Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.02 «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника»*

Направление подготовки

*38.03.07 Товароведение профиль Товарный менеджмент*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *38.03.07 Товароведение*

Дисциплина «*Оборудование торговых предприятий и холодильная техника*» входит в вариативную часть дисциплин бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 ТовароведениеДисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.13 Теоретические основы товароведения и экспертизы;

Б1.Б.17 Маркетинг.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.В.ДВ.05.02.01 Рынки продовольственных товаров;

Б1.В.ДВ.05.02.02 Рынки непродовольственных товаров.

## Цель дисциплины

## Цель изучения курса «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника» состоит в подготовке бакалавра, обладающего умениями и знаниями с видами торгового оборудования, и его современными возможностями, с основами торговой техники, принципами устройства и работой основных видов оборудования.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются:

1. Формировать системные знания оторговом оборудовании;

2. Обеспечить изучение комплексной механизации и автоматизации

торговых процессов;

3. Научить эффективно, использовать торговое оборудование, производить расчет по выбору необходимого количества оборудования;

4. Развивать исследовательские умения, навыки работы с учебной и научной литературой, нормативными документами;

5. Дать будущим специалистам знания об оборудовании и его работоспособности.

Для успешного освоения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и холодильная техника», студент должен:

1. Знать: новые виды оборудования и принципы его устройства.
2. Уметь: эксплуатировать новые виды оборудования определять необходимое количество для предприятия.
3. Владеть: навыками охраны труда и пользования нормативной документацией.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Общепрофессиональных:**

ОПК-5 - способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

**Содержание разделов дисциплины**

**Тема 1. Введение в курс «Оборудование предприятий и холодильная техника»**

Предмет, задачи и содержание курса «Оборудование предприятийи холодильной техники». Основные направления развития научно-технического прогресса и его влияние на развитие торговли. Классификация торгового оборудования и требования, предъявляемые к нему. Роль и задачи торговых работников во внедрении и освоении новой техники и правильной эксплуатации торгово-технологического оборудования и инвентаря.

Товародвижение. Составляющие процесса товародвижения. Условия оптимизации процесса товародвижения. Роль технических средств в организации товародвижения и технологических процессах.

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 2. Мебель, торговый инвентарь**

Назначение и классификация торговой мебели, применяемой на торговых предприятиях для транспортировки, хранения, подготовки товаров к продаже, выкладки и продажи товаров, а также для дополнительного обслуживания.

 Требования к торговой мебели: эксплуатационно-технические, эргономические, эстетические, санитарно-технические. Стандартизация, типизация и унификация торговой мебели.

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 3. Торговый инвентарь**

 Назначение и классификация торгового инвентаря, применяемого в торговых залах магазинов для размещения, выкладки и продажи товаров. Инвентарь для приемки, подготовки и хранения товаров. Санитарно-гигиенический и противопожарный инвентарь. Роль унификации торгового инвентаря в механизации технологических процессов в магазине. Техника безопасности при эксплуатации торгового инвентаря.

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 4. Массоизмерительные приборы**

Классификация и краткая характеристика весоизмерительных приборов. Маркировка торговых весов.

Весы платформенные (передвижные), стационарные, автомобильные, вагонные. Их функциональное назначение, основные параметры, принципиальное устройство и особенности применения. Метрологические и эксплуатационные требования к весам. Правила эксплуатации весов.

Прогрессивные виды весоизмерительного оборудования (электронные, автоматизированные расчетно-кассовые комплексы и другие), особенности их применения.

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 5. Измельчительно-режущее оборудование**

Классификация измельчительно-режущего оборудования. Эксплуатация измельчительно-режущего оборудования. Выбор типа и нормы оснащения измельчительно-режущим оборудованием.

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 6. Оборудование для дозировки, фасовки и упаковки**

Правила эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования и техника безопасности. Условия бесперебойной работы.

Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Оснащение предприятий торговли фасовочно-упаковочным оборудованием

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 7. Контрольно-кассовые машины**

Понятие о процессе расчета с покупателями и его техническом оснащении. Размещение расчетных узлов на предприятиях торговли. Назначение, классификация контрольно-кассовых машин. Общие принципы устройство контрольно-кассовых машин. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам. Порядок регистрации контрольно-кассовых машин. Правила эксплуатации и техническое обслуживание контрольно-кассовых машин

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 8. Холодильное оборудование**

Сущность и задачи технологии хранения товаров в процессе «поставщик - транспорт-торговля». Способы охлаждения.

Машинное охлаждение. Принципиальное устройство и работа холодильного агрегата. Особенности использования различных хладоагентов в современных условиях.

Классификация торгового холодильного оборудования. Основные виды и правила эксплуатации холодильного оборудования. Сервисное обслуживание торгового холодильного оборудования.

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 9. Торговые автоматы**

Классификация торговых автоматов. Виды и типы торговых автоматов.

Автоматы для продажи жидких товаров. Автоматы для продажи штучных товаров. Автоматы для комбинированной торговли. Эксплуатация и техническое обслуживание торговых автоматов

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 10. Подъемно-транспортное оборудование**

Роль и назначение подъемно-транспортного оборудования при выполнении погрузочно - разгрузочных работ и перемещении грузов в технологических процессах торговых предприятий. Виды подъемно-транспортного оборудования. Их функциональное назначение, классификация, основные характеристики. Тележки. Электро- и автопогрузчики. Условия эффективной эксплуатации подъемно-транспортного оборудования. Особенности выбора и определение потребности. Грузоподъемные машины. Роль и назначение грузоподъемных машин при перемещении товаров на предприятиях розничной и оптовой торговли. Классификация грузоподъемных машин и особенности их применения. Электрические лебедки, электротали, лифты, подъемники, краны. Функциональное назначение, основные характеристики, принципиальное устройство и предпочтительные области применения.

Технические средства и технологическое оборудование для хранения различных товаров. Понятие и роль стандартизации и унификации технических средств в комплексной механизации оптовых предприятий. Основные направления механизации погрузочно-разгрузочных работ на предприятиях торговли.

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 11. Оборудование для защиты от несанкционированного**

**выноса товаров**

Способы охраны товаров. Противокражное оборудование.

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

**Тема 12. Складское оборудование**

Классификация и виды складского оборудования. Выбор складского оборудования и расчет потребности в нем.

*Формируемые компетенции: ОПК-5*

Объем дисциплины 3 з.е./108 часов, контактные часы - 42, в том числе аудиторных часов 42, из них: 14 часов лекций, 28 часа практических и семинарских занятий, 6 часов электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 4 сем. – зачет.

Семестр – 4

Разработчик: к.с.н, доцент кафедры торгового дела и информационных технологий Л.Н. Старикова