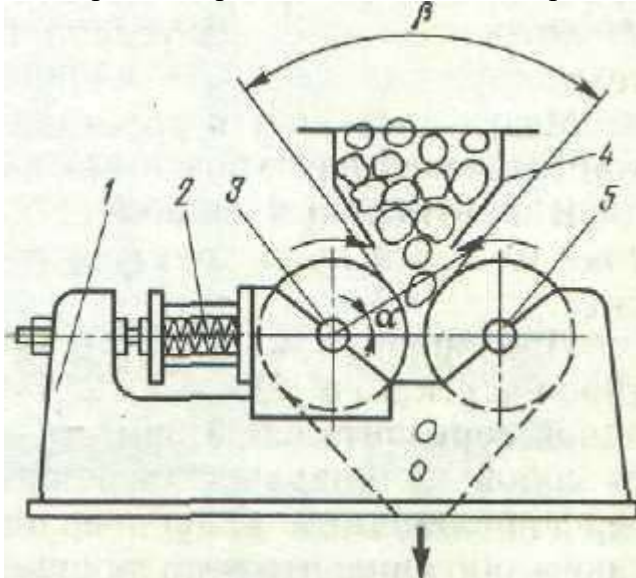
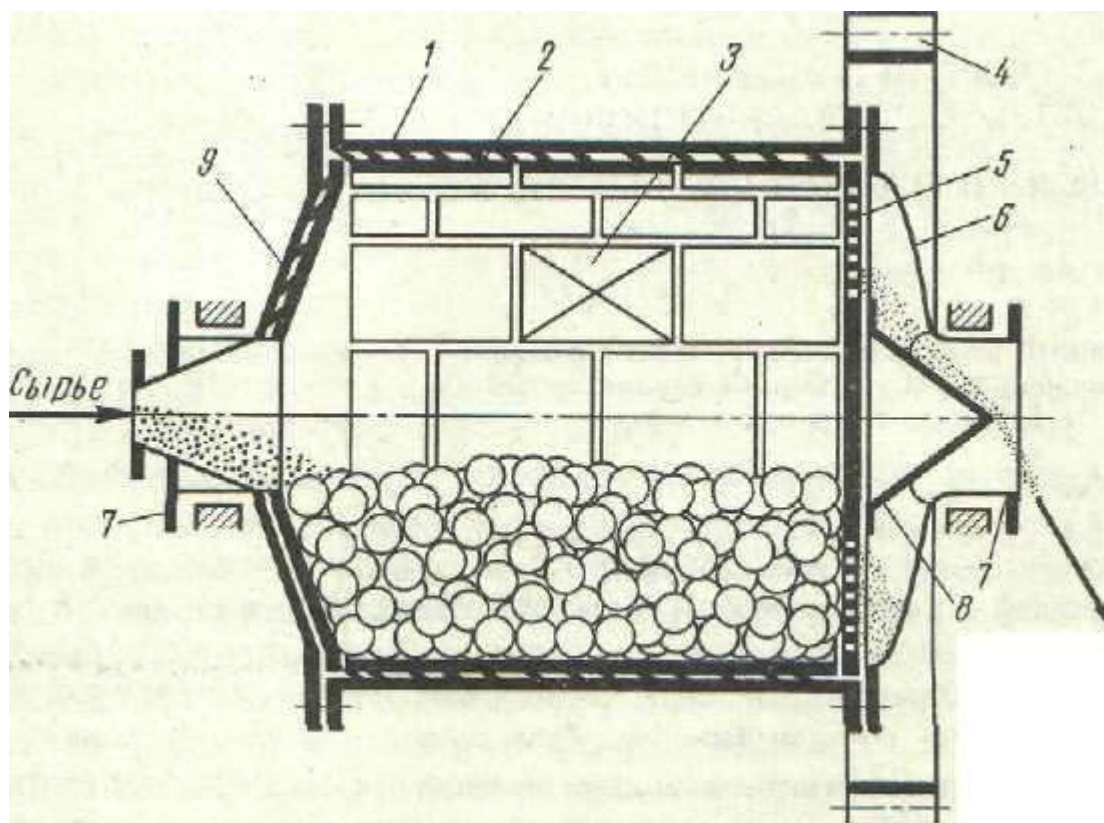


Рис. 1. Валковая мельница: 1-станина; 2 - пружина; 3 – подвижный валок; 4 — бункер; 5 — неподвижный валок

Шаровые и стержневые мельницы, в которых продукт обрабатывается шарами или стержнями, находящимися вместе с ним в полном вращающемся барабане, покрытом изнутри бронированными плитами, применяются для тонкого измельчения.

Шаровая мельница (рис. 3.) загружается шарами и материалом одновременно. Шары изготавливают из стали, диабаз, фарфора и других твердых материалов. Размер шаров зависит от размеров измельчаемого материала. Стальные шары имеют диаметр 35—175 мм. Корпус мельницы заполняют шарами на 30—35 % его объема.

Наряду с шарами используются также цилиндрические стержни. Оси стержней располагают параллельно оси корпуса мельницы. В шаровых мельницах измельчение материала происходит под действием ударов падающих шаров или стержней и путем истирания его между шарами или стержнями и внутренней поверхностью корпуса мельницы.



Измельченный продукт

Рис. 3. Шаровая мельница

1 – корпус барабана; 2 – броневая плита; 3 – люк; 4 – приводная шестерня; 5 – решетка; 6 – крышка; 7 – полые цапфы; 8 – направляющий конус; 9 – крышка.

При вращении шаровой мельницы вследствие трения между стенкой мельницы и шарами последние поднимаются в направлении вращения на такую высоту, пока угол подъема не превысит угла их естественного откоса, после чего скатываются вниз.

С увеличением скорости вращения мельницы возрастает центробежная сила и соответственно увеличивается угол подъема шаров до тех пор, пока составляющая силы веса шаров не станет больше центробежной силы. При нарушении этого условия шары падают, описывая при падении некоторую параболическую кривую. При дальнейшем увеличении скорости вращения мельницы центробежная сила может стать настолько большой, что шары будут вращаться вместе с мельницей.

В кольцевых мельницах измельчение происходит путем раздавливания и истирания материала роликами или шарами, катящимися по внутренней поверхности кольца. Ролики или шары прижимаются к поверхности кольца центробежной силой или пружинами. В зависимости от этого различают центробежные и пружинные мельницы.

Вибрационные мельницы предназначены для тонкого измельчения материала. Мельница представляет собой барабан, заполненный примерно на 70 % измельчающими телами, например шарами. Внутри барабана установлен вибратор, который сообщает вибрацию шарам и измельчаемому материалу. Интенсивность работы такой мельницы зависит от частоты и амплитуды колебаний.

Коллоидные мельницы используются для очень тонкого измельчения суспензий. Измельчение проводится мокрым способом. Основными частями коллоидной мельницы являются корпус с коническим гнездом и ротор. Между конической поверхностью корпуса и поверхностью ротора имеется зазор, равный долям миллиметра. Ротор вращается с окружной скоростью 30—120 м/с. В зазоре между корпусом и ротором твердые частицы суспензии измельчаются истиранием.

Измельчитель для мяса — куттер (рис. 4.) работает следующим образом. Мясо из корыта автоматически загружается во вращающуюся чашу, изготовленную из нержавеющей стали, и режется инструментом, выполненным в виде фрезы и установленным в чаше.

Скорость резки составляет 130 м/с. Процесс проводится под вакуумом. Материал корпуса и крышки куттера делает процесс резания практически бесшумным. Выгрузка фарша производится периодически с помощью автоматической наклонной заслонки, которая вытесняет фарш из чаши в приемное корыто. Уплотнение крышки и корпуса достигается с помощью специальных полимерных прокладок. Смена режущего инструмента происходит менее чем за 3 мин.

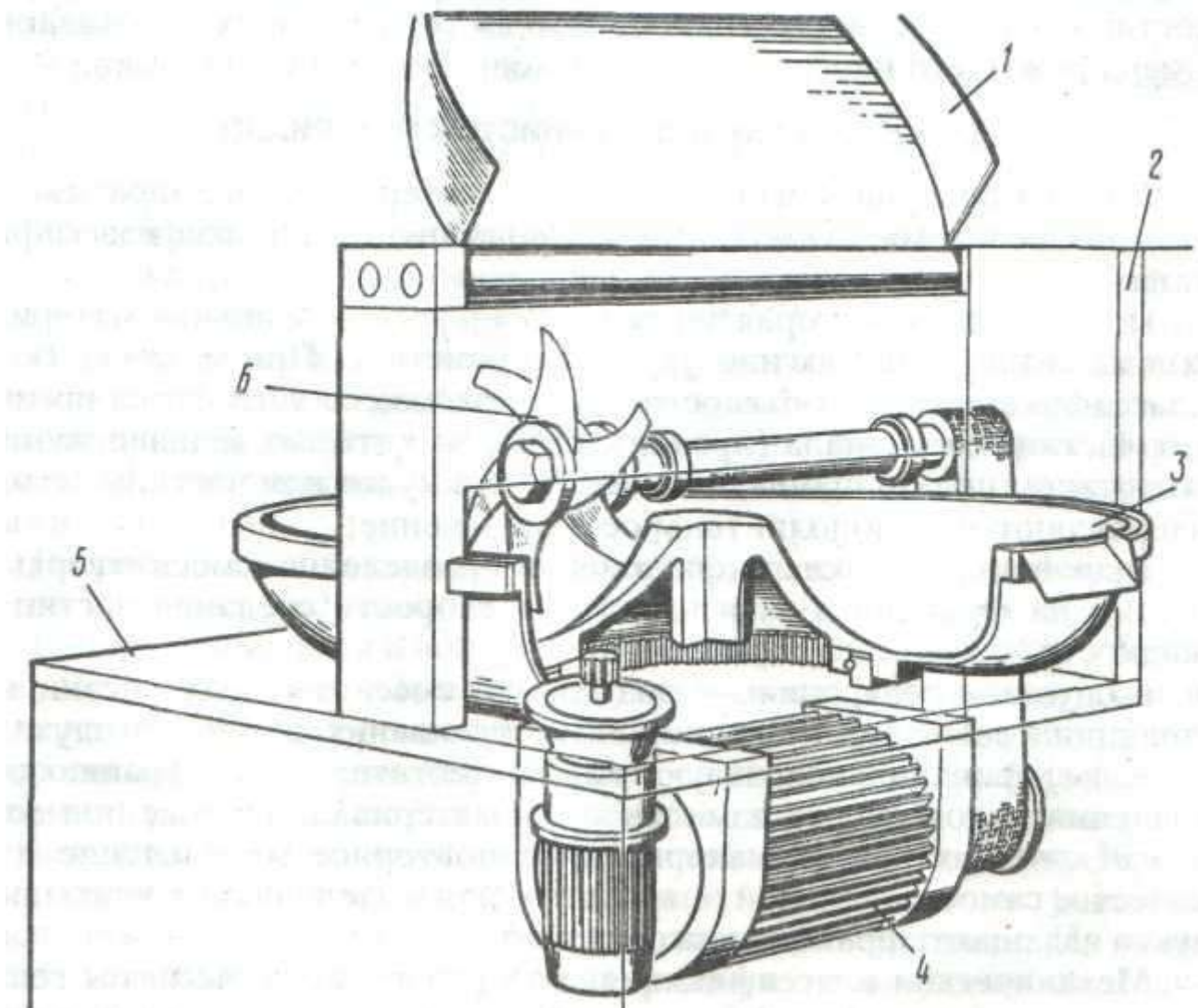


Рис. 4. Измельчитель (куттер) для мяса: 1 – крышка; 2 – стенка; 3 – чаша; 4 – привод; 5 – станина; 6 – режущий инструмент.

Контрольные вопросы:

1. С какой целью применяют измельчение?
2. Чем характеризуется процесс измельчения?
3. Какими методами производится измельчение твердых материалов?
4. Какие схемы измельчения применяются в пищевой промышленности?
5. На какие виды подразделяется измельчение в зависимости от начальных и конечных размеров наибольших кусков материала?
6. От каких характеристик измельчаемых материалов зависит работа, затрачиваемая на измельчение?
7. Какие типы измельчающих машин применяются в промышленности? Характеристики дробилок и мельниц.
8. Перечислите требования к измельчающим машинам.

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования

Тема 1.3. Подъёмно-транспортное и холодильное оборудование

Практическое занятие №6

Подбор и эксплуатация холодильного оборудования

ЦЕЛЬ: Ознакомиться с устройством холодильной установки и основными видами холодильного оборудования, изучить правила их эксплуатации, приобрести необходимые навыки для обслуживания торгового холодильного оборудования.

Рекомендуемая литература:

1. Архипов А.И., Торговое оборудование, М.: Экономика, 1990г.
2. Бизюк В.И., Торгово – технологическое оборудование, М.: Экономика, 1990г.
3. Каталог «Технические средства холодильной технологии».
4. Островская В.Н., Техническое оснащение торговли и охрана труда (опорные конспекты), учебное пособие, Ставрополь, 1997г.
5. Торгово – технологическое оборудование. Справочник, М.: Экономика, 1986г.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ АУДИТОРНОЙ РАБОТЫ

Задание №1.

Ознакомиться с различными видами холодильного оборудования, их технической характеристикой.

Задание №2.

Изучить устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины.

Задание №3.

Изучить правила эксплуатации холодильного оборудования.

УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЯ:

По заданию №1.

При ознакомлении в магазине с комплектом холодильного оборудования следует выяснить и записать:

- отделы магазина, в которых используется холодильное оборудование;
- виды холодильного оборудования, установленного в торговом зале, их назначение;
- система холодоснабжения;
- порядок загрузки товара и его размещение в оборудовании;
- соблюдение норм загрузки продуктов;
- обеспечение нормальной циркуляции воздуха внутри охлаждаемого объема;
- соблюдение товарного соседства;
- эффективность использования холодильного оборудования;
- обеспеченность магазина холодильным оборудованием;
- соблюдение правил эксплуатации холодильного оборудования.

Характеристику холодильного оборудования рекомендуется оформить в виде таблицы.

Техническая характеристика торгового холодильного оборудования, применяемого в магазине.
табл.

Параметры	Вид оборудования (применяемого в магазине)		
Назначение			
Индексация			
Охлаждаемый объем, куб. м.			
Температурный режим, С			
Норма загрузки продуктов, кг			

Тип холодильного агрегата			
Расположение холодильного агрегата			

По заданию №2.

При изучении устройства и принципа действия компрессионной холодильной машины используется указанная в задании учебная литература. После рассмотрения теоретического материала необходимо начертить схему холодильной машины, изобразив последовательность расположения основных узлов машины, обозначить их и указать направление циркуляции холодильного агента.

При посещении машинного отделения в магазине необходимо ознакомиться с помещением, где установлена компрессионная холодильная машина, его высотой, расположением дверей, проходов, ознакомиться с порядком пуска и остановки холодильного агрегата, с возможными неисправностями и методами их устранения (утечка хладагента, сильный нагрев агрегата, повышенный шум или стук в агрегате, гудение электродвигателя и др.)

По заданию №3.

При изучении правил эксплуатации обратите внимание на:

- правила загрузки;
- режим работы;
- обеспечение нормальной циркуляции воздуха внутри охлаждаемого объема;
- соблюдение товарного соседства;
- способы укладки продуктов на хранение;
- мероприятия по борьбе с потерями холода;
- техническое обслуживание холодильного оборудования;
- порядок снятия слоя инея с испарителя.

Проанализируйте соблюдение правил эксплуатации холодильного оборудования, которые необходимо знать торговому работнику.

Для изучения техники безопасности при эксплуатации холодильного оборудования воспользуйтесь материалами наблюдения, инструктивными материалами и учебной литературой. Охарактеризуйте правила техники безопасности и их соблюдение при эксплуатации холодильного оборудования.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ АУДИТОРНОЙ РАБОТЫ

Задание №1.

Решить ситуации.

Ситуация №1.

Определите потребную охлаждаемую площадь для хранения скоропортящихся продуктов (мяса охлажденного) и количество холода, необходимого для охлаждения этой площади, исходя из следующих данных:

- среднесуточная реализация мяса составляет – 200кг.;
- срок хранения мяса охлажденного – 5 дней;
- норма загрузки мяса на 1кв.м. – 160кг;
- коэффициент перевода грузовой площади в полезную – 1,5;
- коэффициент потерь холода – 1,3;
- число часов работы в сутки – 16;

Ситуация №2.

Расчитайте потребную охлаждаемую площадь для хранения 2т яблок, поступивших в картонных коробках по 20 кг в каждом. Яблоки хранятся штабелями, высота которых составляет 8 коробок. Размеры коробки: длина 80см, ширина 40см.

Ситуация №3.

Осуществите подбор торгового холодильного оборудования и определите необходимое его количество для отдела «Тропические плоды» в магазине «Универсам», если:

- среднедневная реализация фруктов составляет – 75кг,
- срок хранения – 5 дней;
- норма загрузки на 1 кв.м. – 200кг;
- коэффициент перевода грузовой площади в полезную – 1,5.

УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЯ:

По ситуациям №1,2,3.

Произведите расчеты охлаждаемой площади, исходя из указанных в задании, и определите потребное количество оборудования, используя данные каталога.

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования

Тема 1.4. Контрольно-кассовая техника

Практическое занятие №7

Подбор и эксплуатация контрольно-кассовой техники.

ЦЕЛЬ: Изучить устройство контрольно – кассовой машины, освоить последовательность выполнения и содержание подготовительной стадии работы на контрольно – кассовой машине.

Рекомендуемая литература:

1. Бизюк В.П., Торгово-технологическое оборудование, М.: Экономика, 1990г.
2. Архипов А.И. Торговое оборудование, М.: Экономика, 1990г.
3. Руководство по эксплуатации отдельных типов контрольно – кассовых машин (извлечение).
4. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением, утвержденным Постановлением Министерства Финансов РФ, от 30.08.93г. №104.

Обеспечение занятия:

1. Контрольно – кассовые машины различных типов.
2. Кассовая лента.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ АУДИТОРНОЙ РАБОТЫ

Задание №1.

Изучить основные механизмы контрольно – кассовых машин и их назначение.

Задание №2.

Подготовить контрольно – кассовую машину к работе.

УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЯ:

По заданию №1.

Устройство контроль – кассовых машин изучается с использованием Руководства по эксплуатации контрольно – кассовых машин.

Результаты оформите в виде таблицы.

Механизмы контрольно – кассовой машины и их назначение.

табл. 1

Название механизма	Характеристика его
1	2

По заданию №2.

Задание необходимо выполнять с соблюдением правил безопасной эксплуатации контрольно – кассовых машин. Все виды работ рекомендуется проделать с использованием всех типов ККМ, имеющихся в учебном кабинете.

Ознакомьтесь с разделом I I I Типовых правил эксплуатации ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением, изучите порядок подготовки контрольно – кассовой машины к работе, и используя Руководство по эксплуатации контрольно – кассовой машины, подготовьте машину к работе.

ЗАДАНИЯ

Задание №1.

Оформить чек на 5 рублей в 1 секцию.

Задание №2.

Оформить чек на 14 рублей в 1 секцию, 9 рублей во 2 секцию.

Задание №3.

В магазине «Продукты» покупатель купил: майонез по цене 18 рублей, хлеб по цене 24 рубля, Оформить чек на 3 кг 210г товара по цене 21 рубль за 1кг в 3 секцию, 15 рублей во 2 секцию, 3 единицы товара по цене 2 рубля 40 коп. в 4-ю секцию и произвести подсчет суммы сдачи со 100 рублей покупателя.

Задание №4.

Изучить функциональные права и обязанности кассира в течение рабочего дня.

УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЯ:

Задание необходимо выполнять строго по предложенному плану с соблюдением правил безопасной эксплуатации контрольно- кассовых машин.

Все виды работ рекомендуется проделать с использованием всех типов контрольно – кассовых машин, имеющихся в учебном кабинете.

По вопросам №1-3.

Изучите руководство по эксплуатации контрольно – кассовой машины (извлечение), произведите операции по выдаче чека. Полученные чеки приложите к работе.

По вопросу №4.

Ознакомьтесь с разделом 4 Типовых правил эксплуатации контрольно – кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением и сделайте опорный конспект по заданному вопросу.

Результаты работы оформите в тетради.

Задаю подготовленные вопросы по теме.

- 1.Правила техники безопасности при эксплуатации ККМ.
- 2.Обязанности контролера кассира в начале смены.
3. Обязанности контролера кассира в течение смены.
4. Обязанности контролера кассира в конце смены.
- 5.Каковы должны быть действия кассира, в случае внезапной поломки ККМ?
- 6.Что запрещается контролеру-кассиру в течение работы?
7. Назвать основные узлы ККМ ЭКР 2102К.
- 8.Дать характеристику клавишному полю ККМ ЭКР 2102К.
9. Назвать основные узлы ККМ Меркурий 112Ф.
- 10.Дать характеристику клавишному полю ККМ Меркурий 112Ф.

3.2. Изложению нового материала я отвожу 25 минут.
Группу делю на 2 подгруппы, первой подгруппе выдаю тестовые задания, кроссворды по изученным темам, а второй подгруппе демонстрирую практическую работу на ККМ ЭКР 2102К и Меркурий 112Ф.

Показываю учащимся подготовку контрольно-кассовых машин к работе (заправляю чековую ленту, пробиваю нулевой чек), снимаю показания суммирующих денежных счетчиков на начало смены и демонстрирую оформление чеков на ККМ по следующим операциям:

- оформление чека на единичную покупку
- оформление чека на повтор покупки
- оформление чека с количеством
- оформление чека с подсчетом суммы сдачи
- оформление чека на возврат покупки
- оформление чека с аннулированием платежей
- оформление отчетных ведомостей (X, Z - отчеты)

Далее подгруппы меняются (вторая подгруппа получает тестовые задания, кроссворды по изученным темам, а первой подгруппе, один из учащихся второй подгруппы, дублирует только что полученные практические знания под контролем преподавателя)

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования

Тема 1.5. Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров Практическое занятие №8 Оформление кассовой документации

ЦЕЛЬ: Изучить порядок оформления кассовой документации.

Рекомендуемая литература:

1.Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением, утвержденным Постановлением Министерства Финансов РФ, от 30.08.93г. №104.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ АУДИТОРНОЙ РАБОТЫ

Задание №1.

Решить ситуации.

Ситуация №1.

В течение рабочего дня 3.11.2008г. в магазине «Катюша» ООО «Контур» покупателем было сдано 2 чека на канцелярские товары: ручки на сумму 20 руб. (№чека 17) и папки для файлов на сумму 125 руб. (№ чека 19).

1.1.Оформите акт о возврате денежных сумм покупателям по неиспользованным кассовым чекам.

1.2. Перечислите случаи составления данного акта.

Ситуация №2.

В магазине «Промтовары» Шпаковского сельпо по распоряжению председателя правления от 2.11.2008г. за №7 проводится инвентаризация . Коммисия в составе: председателя правления Ивлева М.А., действующего на основании удостоверения №21 от 28.10. 2007г., заведующего магазином «Промтовары» Павленко М.Н., старшего бухгалтера Херсонской Л.В., кассира Черновой А.А., произвела перевод денежных счетчиков контрольно – кассовой машины на нули.

Показания контрольного счетчика, регистрирующего перевод суммирующих счетчиков на нули, на начало смены составили 341.

Показания денежного суммирующего счетчика – 65160руб., в т. ч. по секционным суммирующим счетчикам 20020руб., 17600руб., 24310руб., 3230руб.

2.1. Оформите акт о переводе денежных суммирующих счетчиков на нули.

2.2. Укажите, в каких еще случаях возможен перевод денежных суммирующих счетчиков на нули?

2.3. Охарактеризуйте порядок перевода денежных суммирующих счетчиков на нули.

2.4. Проинформируйте работников магазина, как осуществляется передача контрольно – кассовой машины в другое предприятие?

Ситуация №3.

При осмотре вышедшей из строя контрольно – кассовой машины механик сделал заключение о необходимости передачи ее в мастерскую для ремонта.

3.1.

Оформите документальную передачу контрольно – кассового аппарата в мастерскую для ремонта (недостающие реквизиты оформите самостоятельно).

УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЯ:

При оформлении кассовой документации соблюдайте требования, предъявляемые к документам:

- записи ведутся аккуратно, чернилами без помарок;
- при внесении исправлений они должны оговариваться и заверяться подписями кассира – операциониста, директора и главного бухгалтера.

При ответе на вопросы, поставленные в ситуациях, используйте Типовые правила эксплуатации контрольно – кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением, их соответствующие пункты:

- на задание 1.2. – п. 4.3.;
- на задание 2.3. – п.2.5.;
- на задание 2.4. – п. 2.6.

Ответы оформить письменно.

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования

Тема 1.5. Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров Практическое занятие №9

Подбор и эксплуатация современных технических устройств

Технология защиты товаров от краж. Выбор оборудования для защиты непродовольственного магазина»

Цели занятия (для студентов): ознакомление с назначением, отличиями, принципом работы систем защиты товаров от краж

Дидактическая:

- систематизация и обобщение новых знаний
- применение знаний на практике с целью углубления и расширения усвоенных знаний

Воспитательная

- профессиональная направленность;
- воспитание ответственности при выполнении профессиональных задач.

Развивающая:

- развитие познавательной активности;

Методы занятия: практические (упражнения воспроизводящие), решение проблемных ситуаций.

Форма организации деятельности: фронтальная, индивидуальная.

Формируемые компетенции: ПК 1.2 На своем участке работы управлять товарными запасами и потоками, организовывать работу на складе, размещать товарные запасы на хранение.

Приобретаемые умения: У-1 моделировать торгово-технологические процессы и внедрять их в практику работы торговых предприятий;

Время работы: 2 ч.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Форма взаимодействия	Уровень усвоения	время
Организационная часть	Приветствует студентов проверяет готовность к занятию, проверяет посещаемость	Приветствуют преподавателя готовят письменные принадлежности	Вербальное визуальное	1	5
Обобщение и систематизация знаний	Задаёт вопросы корректирует ответы	Отвечают, слушают, дополняют.	Беседа фронтальный опрос	2	10
Сообщение темы, цели занятия	Объявляет тему занятия, цель, использует доску. Обозначает проблему	Знакомятся с целью занятия	Мыслительная, письменная фиксация	2	5
Объяснение нового материала	Излагает материал, объясняет порядок выполнения задания Направляет на решение поставленной проблемы	Запоминает основные моменты записывают	Мыслительная письменная фиксация	2	15
Закрепление Выполнение практических заданий	Корректировка полученных результатов,	Решение практических заданий	письменная	3	20
Подведение итогов	Оценивает уровень подготовки, работу на занятии	слушают	Вербальное визуальное	2	10
Задание на дом	Задаёт задание на дом	Слушают записывают	Письменная Вербальное визуальное	1	5

Теоретическая справка

Классификация оборудования для защиты от несанкционированного выноса товаров

В настоящее время, когда метод продажи товаров через прилавки по ряду объективных причин уступает место торговле методом самообслуживания, особенно остро встает проблема защиты товаров от краж. Проблема потерь, связанных с кражами из торгового зала, актуальна для любого торгового предприятия.

Потери магазина могут составлять более 5 % объема товарооборота. По мировой статистике они распределяются так:

- 10-20 % административные (как правило, это ошибки в оформлении документов и сбои в работе с поставщиками);
- 30-40 % - внутренние (недобросовестность персонала);
- 30-40 % - внешние (несанкционированный вынос товара, т.е. кражи покупателями).

Системы защиты от краж служат для надежной защиты товаров от их несанкционированного выноса. Установка противокражных систем увеличивает товарооборот магазина, улучшает производительность труда продавцов, снижает потери товаров, повышает качество обслуживания покупателей.

Существуют следующие способы охраны товаров.

1 Визуальное наблюдение (охрана, обзорные и купольные зеркала безопасности).

2 Системы слежения (видеонаблюдение).

3 Система контроля над кассовыми операциями «POS-Инспектор».

4 Система контроля доступа в служебные помещения магазина.

5 Система пневмопочты.

6 Противокражные (радиочастотные, электромагнитные и акустомагнитные) системы.

Средства оформления мест продаж в РБ и странах СНГ на профессиональном языке именуются «средства POS», или «POS-материалы». Задача средств POS — повысить продажи какого-либо конкретного товара (группы товаров) в данной торговой точке. При этом воздействие носит ограниченный по времени и в пространстве характер, т.е. мотивируют потребителя совершить покупку «здесь и сейчас». Этим POS отличается от телевизионной рекламы, которая не предполагает незамедлительной реакции покупателя. Место продаж разделяют на пять функциональных зон, в каждой из которых применяются свои POS-материалы:

Наружное оформление — Входная группа — Торговый зал — Место выкладки — Прикассовая зона.

1 Визуальное наблюдение — самый известный способ охраны. Охрана осуществляется непосредственно в торговом зале, где за покупателями следят продавцы, а у выхода и касс дежурят охранники. Визуальное наблюдение предполагает линейное расположение торговых стеллажей и прилавков, что обеспечивает лучший обзор.

Применение зеркал безопасности является эффективным средством сокращения потерь, предотвращения экстренных ситуаций и упрощает контроль над посетителями. Обзорные зеркала имеют выпуклую форму, обеспечивающую угол обзора около 90° с любой точки независимо от места установки.

Купольные зеркала выполнены в виде полусферы с нанесенным высококачественным отражающим слоем и обеспечивают угол обзора около 180° с любой точки. Зеркала не подвержены запотеванию и выцветанию, не бьются, имеют небольшую массу и надежное крепление, обеспечивающее возможность произвольно менять направление зеркала.

2 Системы слежения оказывают больше психологический эффект на покупателей и персонал (потери, связанные с кражами персонала, сокращаются в 5 раз). Осведомленность персонала торгового предприятия о том, что их действия могут быть отслежены и записаны на видеоноситель, значительно снижает риски совершения правонарушений.

Установка систем видеонаблюдения наиболее эффективна в следующих местах:

- в проходах между секциями (для контроля порядка);

- в местах расположения пунктов обмена валют, секций по продаже драгоценных металлов и других «криминогенных» точках магазина, где контроль с помощью видеокамер является необходимым.

Раздел 2. Охрана труда

Тема 2.1. Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего Практическое занятие №10

Разработка инструкций по охране труда и проведение инструктажа на рабочем месте.

Цель работы: изучить порядок, методику разработки и содержание инструкций по ОТ и научиться разрабатывать инструкции по ОТ для работников.

Содержание работы: пользуясь методическим указанием и рекомендованной литературой разработать инструкцию по ОТ для работника по заданию преподавателя для одной из профессий.

Проведение различных видов инструктажей и оформление журналов регистрации.

Цели работы:

1. привить студентам умения и навыки по проведению инструктажей и оформления журналов по технике безопасности.

Время выполнения: 80-90 мин.

Пособия для работы: бланки журналов для оформления различных инструктажей (Приложение 7)

Последовательность выполнения работы.

1. Проведение вводного инструктажа.
2. Оформление инструктажа в соответствующем журнале.
3. Проведение инструктажа на рабочем месте и его оформление.
4. проведение внепланового инструктажа и его оформление.

2.В тетради указать полное наименование документа, кем и когда утверждён, основные разделы и применение их на практике.

В процессе выполнения практической работы студенты должны изучить типовые инструкции по охране труда, научиться пользоваться отдельными их разделами. При выполнении студентами работы преподаватель осуществляет контроль над процессом и консультирует студентов по неясным вопросам.

Последовательность выполнения работы:

Анализ производственного травматизма является одним из инструментов управления охраной труда. Критериями состояния охраны труда являются такие показатели, как показатель **частоты травматизма Кч**, показатель **тяжести травматизма Кт**, показатель **нетрудоспособности Кн**, показатель **частоты несчастных случаев с летальным(смертельным) исходом Кл**.

Показатель Кч характеризует число несчастных случаев, приходящихся на 1000 работающих за определенный период времени (обычно за год):

$$Кч = T / 1000 \cdot C$$

Показатель Кт характеризует среднюю длительность нетрудоспособности, приходящуюся на один несчастный случай:

$$Кт = D / T$$

Показатель Кн комплексно учитывает частоту и тяжесть травм:

$$Кн = Кч \cdot Кт = D / 1000 \cdot C$$

Показатель Кл характеризует уровень принудительной смертности на производстве, приходящийся на 1000 работающих:

$$Кл = Nл / 1000 \cdot C$$

В указанных формулах:

Т- численность травмированных людей,
С- среднесписочное число работающих,
Д- суммарное число дней нетрудоспособности по всем несчастным случаям,
Нл- число летальных исходов в результате несчастных случаев на производстве.

Динамика показателей травматизма и нетрудоспособности определяет тенденцию изменений условий и охраны труда на предприятии и является основанием для выработки управляющих решений для работодателя и вышестоящих организаций управления в области охраны труда.

Задания:

1. По представленным ситуациям заполнить акт Н-1 (Приложение 5).
2. Заполнить журнал регистрации несчастных случаев по форме:

№п/п	Дата и время несчастного случая	ФИО пострадавшего, год рождения, общий стаж	Профессия (должность) пострадавшего	Место, где произошел несчастный случай
1	2	3	4	5

Вид происшествия, приведшего к н/с	Описание обстоятельств, при которых произошел н/с	№ акта Н-1	Последствия н/с: листок нетрудности, инвалидность, смертельный исход	Принятые меры по устранению причин н/с.
6	7	8	9	10

Контрольные вопросы:

1. Что относится к техническим причинам возникновения несчастных случаев?
2. Что такое производственный травматизм?
3. Перечислите критерии состояния охраны труда на предприятии?

Задание Заполните журнал учета инструкций по охране труда для работников

№ п/п	Дата	Наименование инструкции	Дата утверждения	Обозначение (номер)	Плановый срок проверки	Ф.И.О. и должность работника, производившего учет	Подпись работника, производившего учет
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал учета выдачи инструкций по охране труда для работников

№ п/п	Дата выдачи	Обозначение (номер) инструкции	Наименование инструкции	Кол-во выданных экземпляров	Ф.И.О., профессия (должность) получателя	Подпись получателя инструкции
-------	-------------	--------------------------------	-------------------------	-----------------------------	--	-------------------------------

					инструкции	
1	2	3	4	5	6	7

Контрольные вопросы

1. Инструкция по ОТ для работника – это нормативно-правовой акт, нормативно-технический документ или локальный нормативный акт?
2. Какими нормативными документами регламентирована разработка инструкций по ОТ для работников?
3. На какой срок разрабатывается инструкция по ОТ для работника?
4. Что является основой для разработки инструкции по ОТ для работников?
5. Кем согласовывается инструкция по ОТ для работника?
6. Кто разрабатывает инструкции по ОТ для работников?
7. Что является основанием для пересмотра инструкций по ОТ?
8. Какие разделы должна содержать инструкция по охране труда?
9. Что должно быть отражено в разделе I «Общие требования охраны труда»?
10. Что должно быть отражено в разделе II «Требования охраны труда перед началом работы»?
11. Что должно быть отражено в разделе III «Требования охраны труда во время работы»?
12. Что должно быть отражено в разделе IV «Требования охраны труда в аварийных ситуациях»?
13. Требования охраны труда по окончании работы.
14. Допустимо ли употребление в инструкции по ОТ слов: категорически, особенно, обязательно

Критерии оценки практических умений

оценка 5 «отлично» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему знание учебно- программногo материала, успешно выполнившего практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Список рекомендуемой литературы

1. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Текст]- М.: Изд-во стандартов, 1997.-50с.
2. Жулидов С. И. Организация торговли [Электронный ресурс]: учебник / С. И. Жулидов. – Москва: ФОРУМ, 2023. – 352 с. – (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0560-9. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=905831>
3. Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Замедлина. – Москва : ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 156 с. – (СПО) – ISBN 978-5-9557-0269-8 . - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1021058>
4. Николаева М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма, ИНФРА-М, 2021. – 320 с.: ил. - (Ab ovo). – ISBN 978-5-91768-939-5. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1010517>
5. Зонова Л. Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров / Л. Н. Зонова. – Москва : Дашков и К°, 2022. – 192 с. – ISBN 978-5-394-02407-8. – Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=510158>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования

«Северо-Кавказский федеральный университет»

Колледж СКФУ в г. Ставрополе

**Методические указания
к самостоятельной работе**

ОП. 03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда

Специальность 38.02.08 Торговое дело

Форма обучения очная

Ставрополь

ВВЕДЕНИЕ

Данные методические указания предназначены для самостоятельной работы студентов, и закрепления теоретических знаний и практических умений по программе ОП. 03 Эксплуатация торгово-технологического оборудования и охрана труда СПО 38.02.08 Торговое дело.

В связи с введением в образовательный процесс Федерального государственного образовательного стандарта все более актуальной становится задача организации самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем.

Самостоятельная работа студентов является одной из основных форм внеаудиторной работы при реализации учебных планов и программ.

Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления ученика, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Студент в процессе обучения должен не только освоить учебную программу, но и приобрести навыки самостоятельной работы. Студенту предоставляется возможность работать во время учебы более самостоятельно, чем учащимся в средней школе. Студент должен уметь планировать и выполнять свою работу.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и

внеаудиторную самостоятельную работу студентов по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Самостоятельная работа может проходить в лекционном кабинете, лаборатории, компьютерном зале, библиотеке, дома.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.6	осуществлять процесс поиска и заказа товаров с применением цифровых платформ; осуществлять процесс управления доставкой товаров покупателю используя возможности интернет-вещей; проводить анализ перемещения покупателей по торговому залу по данным камер видео наблюдений с целью оптимизации торгового пространства; осуществлять контроль за количеством и сроками хранения продовольственных товаров с применением датчиков контроля (интернет-вещей); использовать технологии дополненной реальности для повышения объема продаж; применять цифровые вывески с использованием компьютерного зрения; применять технологии	видов торговых структур; форм и видов торговли; составных элементов торговой деятельности: материально-технической базы торговли; инфраструктуры потребительского рынка; средств, методов, инноваций в отрасли; организации торгово-технологических процессов в офлайн и онлайн торговле; требований к порядку заполнения и ведения рабочей документации, схем электронного документооборота; основных и дополнительных услуг оптовой и розничной; целей, задач, принципов, объектов, субъектов внутренней и внешней торговли.

	интернет-вещей в организации работы торговых площадок; управления полочным пространством магазина в облачной ABM SHELF; осуществлять торгово-технологические процессы, в том числе, с использованием техники эффективных коммуникаций. применять основные ИИ-решения - системы распознавания естественного языка, интеллектуальные системы поддержки принятия решений, распознавания и синтез речи, интеллектуальный анализ текстовых документов, роботы, видео аналитика; чат-боты.	
--	--	--

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является одним из видов учебной деятельности обучающихся, способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Аудиторная самостоятельная работа по учебной дисциплине на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию. Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется по заданию преподавателя без его непосредственного участия.

Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы, их содержание и характер могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику изучаемой учебной дисциплины, индивидуальные особенности обучающегося.

Контроль самостоятельной работы и оценка ее результатов организуется как единство двух форм:

- самоконтроль и самооценка обучающегося;
- контроль и оценка со стороны преподавателя.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

При предъявлении видов заданий на внеаудиторную самостоятельную работу рекомендуется использовать дифференцированный подход к уровню подготовленности обучающегося. Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит консультацию с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, ориентировочного объема работы, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы. В процессе консультации преподаватель предупреждает о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня подготовленности обучающихся.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы могут быть:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернет-ресурсов и др.;

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа

- др.

Вопросы для изучения и конспектирования

1. Перечислить основные виды механического оборудования.
2. Основные виды немеханического оборудования для торговых залов.
3. Основные виды немеханического оборудования для складских помещений.
4. Основные виды тары-оборудования.
5. Типы модульного оборудования.
6. Правила выбора складского немеханического оборудования: конструкция, емкость.
7. Расчет потребности стеллажного оборудования.
8. Принципы подбора немеханического оборудования для торговых залов.
9. Типизация, унификация и стандартизация немеханического оборудования.
10. Правила размещения мебели в торговом зале.
11. Расчет потребности оборудования для торговых залов
12. 1. Назначение домкратов.
13. Назначение лебедок, талей, тельферов.
14. Назначение лифтов и подъемников.
15. Назначение грузовых кранов.
16. Назначение автопогрузчиков.
17. Назначение и типы электропогрузчиков.
18. Назначение и типы штабелеров.
19. Назначение и основные типы конвейеров.
20. Назначение и типы электротягачей.
21. Назначение и типы специализированного транспорта с заданным температурным режимом.
22. Назначение и типы транспорта с грузоподъемными механизмами.
23. Понятие о метрологии. Правила измерений. Основные виды погрешностей и способы снижения их влияния на результаты измерений.
24. Правила эксплуатации настольных механических весов.
25. Особенности конструкции и правила эксплуатации электронных весов.
26. Правила эксплуатации платформенных весов.
27. Правила проведения поверки и калибровки.
28. Устройство основных блоков ККМ.
29. Основные группы клавиш и их назначение.
30. Основные типы документов, оформляемых на ККМ.
31. Правила пользования ККМ
32. Способы автоматизации процесса идентификации товара.
33. Основные типы систем защиты от краж.
34. Назначение и типы мягких этикеток.

37. Назначение и типы жестких этикеток.
38. Правила выбора системы защиты от несанкционированного выноса товара.
39. Эффективность системы защиты от краж в зависимости от типа торгового предприятия и от применяемого метода торговли.
40. Перспективы использования торговых автоматов в форматах розничной торговли.
41. Классификация торговых автоматов.
42. Расчет окупаемости на примере торговых автоматов по приготовлению напитков.

Алгоритм выполнения конспекта

1. Запишите название темы;
 2. Внимательно прочитайте текст;
 3. Выделите профессиональные термины в тексте и (или) последовательность выполнения технологического процесса;
 4. Запишите профессиональные термины, определения к ним (если они есть в тексте);
 5. Запишите последовательность технологического процесса;
 6. Включите в конспект, если это необходимо рисунки, таблицы, графики, схемы.
- Затем я разработала критерии оценивания:

Критерии оценивания конспекта:

1. Соблюдение логической последовательности изложения учебного материала;
2. Обязательное наличие в конспекте определений профессиональных терминов;
3. Выделение цветом основных понятий, профессиональных терминов;
4. Грамотность изложения учебного материала;
5. Четкость и краткость изложения учебного материала;
6. Использование в конспекте схем, рисунков, таблиц, графиков;
7. Эстетическое оформление конспекта: аккуратность, четкий почерк, отсутствие исправлений;
8. Конспект сдан в срок, установленный преподавателем.

Контрольные вопросы для проведения устного и письменного опросов

Тема 1.2. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно- режущее оборудование

1. С какой целью применяют измельчение?
2. Чем характеризуется процесс измельчения?
3. Какими методами производится измельчение твердых материалов?
4. Какие схемы измельчения применяются в пищевой промышленности?
5. На какие виды подразделяется измельчение в зависимости от начальных и конечных размеров наибольших кусков материала?
6. От каких характеристик измельчаемых материалов зависит работа, затрачиваемая на измельчение?
7. Какие типы измельчающих машин применяются в промышленности? Характеристики дробилок и мельниц.
8. Перечислите требования к измельчающим машинам.

Контрольные вопросы для проведения устного и письменного опросов

Тема 1.2. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно- режущее

оборудование

1. Какие требования техники безопасности следует соблюдать при эксплуатации фасовочно- упаковочного оборудования?
2. Какие операции необходимо осуществить при подготовке к работе упаковочной машины?
3. Какое оборудование относится к современным машинам для упаковки товаров?
4. Почему вакуумная упаковка является эффективным средством защиты товаров от воздействия окружающей среды?
5. Что предусмотрено для создания оптимальных условий вакуумирования?

Контрольные вопросы для проведения устного и письменного опросов

Тема 1.4. Контрольно-кассовая техника

1. Правила техники безопасности при эксплуатации ККМ.
2. Обязанности контролера кассира в начале смены.
3. Обязанности контролера кассира в течение смены.
4. Обязанности контролера кассира в конце смены.
5. Каковы должны быть действия кассира, в случае внезапной поломки ККМ?
6. Что запрещается контролеру-кассиру в течение работы?
7. Назвать основные узлы ККМ ЭКР 2102К.
8. Дать характеристику клавишному полю ККМ ЭКР 2102К.
9. Назвать основные узлы ККМ Меркурий 112Ф.
10. Дать характеристику клавишному полю ККМ Меркурий 112Ф.

Контрольные вопросы для проведения устного опроса

Раздел 2. Охрана труда Тема 2.1. Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего

1. Инструкция по ОТ для работника – это нормативно-правовой акт, нормативно-

технический документ или локальный нормативный акт?

2. Какими нормативными документами регламентирована разработка инструкций по ОТ для работников?
3. На какой срок разрабатывается инструкция по ОТ для работника?
4. Что является основой для разработки инструкции по ОТ для работников?
5. Кем согласовывается инструкция по ОТ для работника?
6. Кто разрабатывает инструкции по ОТ для работников?
7. Что является основанием для пересмотра инструкций по ОТ?
8. Какие разделы должна содержать инструкция по охране труда?
9. Что должно быть отражено в разделе I «Общие требования охраны труда»?
10. Что должно быть отражено в разделе II «Требования охраны труда перед началом работы»?
11. Что должно быть отражено в разделе III «Требования охраны труда во время работы»?
12. Что должно быть отражено в разделе IV «Требования охраны труда в аварийных ситуациях»?
13. Требования охраны труда по окончании работы.

Допустимо ли употребление в инструкции по ОТ слов: категорически, особенно, обязательно

Критерии оценивания ответов студентов на вопросы

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 дополнительный материал, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами изложения материала.

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.

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.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями.

Требования к выступлениям студентов

- связь ответа с темой вопроса;
- раскрытие сущности проблемы;
- методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Важнейшие требования к выступлениям студентов – самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Приводимые участником примеры и факты должны быть существенными, по возможности перекликаться с профилем обучения. Примеры из области наук, близких к будущей специальности студента, из сферы познания, обучения поощряются руководителем. Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

Примерная тематика рефератов

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.

Тема 1.1. Торгово-технологическое оборудование, торговая мебель и торговый инвентарь

1. Торговый инвентарь для вскрытия и упаковки товаров.
2. Торговый инвентарь для проверки качества товаров.
3. Торговый инвентарь для продажи и рекламы товаров.
4. Технические характеристики торгового инвентаря для вспомогательных операций и обслуживания покупателей.
5. Классификация торговой мебели.
6. Понятие и значение горки и витрины, примерочных кабин, стеллажей.
7. Типизация и унификация мебели.
8. Требования, предъявляемые к мебели для торговых организаций.
9. Мебель для торговых залов.
10. Мебель для складских и других помещений.

Примерная тематика рефератов

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.

Тема 1.2. Весоизмерительное, фасовочно-упаковочное и измельчительно-режущее оборудование

1. Значение и классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
2. Оборудование для фасовки товаров.
3. Оборудование для упаковки товаров.
4. Оборудование для маркировки товаров и печати этикеток со штриховым кодом.

5. Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций фасовочно-упаковочным оборудованием.

Примерная тематика рефератов

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.

Тема 1.3. Подъемно-транспортное и холодильное оборудование

1. Уровень развития материально-технической базы предприятия и его роль в автоматизации и механизации тяжелых и трудоемких работ.
2. Операции торгового процесса.
3. Технический прогресс и эффективность применения торговой техники.
4. Организация эксплуатации торгового оборудования.
5. Организация технического обслуживания торгового оборудования.
6. Подготовка к работе на подъемно-транспортном оборудовании.
7. Работа на оборудовании.
8. Заключительные операции на подъемно-транспортном оборудовании.

Примерная тематика рефератов

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.

Тема 1.4. Контрольно-кассовая техника

1. Принцип устройства ККМ.
2. Электронные ККМ, сканеры, принтеры.
3. Кассовые POS-терминалы.
4. Правила эксплуатации ККМ.
5. Выбор типов и нормы оснащения торговых организаций контрольно-кассовыми машинами.

Примерная тематика рефератов

Раздел 1. Эксплуатация торгово-технологического оборудования.

Тема 1.5. Современные технические устройства, вендинговые автоматы и системы защиты товаров

1. Технологии систем защиты: акустомагнитная, радиочастотная, электромагнитная, радиоманитная.
2. Принцип работы и особенности противокражных систем. Рекомендуемое применение.

Основные достоинства и недостатки систем.

3. Краткая характеристика и применение технических средств защиты товаров от хищений. Датчики, электромагнитные деактиваторы, аксессуары: электромагнитные этикетки, метки, съемники, электромагнитные защитные бирки и ключи, гвоздики, тросики и т.д.
4. Состояние, тенденции развития и характеристика вендинговой индустрии.
5. Классификация вендингового оборудования по различным признакам. Виды и типы торговых автоматов.
6. Характеристика основных видов. Эксплуатация и техническое обслуживание торговых автоматов.

Примерная тематика рефератов

Раздел 2. Охрана труда Тема 2.1. Охрана труда и профилактика физического перенапряжения работающего

Организация охраны труда на предприятии.

1. Правила внутреннего трудового распорядка предприятия.
2. Коллективный договор.
3. Инструктаж по технике безопасности.

Обеспечение прав работников на охрану труда.

4. Право работника на труд в условиях, отвечающих требованиям охраны труда.
5. Гарантии права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда.
6. Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты.
7. Санитарно-бытовое обслуживание и медицинское обеспечение работников.
8. Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников.
9. Обучение в области охраны труда.
10. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.

Особенности регулирования труда отдельных категорий работников.

11. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями.
12. Гарантии беременным женщинам и лицам с семейными обязанностями при направлении в служебные командировки, привлечении к сверхурочной работе, работе в ночное время, выходные и нерабочие праздничные дни.
13. Дополнительные выходные дни лицам, осуществляющим уход за детьми-инвалидами, женщинам, работающим в сельской местности.
14. Гарантии и льготы лицам, воспитывающим детей без матери.

Условия труда и производственная санитария.

15. Основные понятия условий труда и производственной санитарии.
16. Санитарно – гигиенические условия и требования производственной санитарии.
17. Ответственность руководителей по вопросам условий труда и производственной санитарии.

18. Нормативные документы, регулирующие условия труда и вопросы производственной санитарии.

Основные опасные и вредные производственные факторы. Методы и средства предупреждения несчастных случаев и профессиональных заболеваний.

19. Понятие производственного травматизма.
20. Порядок расследования несчастных случаев.
21. Виды инструктажей журналы регистрации различных форм инструктажей.
22. Профессиональные заболевания, понятие.

Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования.

23. Зоны и узлы торгового оборудования, вызывающие опасность при его эксплуатации.
24. Требования техники безопасности при эксплуатации торгового оборудования.
25. Средства защиты при эксплуатации торгового оборудования.
26. Правила техники безопасности при эксплуатации различных типов оборудования.
27. Требования безопасности при погрузочно-разгрузочных работах.

Организация пожарной охраны в торговых предприятиях.

28. Понятие пожарной безопасности. Функции органов пожарной безопасности.
29. Правила и инструкции по пожарной безопасности
30. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности в торговых предприятиях.
31. Противопожарный инструктаж, его виды, сроки, порядок проведения и документальное оформление.

Электробезопасность.

32. Понятие электробезопасности. Факторы, вызывающие поражение электрическим током. Виды электротравм.
33. Защита от поражения электрическим током.
34. Классификация помещений по степени электробезопасности.
35. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: заземление, зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей.
36. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током.

Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету.

37. Виды несчастных случаев, подлежащие расследованию и учету.
38. Обязанности работодателя при несчастном случае.
39. Порядок извещения о несчастных случаях.

Рассмотрение и разрешение трудовых споров. Защита трудовых прав и свобод.

Ответственность за нарушение правил по охране труда.

40. Порядок формирования комиссий по расследованию несчастных случаев.
41. Сроки расследования несчастных случаев.
42. Порядок проведения расследования несчастных случаев.
43. Проведение расследования несчастных случаев государственными инспекторами труда.
44. Порядок оформления материалов расследования несчастных случаев.

Критерии оценки реферата

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата.

Преподаватель должен чётко сформулировать замечание и вопросы, желательно со ссылками на работу (можно на конкретные страницы работы), на исследования и фактические данные, которые не учёл автор.

Преподаватель может также указать: обращался ли обучающийся к теме ранее (рефераты, письменные работы, творческие работы, олимпиадные работы и пр.) и есть ли какие-либо предварительные результаты; как выпускник вёл работу (план, промежуточные этапы, консультация, доработка и переработка написанного или отсутствие чёткого плана, отказ от рекомендаций преподавателя).

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Оценка 1 – реферат обучающимся не представлен.

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Арустамов, Э. А. Оборудование предприятий торговли Текст учеб. пособие для вузов Э. А. Арустамов. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2023 07. - 447, [1] с. ил.
2. Арустамов, Э. А. Оборудование предприятий: Торговля Учеб. для вузов, техникумов и др. учеб. заведений. - М.: Дашков и К, 2022. - 444,[1] с. ил.
3. Арустамов, Э. А. Организация предпринимательской деятельности Текст учеб. пособие для вузов по направлению "Экономика и упр. на предприятии" Э. А. Арустамов, А. Н. Пахомкин, Т. П. Митрофанова. - 3-е изд., испр. - М.: Дашков и К, 2023. - 331, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Логистика, менеджмент, маркетинг, коммерция : теория и практика Текст Ч. 1 сб. материалов междунар. науч.-практ. конф. редкол.: Л. А. Сосунова (отв. ред.) и др.; Самар. гос. экон. акад. и др. - Самара: Издательство Самарской государственной экономической, 2021
2. Основы коммерческой деятельности Текст учеб. пособие для вузов по специальности 351300 - "Коммерция (торговое дело)" Г. М. Грейз, В. М. Каточков, В. Б. Орлов, В. Е. Орлова ; под ред. В. Б. Орлова, Г. М. Грейза ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Коммерция и реклама ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2021. - 237, [1] с.
3. Кузменко, Ю. Г. Основы технологии торговли Текст учеб. пособие по специальности 080502 "Экономика и упр. на предприятии (торговля и обществ. питание)" Ю. Г. Кузменко, Т. В. Кацай ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Экономика торговли ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2022. - 66, [1] с. электрон. версия
4. Шарипова, З. Г. Организация коммерческой деятельности предприятий (по отраслям и сферам применения) Текст метод. указания по выполнению курсовой работы З. Г. Шарипова, Ю. С. Якунина ; Юж.- Урал. гос. ун-т, Каф. Комерция и реклама ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2021. - 27, [1] с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Дополнительная литература	Павленко, В.Н. Учебно-методическое пособие к практическим занятиям по дисциплине «Оборудование торговых предприятий». [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2021. — 112 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/76677	Электронно-библиотечная система Издательства Лань	Интернет / Свободный
2	Основная литература	Могильный, М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / М.П. Могильный, Т.В. Калашнова, А.Ю. Баласанян. — Электрон. дан. — СПб. : , 2022. — 181 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90671	Электронно-библиотечная система Издательства Лань	Интернет / Свободный