

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего
образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Факультет управления

Кафедра коммерции и маркетинга факультета управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Организация, технология и проектирование торговых
предприятий в регионе**

Образовательная программа

38.04.02. Менеджмент

Профиль подготовки

Маркетинг

Уровень высшего образования

Магистратура

Форма обучения

Очно-заочная

Статус дисциплины: вариативная

Махачкала, 2020год

Рабочая программа дисциплины «Организация, технология и проектирование торговых предприятий в регионе» составлена в 2020 году в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (магистратура) 38.04.02 Менеджмент от «30» марта 2015г. №322.

Разработчик: кафедра коммерции и маркетинга, Пайзуллаева З.К., к.э.н., доц.

Рабочая программа дисциплины одобрена:
на заседании кафедры коммерции и маркетинга от «10» марта 2020г.,
протокол № 8
Зав. кафедрой  Умавов Ю.Д.
(подпись)

на заседании Методической комиссии факультета управления от «13» марта 2020г., протокол № 7
Председатель  Гашимова Л.Г.
(подпись)

Рабочая программа дисциплины согласована с учебно-методическим управлением «23» марта 2020г. 
(подпись)

Содержание

Аннотация рабочей программы дисциплины	4
1. Цели освоения дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата.....	5
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (перечень планируемых результатов обучения)	5
4. Объем, структура и содержание дисциплины.	7
4.1. Объем дисциплины	7
4.2. Структура дисциплины.....	7
4.3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам).....	8
5. Образовательные технологии	10
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.	10
7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.	12
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	12
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания.....	13
7.3. Типовые контрольные задания	17
7.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	23
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	25
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	26
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.	26
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.	27
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	27

Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина «Организация, технология и проектирование торговых предприятий в регионе» входит в вариативную часть программы магистратуры по направлению 38.04.02. Менеджмент.

Дисциплина реализуется на факультете управления кафедрой коммерции и маркетинга.

Содержание дисциплины рассматривает вопросы, связанные с изучением основных методов и инструментов управления сбытовой и маркетинговой деятельности организации; теоретических основ анализа поведения потребителей экономических благ и формирования спроса. Дисциплина нацелена на формирование следующих компетенций выпускника: профессиональных – ПК-9, ПК-10.

Преподавание дисциплины предусматривает проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия, самостоятельная работа.

Рабочая программа дисциплины предусматривает проведение следующих видов контроля: текущий контроль успеваемости в форме опросов, рефератов, дискуссий, тестов, решения задач и промежуточный контроль в форме экзамена.

Объем дисциплины 3 зачетные единицы, в том числе в академических часах по видам учебных занятий

Семестр	Учебные занятия							Форма промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)
	в том числе							
	Контактная работа обучающихся с преподавателем						СРС, в том числе экзамен	
	Всего	из них						
Лекции		Лабораторные занятия	Практические занятия	КСР	консультации			
	108	4		12			56+36	экзамен

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины ««Организация, технология и проектирование торговых предприятий в регионе» является овладение магистрами теоретических и практических основ организации деятельности предприятия, изучение сущности и формы организации деятельности предприятия, изучение принципов организации деятельности предприятия, выявление основных управленческих и руководящих функций специалиста по организации деятельности предприятия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП магистратуры.

Дисциплина «Организация, технология и проектирование торговых предприятий в регионе» входит в вариативную часть, является обязательной дисциплиной образовательной программы магистратуры по направлению 38.04.02 Менеджмент.

Дисциплина «Организация, технология и проектирование торговых предприятий в регионе» базируется на дисциплинах: Маркетинг в отраслях и сферах деятельности, Маркетинг на рынке услуг, Маркетинг среднего и малого бизнеса, Управление брендом, Маркетинговый аудит.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (перечень планируемых результатов обучения) .

Код компетенции из ФГОС ВО	Наименование компетенции из ФГОС ВО	Планируемые результаты обучения
ПК-9	Способностью обосновывать актуальность, практическую и теоретическую значимость избранной темы научного исследования	Знает: цели, принципы, функции, сферы применения, объекты, средства и методы маркетинга; Умеет: оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности; Владеет: способностью проводить анализ рыночных и специфических рисков, использовать его результаты для принятия управленческих решений
ПК-10	Способностью проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой	Знает: виды, типы, функции торговых предприятий и управление торгово-технологическими процессами, организацию труда и управление на предприятиях Умеет: проектировать торгово-технологические процессы на предприятии; применять действующее законодательство в профессиональной деятельности магистров коммерции, маркетинга, рекламы, логистики и товароведения Владеет: аналитическими методами для оценки

		эффективности технологических и объемно-планировочных решений на торговых предприятиях
--	--	--

4. Объем, структура и содержание дисциплины.

4.1. Объем дисциплины составляет _____ 3 _____ зачетные единицы, 108 академических часа.

4.2. Структура дисциплины

№ п/п	Разделы и темы дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторн ые занятия	Контроль самост. раб.		
	Модуль 1. Проектирование и строительство торговых предприятий								
1	Устройство и основы технологических планировок магазинов		1	2	2				Устный опрос, написание рефератов, тестирование
2	Техническая оснащенность предприятий розничной торговли		1		2				Устный опрос, написание рефератов, тестирование
	Итого по модулю 1:	36		2	4			30	
	Модуль 2. Проектирование предприятий торговли								
1	Принципы и нормы проектирования		5		2				Устный опрос, написание рефератов, тестирование
2	Организация строительного проектирования		6 7		2				Устный опрос, написание рефератов, тестирование
3	Особенности типового проектирования		8 9		2				Устный опрос, написание рефератов,

	предприятий								тестирование
4	Организация строительства предприятий торговли			2	2				Устный опрос, написание рефератов, тестирование
	<i>Итого по модулю2:</i>	36		2	8			26	
	экзамен	36							
	Итого:	108		4	12			56+36	

4.3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам). Содержание лекционных занятий по дисциплине.

Модуль 1. Проектирование и строительство торговых предприятий

Тема 1.1. Устройство и основы технологических планировок магазинов

Технологические и общетехнические требования к устройству магазинов. Состав и взаимосвязь помещений магазина. Устройство и планировка торгового зала и помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже. Линейный, боксовый, смешанный варианты планировок торгового зала. Санитарно-технические устройства магазина.

Тема 1.2 Техническая оснащенность предприятий розничной торговли

Виды, функциональное назначение, классификация, основные характеристики, принципиальное устройство подъемно-транспортного оборудования, весоизмерительного оборудования, торгового холодильного оборудования, контрольно-кассовых машин. Мебель для торговых залов магазинов. Типизация, унификация и стандартизация мебели. Требования, предъявляемые к мебели. Торговый инвентарь, классификация и характеристика. Безналичные расчеты с покупателями. Автоматизированные системы управления торговыми предприятиями. Торговля через автоматы. Технические системы защиты товаров от хищений. Вспомогательное оборудование: рекламное, информационное, для уборки помещений и мойки окон и др. Методика оценки технической оснащенности и определения эффективности использования новых видов оборудования.

Модуль 2. Проектирование предприятий торговли

Тема2.1. Принципы и нормы проектирования

Разработка индивидуальных проектов. Строительство торговых предприятий. Принятие проектных решений. Виды проектов. Типовое проектирование. Принципы проектирования. Строительные нормы и правила.

Тема 2.2. Организация строительного проектирования

Разработка строительных проектов. Поэтапное проектирование. Основные технико-экономические показатели. Исходные данные и положения. Организация строительства. Средства контроля за качеством проектирования.

Тема 2.3. Особенности типового проектирования предприятий торговли

Типовые проекты. Разработка типовых проектов. Способы строительства предприятий оптовой и розничной торговли. Применение типовых проектов. Основные направления развития типового проектирования.

Тема 2.4. Организация строительства предприятий торговли.

Хозяйственный способ строительства. Выполнение инженерных изысканий. Выполнение строительных работ. Субъекты лицензирования.

Содержание практических занятий по дисциплине.

Модуль 1. Проектирование и строительство торговых предприятий

Тема 1.1. Устройство и основы технологических планировок магазинов

1. Технологические и общетехнические требования к устройству магазинов.
2. Состав и взаимосвязь помещений магазина.
3. Устройство и планировка торгового зала и помещений для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже.
4. Линейный, боксовый, смешанный варианты планировок торгового зала.
5. Санитарно-технические устройства магазина.

Тема 1.2 Техническая оснащенность предприятий розничной торговли

1. Виды, функциональное назначение, классификация, основные характеристики, принципиальное устройство подъемно-транспортного оборудования, весоизмерительного оборудования, торгового холодильного оборудования, контрольно-кассовых машин.
2. Мебель для торговых залов магазинов.
3. Типизация, унификация и стандартизация мебели.
4. Требования, предъявляемые к мебели.
5. Торговый инвентарь, классификация и характеристика.
6. Безналичные расчеты с покупателями.

Модуль 2. Проектирование предприятий торговли

Тема 2.1 Принципы и нормы проектирования

1. Разработка индивидуальных проектов.
2. Строительство торговых предприятий.
3. Принятие проектных решений.
4. Виды проектов.
5. Типовое проектирование.

6. Принципы проектирования.
7. Строительные нормы и правила.

Тема 2.2. Организация строительного проектирования

1. Разработка строительных проектов.
2. Поэтапное проектирование.
3. Основные технико-экономические показатели.
4. Исходные данные и положения.
5. Организация строительства.
6. Средства контроля за качеством проектирования.

Тема 2.3. Особенности типового проектирования предприятий

1. Типовые проекты.
2. Разработка типовых проектов.
3. Способы строительства предприятий оптовой и розничной торговли.
Применение типовых проектов.
4. Основные направления развития типового проектирования.

Тема 2.4. Организация строительства предприятий торговли.

1. Хозяйственный способ строительства.
2. Выполнение инженерных изысканий.
3. Выполнение строительных работ.
4. Субъекты лицензирования.

5. Образовательные технологии

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки предусматривается широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий:

- во время лекционных занятий используется презентация с применением слайдов с графическим и табличным материалом, что повышает наглядность и информативность используемого теоретического материала;
- практические занятия предусматривают использование групповой формы обучения, которая позволяет студентам эффективно взаимодействовать в микрогруппах при обсуждении теоретического материала;
- использование кейс-метода (проблемно-ориентированного подхода), то есть анализ и обсуждение в микрогруппах конкретной деловой ситуации из практического опыта истории развития отечественных и зарубежных компаний;
- использование тестов для контроля знаний во время текущих аттестаций и промежуточной аттестации;
- подготовка рефератов и докладов по самостоятельной работе студентов и выступление с докладом перед аудиторией, что способствует формированию навыков устного выступления по изучаемой теме и активизирует познавательную активность студентов.

Предусмотрены также встречи с представителями предпринимательских

структур, государственных и общественных организаций, мастер-классы специалистов.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.

Возрастает значимость самостоятельной работы студентов в межсессионный период. Поэтому изучение курса ««Организация, технология и проектирование торговых предприятий в регионе» предусматривает работу с основной специальной литературой, дополнительной обзорного характера, а также выполнение домашних заданий.

Самостоятельная работа студентов должна способствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, формировать навыки исследовательской работы и ориентировать студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы, их содержание и форма контроля приведены в форме таблицы.

Наименование тем	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	2	3
Тема 1.1. Устройство и основы технологических планировок магазинов	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка конспекта
Тема 1.2. Техническая оснащенность предприятий розничной торговли	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка заданий.
Тема 1.3. Основы проектирования предприятий торговли	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата. Решение тестов.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата.
Тема 2.1. Принципы и нормы проектирования	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата. Проверка заданий.
Тема 2.2. Организация строительного проектирования	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата. Решение тестов.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка конспекта. Проверка заданий.
Тема 2.3. Особенности типового проектирования предприятий	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка конспекта. Проверка заданий.
Тема 2.4. Организация строительства предприятий торговли	Работа с учебной литературой. Подготовка реферата.	Опрос, оценка выступлений, защита реферата, проверка конспекта. Проверка заданий.

Целью подготовки реферата является приобретение навыков творческого обобщения и анализа имеющейся литературы по

рассматриваемым вопросам, что обычно является первым этапом самостоятельной работы. По каждому модулю предусмотрены написание и защита одного реферата. Всего по дисциплине студент может представить шесть рефератов. Тему реферата магистр выбирает самостоятельно из предложенной тематики. При написании реферата надо составить краткий план, с указанием основных вопросов избранной темы. Реферат должен включать введение, несколько вопросов, посвященных рассмотрению темы, заключение и список использованной литературы. В вводной части реферата следует указать основания, послужившие причиной выбора данной темы, отметить актуальность рассматриваемых в реферате вопросов. В основном разделе излагаются наиболее существенные сведения по теме, производится их анализ, отмечаются отдельные недостатки или нерешенные еще вопросы и т.д. В заключении реферата на основании изучения литературных источников должны быть сформулированы краткие выводы и предложения. Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-84 «Библиографическое описание документа». Перечень литературы составляется в алфавитном порядке фамилий первых авторов, со сквозной нумерацией. Примерный объем реферата 15-20 страниц.

Предусмотрено проведение индивидуальной работы (консультаций) со студентами в ходе изучения материала данной дисциплины.

Тематика рефератов.

1. Основы технологии и организации товародвижения.
2. Рациональная организация товародвижения.
3. Типы и виды оптовых предприятий, их роль в процессе товародвижения.
4. Назначение, функции и классификация складов.
5. Требования к современным складам и их размещению.
6. Структура складских помещений, их планировка.
7. Складской технологический процесс и его составные части.
8. Требования к организации технологического процесса на складе.
9. Технология разгрузки транспортных средств и внутрискладское перемещение грузов.
10. Технология приемки товаров на складе.
11. Основные требования, условия и сроки приемки товаров.
12. Технология процесса складирования на складе.
13. Технология процессов комплектации партий товаров и отправки их потребителям.
14. Организация и технология отпуска товаров со склада.
15. Сущность и значение управления торгово-технологическим процессом и организацией труда на складах.
16. Управление хранением товаров на складе.
17. Автоматизированное управление складскими операциями.
18. Основные направления развития розничной торговой сети.
19. Классификация предприятий розничной торговли.
20. Устройство и планировка помещений магазина.
21. Торговое оборудование и принципы его размещения в торговом зале.

- 22.Содержание торгово-технологического процесса в магазине.
- 23.Организация и технология завоза товаров в розничные торговые предприятия.
- 24.Технология операций по приемке товаров в розничных торговых предприятиях.
- 25.Организация приемки товаров в магазине по количеству.
- 26.Организация приемки товаров в магазине по качеству.
- 27.Технология хранения и подготовки товаров к продаже в магазине.
- 28.Особенности технологического процесса складирования товаров в магазине.
- 29.Потери товаров при хранении в магазине.
- 30.Организация подготовительных операций при продаже продовольственных товаров.
- 31.Организация подготовительных операций при продаже непродовольственных товаров.
- 32.Рациональное размещение товаров в торговом зале магазина.
- 33.Основные принципы выкладки товаров на торговом оборудовании в магазине.
- 34.Виды и характеристика оборудования, применяемого при выкладке товаров.
- 35.Организация и технология розничной продажи товаров.
- 36.Управление торгово-технологическими процессами в розничной торговле.
- 37.Организация труда работников магазина.
- 38.Организация материальной ответственности в магазине.
- 39.Роль технических средств в организации товародвижения и технологических процессов.
- 40.Классификация и основные виды торгового оборудования.
- 41.Подъемно-транспортное оборудование, применяемое на складах.
- 42.Весоизмерительное оборудование, применяемое в торговле.
- 43.Техническая оснащенность и обеспечение технологического процесса общетоварного склада.
- 44.Технические средства для расчета с покупателями в магазинах.
- 45.Техническая оснащенность магазинов.
46. Общие требования к проектированию предприятий торговли.

При оценке качества представленной магистром работы принимается во внимание следующее:

1. Содержательное наполнение представленной работы (учитывается, насколько содержание соответствует теме).
2. Полнота раскрытия темы работы (учитывается количество описанных фактов, понятий и т. п.).
3. Логика изложения материала (учитывается умение студента логически верно строить план работы).
4. Количество и качество использованных источников литературы.

5. Оригинальность работы (осуществляется проверка в системе «Антиплагиат»).

6. Защита студентом представленной работы (студенты по желанию могут выступить с докладом на занятии).

Критерии оценки по 100-балльной шкале:

- 0-20 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что студент имеет лишь частичное представление о теме, оригинальность работы очень низка (менее 20%);

- 30-50 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что студент имеет определенное представление о теме реферата/доклада, способен логически верно строить план работы, но при этом допускает ошибки при формулировке самостоятельных выводов, оригинальность работы составляет 30%;

- 51-65 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что он имеет достаточное представление о теме реферата/доклада, умеет логически верно строить план работы, грамотно использует источники литературы, способен самостоятельно делать обоснованные выводы, но допускает при этом ошибки, оригинальность работы составляет 35%;

- 66-85 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что студент имеет хорошее представление о теме реферата/доклада, умеет логически верно строить план работы, грамотно использует источники литературы, способен самостоятельно делать обоснованные выводы, оригинальность работы составляет 40%;

- 86-100 баллов выставляется студенту, если содержание работы свидетельствует о том, что студент имеет отличное представление о теме реферата/доклада, умеет логически верно строить план работы, грамотно использует источники литературы, способен самостоятельно делать обоснованные выводы, выступил с презентацией своей работы на занятии, оригинальность работы - выше 40%.

Предусмотрено проведение индивидуальной работы (консультаций) с магистрами в ходе изучения материала данной дисциплины.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования приведен в описании образовательной программы.

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения	Процедура освоения
--------------------------------	---------------------------------	--------------------

из ФГОС ВО		
ПК-9	Знает: цели, принципы, функции, сферы применения, объекты, средства и методы маркетинга; Умеет: оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности; Владеет: способностью проводить анализ рыночных и специфических рисков, использовать его результаты для принятия управленческих решений	Устный опрос, написание рефератов, тестирование
ПК-10	Знает: виды, типы, функции торговых предприятий и управление торгово-технологическими процессами, организацию труда и управление на предприятиях Умеет: проектировать торгово-технологические процессы на предприятии; применять действующее законодательство в профессиональной деятельности магистров коммерции, маркетинга, рекламы, логистики и товароведения Владеет: аналитическими методами для оценки эффективности технологических и объемно-планировочных решений на торговых предприятиях	Устный опрос, написание рефератов, тестирование

7.2. Типовые контрольные задания

Текущий контроль успеваемости в форме опросов, рефератов, дискуссий, тестов, решения задач и промежуточный контроль в форме экзамена.

Образец заданий по первому модулю

Вариант 1

1. В чем принципиальное отличие понятий товародвижения и товароснабжения?
2. Дайте характеристику основных видов тары.

Вариант 2

1. Дайте характеристику оптовых торговых предприятий, назовите их функции, типы и виды.
2. Недостатки и преимущества видов транспорта, используемых в коммерческой деятельности.

Вариант 3

1. Технология приемки товара на складе.
2. Устройство и планировка складов.

Вариант 4

1. Технология процесса складирования грузов на складе.
2. Назначение и функции складов.

Вариант 5

1. В чем суть централизованной доставки товаров, ее прогрессивность?
2. Сущность и организация управления торгово - технологическим процессом на складе.

Вариант 6

1. Виды, классификация, основные характеристики складского оборудования.
2. Перевозка грузов железнодорожным транспортом.

Вариант 7

1. Технология комплектования заказов и отпуска товаров со склада.
2. Перевозка грузов воздушным транспортом.

Вариант 8

1. Рациональная организация товародвижения.
2. Перевозка грузов водным транспортом.

Вариант 9

1. Основы технологии и организации товародвижения
2. Перевозка грузов водным транспортом.

Вариант 10

1. Требования к организации технологического процесса на складе.
2. Управление хранением товаров на складе.

Образец заданий по второму модулю

Вариант 1

1. Технология операций по поступлению и приемке товаров в розничных торговых предприятиях.
2. Размещение и выкладка товаров в торговом зале магазина.

Вариант 2

1. Приемка товаров в розничных торговых предприятиях.
2. Основы технологического проектирования предприятий торговли

Вариант 3

1. Формы торгового обслуживания и методы продаж.
2. Материальная ответственность в магазине.

Вариант 4

1. Организация труда и управления на предприятиях розничной торговли.
2. Особенности продаж отдельных видов товаров. Вариант 5 1. Туристические фирмы, их виды, типы, функции
2. Авиационные и железнодорожные перевозки в туризме.

Вариант 6

1. Международные туристские организации.
2. Понятие и виды деятельности туроператора.

Вариант 7

1. Организационно-техническая подготовка к строительству и реконструкции предприятия..
2. Туристические фирмы общенационального масштаба и регионального уровня

Вариант 8

1. Технические системы защиты товаров от хищений

2. Проектирование туров.

Вариант 9

1. Технические системы защиты товаров от хищений
2. Способы выкладки продовольственных и непродовольственных товаров в магазине.

Вариант 10

1. Сущность и задачи процесса складирования и продажи.
2. Функции, цели, задачи розничной торговли.

Контрольные вопросы к экзамену для промежуточного контроля

1. Роль, содержание и задачи технологии торговли на современном этапе.
2. Возникновение технологии как науки и ее связь с другими науками.
3. Торгово-технологический процесс и технологические операции: содержание, признаки, структура.
4. Товародвижение: понятие, цель, основные участники процесса и факторы.
5. Современные виды товароносителей (поддоны, контейнеры, тара-оборудование).
6. Эффективность их применения в технологиях доставки грузов.
7. Требования, предъявляемые к таре.
8. Стандартизация и унификация тары.
9. Организация тарных операций в торговле.
10. Роль тары в процессе товародвижения.
11. Классификация и характеристики основных видов.
12. Кодирование и маркировка тары и упаковки.
13. Применение штрихового кода и знаков идентификации товара.
14. Товароснабжение в сфере торговли: понятие, задачи, рациональная организация.
15. Размер поставки и частота завоза.
16. Использование в торговле различных методов организации товароснабжения, их преимущества и недостатки
17. Формы товароснабжения и схемы завоза товаров в розничную сеть. Выбор форм товароснабжения.
18. Основные направления развития оптовой торговли в рыночной экономике, ее цели, задачи и функции.
19. Характеристика основных типов предприятий оптовой торговли.
20. Сущность и основные элементы общего технологического процесса на складе.
21. Роль складов в процессе товародвижения, их назначение, функции, классификация.
22. Структура складских помещений; основные параметры склада. Методика расчета потребности в складской площади.
23. Специфика хранения продовольственных и непродовольственных товаров: режим хранения и способы укладки на хранение.
24. Основные тенденции в технике складирования.

- 25.Современные виды технологического оборудования, применяемые при складировании.
- 26.Торговля и использование автоматизированных транспортно-складских систем.
- 27.Технология приемки товаров по количеству и качеству на складе и в магазине.
- 28.Сущность и задачи процесса складирования и продажи.
- 29.Структура площадей и принцип рационального использования зон хранения и продажи.
- 30.Сущность и задачи процессов перемещения груза внутри склада.
- 31.Средства транспортировки и разгрузки.
- 32.Организация перевозки товаров современными видами транспортных средств.
- 33.Транспортно-экспедиционное обслуживание предприятий торговли.
- 34.Роль транспорта в торговле и характеристика основных транспортных средств.
- 35.Основные особенности «пакетной» и «контейнерной».
- 36.Прогрессивные технологии доставки грузов.
- 37.Эффективность применения прогрессивных технологий.
- 38.Современные методы доставки грузов.
- 39.Понятие «сквозная технология», основные условия функционирования и ее эффективность.
- 40.Технология разгрузки транспортных средств при различных способах доставки грузов.
- 41.Функции, цели, задачи розничной торговли.
- 42.Классификация предприятий розничной торговли.
- 43.Специализация и типизация магазинов
- 44.Принципы размещения розничной торговой сети.
- 45.Основные требования, предъявляемые к современным предприятиям розничной торговли.
- 46.Понятие торгово-технологического процесса в магазине и его классификация.
- 47.Особенности технологического процесса хранения товаров в магазине.
- 48.Формы и методы розничной продажи товаров.
- 49.Способы выкладки продовольственных и непродовольственных товаров в магазине.
- 50.Содержание торгово-технологического процесса продажи товаров в магазине.
- 51.Рациональное размещение товаров в торговом зале магазина.
- 52.Основные требования к размещению товаров.
- 53.Технологические операции по поступлению и приемке товаров в розничных торговых предприятиях.
- 54.Состав и взаимосвязь помещений магазина, их устройство и планировка.
- 55.Информационно-управленческие системы (ИУС) АТСС, функции, задачи, разновидности подсистем.

56. Принципы размещения розничной торговой сети.
57. Характеристика подъемно-транспортных машин и механизмов, применяемых при складировании грузов: их функциональное и техническое назначение, характеристики, особенности применения. Критерии их выбора.
58. Механизация и автоматизация технологических процессов.
59. Основные тенденции и направления в их развитии.
60. Понятие комплексной механизации и автоматизации.
61. Методологический подход к проектированию предприятий торговли.
62. Исходные данные для проектирования (состав и их выбор).
63. Общие требования к проектированию предприятий торговли.
64. Основные направления взаимосвязи технологических и проектных решений для рентабельного функционирования предприятий торговли.
65. Пути совершенствования технологических решений при проектировании предприятий торговли.
66. Этапы и стадии проектирования предприятий торговли.
67. Организация капитального строительства и ремонта предприятий торговли

7.3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценка за модуль определяется как сумма баллов за текущую и контрольную работу.

Коэффициент весомости баллов, набранных за текущую и контрольную работу, составляет 0,5/0,5.

Текущая работа включает оценку аудиторной и самостоятельной работы.

Оценка знаний студента на практическом занятии (аудиторная работа) производится по 100-балльной шкале.

Оценка самостоятельной работы студента (написание эссе, подготовка доклада, выполнение домашней контрольной работы и др.) также осуществляется по 100-балльной шкале.

Для определения среднего балла за текущую работу суммируются баллы, полученные за аудиторную и самостоятельную работу, полученная сумма делится на количество полученных оценок.

Итоговый балл за текущую работу определяется как произведение среднего балла за текущую работу и коэффициента весомости.

Если студент пропустил занятие без уважительной причины, то это занятие оценивается в 0 баллов и учитывается при подсчете среднего балла за текущую работу.

Если студент пропустил занятие по уважительной причине, подтвержденной документально, то преподаватель может принять у него отработку и поставить определенное количество баллов за занятие. Если

преподаватель по тем или иным причинам не принимает отработку, то это занятие при делении суммарного балла не учитывается.

Контрольная работа за модуль также оценивается по 100-балльной шкале. Итоговый балл за контрольную работу определяется как произведение баллов за контрольную работу и коэффициента весомости.

Критерии оценок аудиторной работы студентов по 100-балльной шкале:
«0 баллов» - студент не смог ответить ни на один из поставленных вопросов
«10-50 баллов» - обнаружено незнание большей части изучаемого материала, есть слабые знания по некоторым аспектам рассматриваемых вопросов

«51-65 баллов» - неполно раскрыто содержание материала, студент дает ответы на некоторые рассматриваемые вопросы, показывает общее понимание, но допускает ошибки

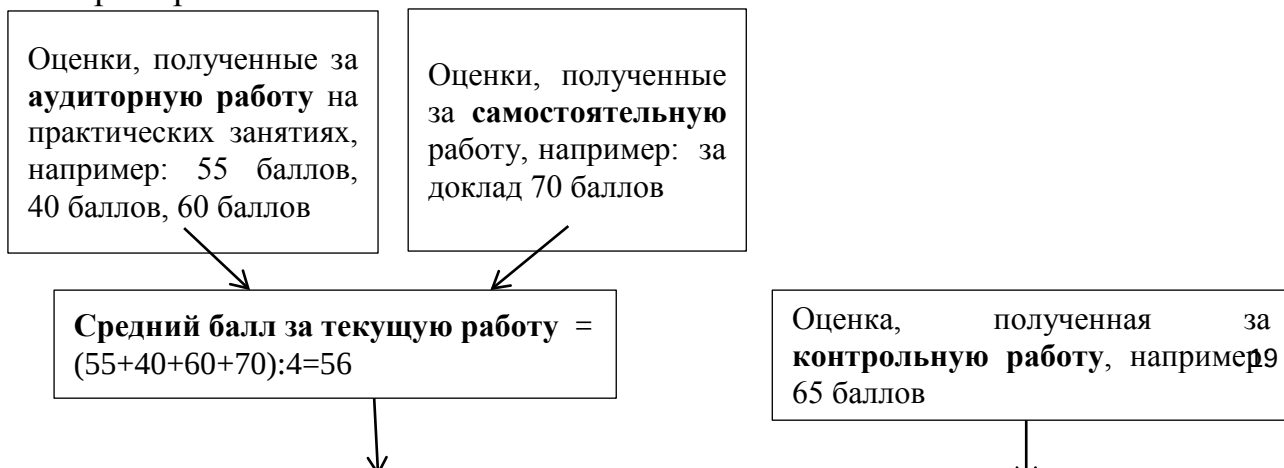
«66-85 баллов» - студент дает почти полные ответы на поставленные вопросы с небольшими проблемами в изложении. Делает самостоятельные выводы, имеет собственные суждения.

«86-90 баллов» - студент полно раскрыл содержание материала, на все поставленные вопросы готов дать абсолютно полные ответы, дополненные собственными суждениями, выводами. Студент подготовил и отвечает дополнительный материал по рассматриваемым вопросам.

Таблица перевода рейтингового балла в «5»-балльную шкалу

Итоговая сумма баллов по дисциплине по 100-балльной шкале	Оценка по 5-балльной шкале
0-50	Неудовлетворительно
51-65	Удовлетворительно
66-85	Хорошо
86-100	Отлично

Например:



8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

а) основная литература:

1. Виноградова С.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Виноградова, Н.В. Сорокина, Т.С. Жданова. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014. — 208 с. — 978-5-394-02308-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15712.html>
2. Виноградова С.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие/ Виноградова С.А., Сорокина Н.В., Жданова Т.С.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/book/?id=15712>.— «БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР», по паролю
3. Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.А. Казакевич. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Интермедия, 2015. — 186 с. — 978-5-4383-0039-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30207.html>
4. Дашков Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчянц, О.В. Памбухчянц. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 456 с. — 978-5-394-02471-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35296.html>

5. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Т.В. Шленская [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 286 с. — 978-5-4377-0001-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40885.html>
- б) дополнительная литература:
1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А.Т. Васюкова. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2014. — 144 с. — 978-5-394-00699-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4479.html>
 2. Панина З.И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса [Электронный ресурс] : практикум / З.И. Панина, М.В. Виноградова. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 244 с. — 978-5-394-01984-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5101.html>
 3. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, Е.В. Кулагина. — Электрон.текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — 978-5-93252-325-4. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711.html>
 4. Никулин А.Д. Проектирование предприятий строительных материалов, изделий и конструкций [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Д. Никулин, Е.И. Шмитько, Б.М. Зуев. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2016. — 360 с. — 5-903090-02-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35865.html>
 5. Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Электронный ресурс] : учебник / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 288 с. — 978-5-4377-0012-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40886.html>
 6. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А.Т. Васюкова. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 144 с. — 978-5-394-00699-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60495.html>
 7. Радионова И.Е. Проектирование предприятий отрасли [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / И.Е. Радионова. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2014. — 82 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67589.html>

8. Алимарданова М.К. Проектирование предприятий молочной отрасли [Электронный ресурс] : учебник / М.К. Алимарданова, А.А. Бектурганова. — Электрон.текстовые данные. — Алматы: Альманах, 2016. — 315 с. — 978-601-7900-04-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69280.html>
9. Каверзин С.А. Организация и управление буровым предприятием [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.А. Каверзин, Н.И. Андрианов. — Электрон.текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2017. — 140 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69414.html>
10. Магомедов Г.О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. — Электрон.текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 180 с. — 978-5-00032-259-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70817.html>
- 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.**
- 1) eLIBRARY.RU[Электронный ресурс]: электронная библиотека /Науч. электрон. б-ка. — Москва, 1999 - . Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Яз. рус., англ.
- 2) Moodle[Электронный ресурс]: система виртуального обучением: [база данных] / Даг. гос. ун-т. - Махачкала, г. - Доступ из сети ДГУ или, после регистрации из сети ун-та, из любой точки, имеющей доступ в интернет. - URL: <http://moodle.dgu.ru/>.
- 3) Электронный каталог НБ ДГУ [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ ДГУ/Дагестанский гос. ун-т. - Махачкала, 2010 - Режим доступа: <http://elib.dgu.ru>, свободный.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Комплексное изучение предлагаемой студентам учебной дисциплины «Организация, технология и проектирование торговых предприятий в регионе» предполагает овладение материалами лекций, учебников, творческую работу студентов в ходе проведения практических занятий, а также систематическое выполнение тестовых и иных заданий для самостоятельной работы магистров.

В ходе лекций раскрываются основные вопросы в рамках рассматриваемой темы, делаются акценты на наиболее сложные и интересные положения изучаемого материала, которые должны быть приняты студентами во внимание. Материалы лекций являются основой для подготовки магистра к практическим занятиям.

Основной целью практических занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения магистрами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы практического занятия. Выполнение практических заданий способствует более глубокому изучению проблем, связанных с формированием и оценкой потребительских свойств, ассортимента товаров, приобретению навыков сравнительной характеристики их потребительной ценности. К каждому занятию магистры должны изучить соответствующий теоретический материал по учебникам и конспектам лекций. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению (например, вопросы, связанные с организацией технического регулирования в Республике Дагестан), заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных магистрами сообщений (10-15 минут) с последующей их оценкой всеми магистрами группы. Для успешной подготовки устных сообщений на практических занятиях магистры в обязательном порядке, кроме рекомендуемой к изучению литературы, должны использовать публикации по изучаемой теме в различных журналах.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Для проведения индивидуальных консультаций может использоваться электронная почта.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

На факультете управления Дагестанского государственного университета имеются аудитории (405 ауд., 421 ауд., 408 ауд., 434 ауд.), оборудованные интерактивными, мультимедийными досками, проекторами, что позволяет читать лекции в формате презентаций, разработанных с помощью пакета прикладных программ MS PowerPoint, использовать наглядные, иллюстрированные материалы, обширную информацию в табличной и графической формах, пакет прикладных обучающих программ, а также электронные ресурсы сети Интернет.