

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования_
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета ННГУ

протокол № 10 от 02.12.2024 г.

Рабочая программа дисциплины

Материально-техническое обеспечение предприятий торговли

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Направление подготовки / специальность

38.03.06 - Торговое дело

Направленность образовательной программы

Управление торговой и логистической деятельностью

Форма обучения

очная

г. Нижний Новгород

2025 год начала подготовки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 Материально-техническое обеспечение предприятий торговли относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства	
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	Для текущего контроля успеваемости	Для промежуточной аттестации
ПК-10: Способен к принятию обоснованных решений в своей профессиональной деятельности (коммерческой, маркетинговой, рекламной, логистической и (или) товароведной), исходя из расчетов целевых показателей	ИД-1: Разрабатывает целевые показатели с учетом выбранных критериев и имеющихся ограничений для дальнейшего формирования решений ИД-2: Формирует альтернативные решения на основе разработанных для них целевых показателей ИД-3: Анализирует, обосновывает и выбирает решения, в том числе на основе экономической оценки инвестиционных проектов	ИД-1: 31 (ИД-1ПК-10) Знать основы разработки целевых показателей с учетом выбранных критериев и имеющихся ограничений для дальнейшего формирования решений. У1 (ИД-1ПК-10) Уметь проводить оценку эффективности решения с точки зрения выбранных критериев и имеющихся ограничений. В1 (ИД-1ПК-10) Владеть способами оценки формируемого решения с точки зрения выбранных целевых показателей и имеющихся ограничений. ИД-2: 32 (ИД-2ПК-10) Знать предметную область и специфику деятельности организации в объеме, достаточном для формирования альтернативных решений на основе разработанных для нее целевых показателей. У2 (ИД-2ПК-10) Уметь осуществлять формирование альтернативных решений на основе разработанных для них	Практическое задание Собеседование Тест	Зачёт: Практическое задание Контрольные вопросы

		<p>целевых показателей.</p> <p>В2 (ИД-2ПК-10) Владеть способами оценки альтернативных решений на основе разработанных для них целевых показателей.</p> <p>ИД-3:</p> <p>ЗЗ (ИД-3ПК-10) Знать методы сбора, анализа, систематизации информации, требуемой для обоснования и выбора решений, в том числе на основе экономической оценки инвестиционных проектов.</p> <p>УЗ (ИД-3ПК-10) Уметь анализировать условия, влияющие на обоснование и выбор решений, в том числе на основе экономической оценки инвестиционных проектов.</p> <p>ВЗ (ИД-3ПК-10) Владеть способами анализа и методами принятия решений, определяемых подходами и требованиями заинтересованных сторон в деятельности компании.</p>		
<p>ПК-7: Способен к организации предпринимательской деятельности в сфере торговли</p>	<p>ИД-1: Управляет материальными и трудовыми ресурсами в ходе предпринимательской деятельности</p> <p>ИД-2: Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>ИД-3: Контролирует и оценивает эффективность предпринимательской деятельности в сфере торговли</p>	<p>ИД-1:</p> <p>З4 (ИД-1ПК-7) Знать основы планирования материально-технического обеспечения, распределения трудовых ресурсов, методики выбора торгового оборудования.</p> <p>У4 (ИД-1ПК-7) Уметь планировать материально-техническое обеспечение предприятия, организовывать взаимодействие с клиентами и заинтересованными сторонами в рамках материально-технического обеспечения, осуществлять закупку необходимого торгово-технологического оборудования, мебели, инвентаря.</p> <p>В4 (ИД-1ПК-7) Владеть методиками расчета торговой площади и выбора</p>	<p>Практическое задание</p> <p>Собеседование</p> <p>Тест</p>	<p>Зачёт:</p> <p>Практическое задание</p> <p>Контрольные вопросы</p>

		<p>требуемого количества торгово-технологического оборудования.</p> <p>ИД-2: 35 (ИД-2ПК-7) Знать правила общения с потребителями и основы обеспечения процесса обслуживания с учетом их требований, а также способы взаимодействия с заинтересованными сторонами. У5 (ИД-2ПК-7) Уметь выстраивать взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами. В5 (ИД-2ПК-7) Владеть навыками взаимодействия с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами.</p> <p>ИД-3: 36 (ИД-3ПК-7) Знать основы разработки и принятия решений по материально- техническому обеспечению предприятий торговли, используя виды, технические характеристики, правила эксплуатации различных видов торгового оборудования. У6 (ИД-3ПК-7) Уметь формировать альтернативные решения по материально-техническому обеспечению предприятий торговли на основе грамотной эксплуатации различных видов оборудования для расчетов с покупателями, измерительного оборудования, мебели, инвентаря и другими видами оборудования. В6 (ИД-3ПК-7) Владеть навыками анализа, обоснования и выбора решений по материально-техническому обеспечению предприятий торговли с помощью имеющихся средств и</p>		
--	--	--	--	--

		оборудования, определения и минимизации затрат материальных и трудовых ресурсов на основе проведения расчетов по показателям материально-технической базы предприятия.		
--	--	--	--	--

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная
Общая трудоемкость, з.е.	2
Часов по учебному плану	72
в том числе	
аудиторные занятия (контактная работа):	
- занятия лекционного типа	16
- занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы)	16
- КСР	1
самостоятельная работа	39
Промежуточная аттестация	0 Зачёт

3.2. Содержание дисциплины

(структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий)

Наименование разделов и тем дисциплины	Всего (часы)	в том числе			
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них			Самостоятельная работа обучающегося, часы
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа (практические занятия/лабораторные работы), часы	Всего	
	0 ф 0	0 ф 0	0 ф 0	0 ф 0	0 ф 0
Модуль 1. Материально-техническое обеспечение торговой деятельности предприятий торговли и общественного питания. Тема 1. Содержание материально-технической базы предприятия.	5.5	1	1	2	3.5
Тема 2. Показатели материально технического обеспечения предприятий торговли и общественного питания.	5.5	1	1	2	3.5
Тема 3. Механизация погрузочно-разгрузочных работ на предприятии.	7.5	2	2	4	3.5
Модуль 2. Оснащение оборудованием предприятий торговли и общественного питания. Тема 4. Торгово-технологическое оборудование предприятий торговли и общественного питания.	5.5	1	1	2	3.5
Тема 5. Торговая мебель и торговый инвентарь предприятий.	5.5	1	1	2	3.5

Тема 6. Измерительное оборудование предприятий.	7.5	2	2	4	3.5
Тема 7. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания.	7.5	2	2	4	3.5
Тема 8. Оборудование для расчета с покупателями.	7.5	2	2	4	3.5
Тема 9. Оборудование для дозировки, фасовки и упаковки.	5.5	1	1	2	3.5
Тема 10. Система защиты товаров на предприятии.	5.5	1	1	2	3.5
Тема 11. Многофункциональное тепловое оборудование предприятий торговли и общественного питания.	8	2	2	4	4
Аттестация	0				
КСР	1			1	
Итого	72	16	16	33	39

Содержание разделов и тем дисциплины

Модуль 1. Материально-техническое обеспечение торговой деятельности предприятий торговли и общественного питания.

Тема 1. Содержание материально-технической базы предприятия.

Тема 2. Показатели материально технического обеспечения предприятий торговли и общественного питания.

Тема 3. Механизация погрузочно-разгрузочных работ на предприятии.

Модуль 2. Оснащение оборудованием предприятий торговли и общественного питания.

Тема 4. Торгово-технологическое оборудование предприятий торговли и общественного питания.

Тема 5. Торговая мебель и торговый инвентарь предприятий.

Тема 6. Измерительное оборудование предприятий.

Тема 7. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания.

Тема 8. Оборудование для расчета с покупателями.

Тема 9. Оборудование для дозировки, фасовки и упаковки.

Тема 10. Система защиты товаров на предприятии.

Тема 11. Многофункциональное тепловое оборудование предприятий торговли и общественного питания.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

Электронные курсы, созданные в системе электронного обучения ННГУ:

Материально-техническое обеспечение предприятий торговли (Кирюшин С.А., Муранова Т.Д.), <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=2917>.

Иные учебно-методические материалы:

Кирюшин С.А., Муранова Т.Д. Практикум по дисциплине "Материально-техническое обеспечение предприятий торговли и общественного питания. Часть 2". Н.Новгород: Издательство ННГУ. 2019. 33 с.

Журавлева Н.Ю., Кирюшин С.А., Муранова Т.Д. Методические указания по выполнению итоговой письменной контрольной работы по дисциплине "Материально-техническое обеспечение предприятий торговли и общественного питания". Н.Новгород: Издательство ННГУ. 2022. 27 с.

5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

5.1 Типовые задания, необходимые для оценки результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости с указанием критериев их оценивания:

5.1.1 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ПК-10:

1) На 1 января текущего года стоимость основных производственных средств предприятия составила 211 млн. руб. В конце мая предприятие приобрело 7 новых производственных линий стоимостью 38 млн. руб. каждая, одну производственную линию запустили с 1 июля, две других – с 1 сентября, оставшиеся – с 1 ноября, а в начале октября была продана старая производственная линия за 17 млн. руб. Определить среднегодовую стоимость основных производственных средств предприятия на 1 января следующего года.

2) Предприятие выпустило за год 19000 шт. продукции по цене 89 руб./шт. Стоимость основных средств на начало года – 58 млн. руб. С начала марта было запущено новое оборудование на сумму 26 млн. руб, а в конце августа было ликвидировано оборудование на сумму 11 млн. руб. Определить фондоотдачу и фондоемкость.

3) Рассчитать коэффициенты экстенсивного, интенсивного и интегрального использования оборудования, используя нижеприведенные данные.

Показатели		По плану	Фактически
1	Выпуск продукции на начало года, тыс. руб.	13000	12020
2	Общее кол-во машино-часов, отработанных оборудованием, тыс. машино-часов	370	371
3	Выпуск продукции на 1 машино-час		

5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ПК-7:

1) В цеху установлено 60 станков, первоначальная стоимость каждого – 7,5 млн. руб. Срок службы станков – 14 лет. Затраты на капитальный ремонт и модернизацию составили 1,8 млн. руб. Ликвидационная стоимость изношенных станков – 0,8 млн. руб. Определить норму амортизации.

2) Рыночная стоимость основных средств составила 150 млн. руб. Норма амортизационных отчислений в процентах к первоначальной стоимости составила 7%. Определить годовую сумму амортизации.

3) Определить коэффициент установочной площади магазина на основании следующих данных: площадь торгового зала магазина составляет 500 кв. м, в нем установлено 90 горок с площадью основания 90 см х 50 см и 140 горок с площадью основания 90 см х 70 см.

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала.
отлично	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала
очень хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, обучающийся отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание материала, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера
хорошо	Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но обучающийся показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы
удовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), но обучающийся допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала
неудовлетворительно	Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), обучающийся дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий.
плохо	Задание не выполнено, обучающийся демонстрирует полное незнание материала

5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Собеседование) для оценки сформированности компетенции ПК-10:

1) В чем сущность погрузочно-разгрузочных работ? В чем выражается эффективность механизации погрузочно-разгрузочных работ? Ответ аргументировано обоснуйте.

- 2) Как определяется уровень и степень механизации работ на предприятиях торговли и общественного питания? Ответ обоснуйте.
- 3) Какие требования техники безопасности при погрузочно-разгрузочных работах обязательно должны быть соблюдены? Кто на предприятии несет ответственность за технику безопасности?
- 4) Какие существуют виды торговой мебели? Как оценивается эффективность использования торговой мебели?
- 5) Какие виды инвентаря используются для приемки, продажи и подготовки к продаже товаров?
- 6) В чем особенность работы холодильных машин? Ответ аргументировано обоснуйте.
- 7) Опишите классификацию холодильного оборудования.
- 8) В каких случаях применяются стационарные и сборно-разборные холодильные камеры?
- 9) Для каких видов продуктов и предприятий будут использоваться охлаждаемые витрины и прилавки, охлаждаемые столы, ледогенераторы и фризеры?
- 10) Для чего необходимы при получении продукции такие технологические процессы как дозирование, фасование и упаковывание?
- 11) Опишите классификацию фасовочно-упаковочного оборудования.
- 12) Для каких видов продуктов и предприятий будет использоваться оборудование для дозирования пищевых продуктов? Для фасования и упаковывания жидких продуктов, вязких и сыпучих пищевых продуктов и пищевых продуктов под вакуумом?
- 13) Охарактеризуйте планирование материально-технического обеспечения. Какие методики выбору торгового оборудования вам известны?
- 14) Что необходимо для осуществления закупки торгово-технологического оборудования, мебели, инвентаря на предприятии торговли? Охарактеризуйте процесс закупки.
- 15) Какие методики и параметры расчета и выбора требуемого количества торгово-технологического оборудования вам известны?

5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Собеседование) для оценки сформированности компетенции ПК-7:

- 1) Какие виды оборудования относятся к измерительным?
- 2) По каким признакам проводится классификация торговых весов?
- 3) Для чего необходима индексация торговых весов? Как проводится расшифровка индексов весов?
- 4) Опишите требования, предъявляемые к весам.
- 5) Как и с помощью каких средств осуществляется техническое обеспечение процесса расчетов с покупателями?

- 6) Опишите классификацию контрольно-кассовых машин.
- 7) Назовите основные узлы контрольно-кассовых машин.
- 8) Каковы современные требования к контрольно-кассовым машинам и порядку их регистрации?
- 9) Каковы основные положения современных правил эксплуатации различных видов торгового оборудования?
- 10) Каковы способы минимизации затрат материальных и трудовых ресурсов торгового предприятия?

Критерии оценивания (оценочное средство - Собеседование)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	ставится в случае, если студент отвечает четко и последовательно, показывая глубокие знания по теме и уверенное владение основным и дополнительным материалом. Ответ логичен и обоснован
отлично	ставится в случае, если студент отвечает четко и последовательно, показывая глубокие знания по теме и уверенное владение основным материалом. Ответ логичен и обоснован
очень хорошо	ставится в случае, если ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание материала, допущено не более 2 неточностей непринципиального характера
хорошо	ставится в случае, если студентом допущены неточности непринципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы
удовлетворительно	ставится в случае, если студент допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основных понятий темы.
неудовлетворительно	ставится в случае, если студент при ответе на вопросы допускает грубые ошибки, демонстрирует незнание основных терминов и понятий
плохо	ставится в случае, если студент демонстрирует полное незнание материала

5.1.5 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ПК-10:

1. Каковы эстетические требования к контрольно-кассовым машинам?
 - а) Актуальный дизайн.
 - б) Высокое качество отделочных материалов.

в) Компактность конструкций.

г) Гармоничное сочетание цветового решения в соответствии с интерьером торгового зала.

д) Соответствие пропорций и отделки функциональному назначению.

2. Каким образом классифицируется весоизмерительное оборудование по месту и способу установки?

а) Гирные, шкальные, шкально-гирные.

б) Настольные, передвижные и стационарные.

в) Циферблатные и цифровые электронные.

г) С визуальным отсчетом и с документальной регистрацией.

3. Какова классификация измельчительно-режущего оборудования:

а) В зависимости от назначения в торгово-технологическом процессе.

б) По высокой износостойкости.

в) По принципу периодичности действия.

г) По наличию предохранительных устройств.

д) По минимальной массе.

5.1.6 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ПК-7:

1. Что из нижеперечисленного относится к функциям материально-технического обеспечения?

а) анализ экономической деятельности;

б) прогнозирование потребностей предприятия;

в) хранение заготовленного сырья и материалов;

г) реинжиниринг бизнес-процессов.

2. К какому виду ресурсов предприятия относятся основные средства?

а) нематериальные ресурсы;

б) материальные ресурсы;

в) трудовые ресурсы;

г) финансовые ресурсы.

3. Система организации обращения и использования средств труда, основных и оборотных фондов предприятия – это ...:

- а) хозяйственная деятельность;
- б) материально-техническое обеспечение;
- в) материальные затраты;
- г) техническое оснащение.

Критерии оценивания (оценочное средство - Тест)

Оценка	Критерии оценивания
превосходно	96-100% правильных ответов
отлично	86-95% правильных ответов
очень хорошо	81-85% правильных ответов
хорошо	66-80% правильных ответов
удовлетворительно	56-65% правильных ответов
неудовлетворительно	46-55% правильных ответов
плохо	45% и меньше правильных ответов

5.2. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине при промежуточной аттестации

Шкала оценивания сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	не зачтено		зачтено				
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Ошибок нет.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.

	обучающегося от ответа			негрубых ошибок	несущественных ошибок		
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие базовых навыков. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценивания при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
зачтено	превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне выше предусмотренного программой
	отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично».
	очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо»
	хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо».
	удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно».
	плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения на промежуточной аттестации с указанием критериев их оценивания:

5.3.1 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ПК-10

Задача 1. На 1 января текущего года стоимость основных производственных средств предприятия составила 236 млн. руб. В конце марта предприятие приобрело 5 новых производственных линий стоимостью 53 млн. руб. каждая, одну производственную линию запустили с 1 июня, две других – с 1 августа, оставшиеся – с 1 декабря, а в начале октября была продана старая производственная линия за 27 млн. руб. Определить среднегодовую стоимость основных производственных средств предприятия на 1 января следующего года.

Задача 2. Предприятие выпустило за год 130000 шт. продукции по цене 99 руб./шт. Стоимость основных средств на начало года – 79 млн. руб. С начала мая было запущено новое оборудование на сумму 28 млн. руб, а в конце августа было ликвидировано оборудование на сумму 13 млн. руб. Определить фондоотдачу и фондоемкость.

Задача 3. Рассчитать коэффициенты экстенсивного, интенсивного и интегрального использования оборудования, используя нижеприведенные данные.

Показатели	По плану	Фактически
Выпуск продукции на начало года, тыс. руб.	11400	11380
Общее кол-во машино-часов, отработанных оборудованием, тыс. машино-часов	2100	2140
Выпуск продукции на 1 машино-час		

Задача 4. На 1 января текущего года стоимость основных производственных средств предприятия составила 366 млн. руб. В конце марта предприятие приобрело 7 новых производственных линий стоимостью 73 млн. руб. каждая, одну производственную линию запустили с 1 июня, две других – с 1 августа, оставшиеся – с 1 ноября, а в начале сентября была продана старая производственная линия за 37 млн. руб. Определить среднегодовую стоимость основных производственных средств предприятия на 1 января следующего года.

Задача 5. Предприятие выпустило за год 150000 шт. продукции по цене 45 руб./шт. Стоимость основных средств на начало года – 39 млн. руб. С начала февраля было запущено новое оборудование на сумму 17 млн. руб, а в конце августа было ликвидировано оборудование на сумму 9 млн. руб. Определить фондоотдачу и фондоемкость.

Задача 6. Рассчитать коэффициенты экстенсивного, интенсивного и интегрального использования оборудования, используя нижеприведенные данные.

Показатели	По плану	Фактически

Выпуск продукции на начало года, тыс. руб.	12750	12830
Общее кол-во машино-часов, отработанных оборудованием, тыс. машино-часов	1000	970
Выпуск продукции на 1 машино-час		

5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ПК-7

Задача 1. Рассчитать структуру основных средств предприятия, используя следующие данные:

Виды основных средств	Наличие основных средств, млн. руб.
1. Здания	5890
2. Сооружения	2587
3. Передаточные устройства	2698
4. Машины и оборудование	5680
5. Транспортные средства	3786
6. Прочие средства	850

Задача 2. В цеху установлено 30 станков, первоначальная стоимость каждого – 7,3 млн. руб. Срок службы станков – 15 лет. Затраты на капитальный ремонт и модернизацию составили 0,7 млн. руб. Ликвидационная стоимость изношенных станков – 2,9 млн. руб. Определить норму амортизации.

Задача 3. Рыночная стоимость основных средств составила 250 млн. руб. Норма амортизационных отчислений в процентах к первоначальной стоимости составила 8%. Определить годовую сумму амортизации.

Задача 4. На 1 января текущего года стоимость основных производственных средств предприятия составила 89 млн. руб. В конце июля предприятие приобрело 4 новых производственных линий стоимостью 21 млн. руб. каждая, одну производственную линию запустили с 1 августа, одну - с 1 сентября, последние – с 1 октября, а в начале декабря была продана старая производственная линия за 9,3 млн. руб. Предприятие выпустило за год 300 т продукции по цене 240 руб./кг. Определить среднегодовую стоимость основных производственных средств предприятия на 1 января следующего года, фондоотдачу и фондоемкость.

Задача 5. На предприятии установлено 45 станков, первоначальная стоимость каждого – 6,2 млн. руб. Срок службы станков – 15 лет. Затраты на капитальный ремонт и модернизацию составили 0,5 млн. руб. Ликвидационная стоимость изношенных станков – 1,2 млн. руб. Рыночная стоимость основных средств составила 133 млн. руб. Определить норму амортизации и годовую сумму амортизации.

Задача 6. Определить коэффициент установочной площади магазина на основании следующих данных: площадь торгового зала магазина составляет 600 кв.м, в нем установлено 170 горок с площадью основания 90см x 40 см и 200 горок с площадью основания 100см x 70 см.

Задача 7. Определить необходимое количество КKM в зависимости от количества покупателей на основании следующих данных:

Вид магазина	Число покупателей, сделавших покупку в час «пик»
Гипермаркет	460
Супермаркет	250
Универмаг	190
Пром.товары	150
Минимаркет	170

Задача 8. Определить необходимое количество КKM в зависимости от площади торгового зала на основании следующих данных:

Вид магазина	Площадь торгового зала, в кв.м
Гипермаркета	2000
Супермаркет	1000
Универсам	700
Продукты	500
Хоз.товары	300

Задача 9. Рассчитать количество весов для торгового предприятия, если ему необходимы весы модели ВЭ-10Т, время работы одной смены 10 ч., время выполнения одной операции 7 мин., масса одного отпуска 0,6 кг, за смену реализуется 0,5 тонны товара.

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного

Оценка	Критерии оценивания
	программой Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично» Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо» Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо» Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо» Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.3.3 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПК-10

1. Понятие материально-технического обеспечения предприятий, функции и формы.
2. Методы определения потребности в материально-техническом обеспечении предприятий торговли и общественного питания.
3. Материально-техническая база предприятия: понятие, классификация.
4. Основные фонды предприятий: понятие, классификация.
5. Показатели оценки состояния основных средств: виды, порядок их определения.
6. Система показателей эффективности использования основных средств: фондоемкость, фондоотдача, коэффициенты использования оборудования.
7. Воспроизводство основных средств: износ, амортизация, прирост и обновление.
8. Частные показатели эффективности использования материально-технической базы: виды и их характеристика.
9. Методика анализа развития материально-технической базы: цель анализа и используемые показатели.
10. Расчет экономической эффективности при использовании подъемных механизмов и приспособлений.
11. Классификация оборудования для предприятий общественного питания: виды, их характеристика.
12. Торговая мебель: ее виды и требования к ней.
13. Классификация торгового инвентаря: виды, их характеристика.
14. Инвентарь для приемки, подготовки и продажи продовольственных и непродовольственных товаров: виды, их описание.
15. Классификация, общие принципы устройства и индексация торговых весов.
16. Требования, предъявляемые к весам.
17. Механические и электронные весы, их характеристика.
18. Методика выбора и расчета потребности в весоизмерительных приборах.
19. Государственный метрологический контроль средств измерения: его содержание, поверка, калибровка и клеймение весов.
20. Государственный метрологический надзор: его содержание и порядок проведения.

21. Процесс расчетов с покупателями и его техническое обеспечение.
22. Значение и классификация контрольно-кассовых машин.
23. Устройство контрольно-кассовых машин.
24. Правила эксплуатации контрольно-кассовых машин.
25. Электронные контрольно-кассовые машины: виды, их характеристика.
26. Контрольно-кассовые машины для предприятий общественного питания: виды, их характеристика.
27. Основные технологические процессы при получении продукции: дозирование, фасование и упаковывание.
28. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
29. Оборудование для дозирования пищевых продуктов: виды, их характеристика.
30. Оборудование для фасования и упаковывания жидких продуктов, вязких и сыпучих пищевых продуктов и пищевых продуктов под вакуумом: виды, их характеристика.
31. Классификация теплового оборудования.
32. Пароконвектомат: назначение, устройство, отличительные черты и преимущества от других видов теплового оборудования.
33. Современное многофункциональное тепловое оборудование компании RATIONAL: технологические возможности и особенности его устройства
34. Многофункциональное оборудование VCC: назначение, функциональные возможности, техническая характеристика.

5.3.4 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ПК-7

1. Понятие материально-технического обеспечения предприятий, функции и формы.
2. Методы определения потребности в материально-техническом обеспечении предприятий торговли и общественного питания.
3. Процесс организации оперативной работы по материально-техническому обеспечению предприятия.
4. Основные фонды предприятий: понятие, классификация.
5. Воспроизводство основных средств: износ, амортизация, прирост и обновление.
6. Механизация погрузочно-разгрузочных работ: сущность, цели и задачи.
7. Уровень и степень механизации работ на предприятиях торговли и общественного питания.
8. Техника безопасности при погрузочно-разгрузочных операциях и при эксплуатации подъемных механизмов и приспособлений.
9. Виды торгово-технологического оборудования и процесс их выбора.
10. Государственный метрологический контроль средств измерения: его содержание, поверка, калибровка и клеймение весов.
11. Государственный метрологический надзор: его содержание и порядок проведения.
12. Назначение холодильного оборудования, процессы и способы охлаждения.
13. Холодильные машины: виды, их характеристика.
14. Классификация холодильного оборудования.
15. Стационарные и сборно-разборные холодильные камеры, их характеристика.
16. Холодильные шкафы: модели и их характеристика.
17. Охлаждаемые витрины и прилавки: виды и их характеристика.
18. Охлаждаемые столы, ледогенераторы и фризеры: их характеристика.
19. Холодильный автомобильный торговый транспорт: виды и определение потребности.
20. Тенденции дальнейшего развития холодильного оборудования предприятий торговли и общественного питания.
21. Основные технологические процессы при получении продукции: дозирование, фасование и упаковывание.

- 22.Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.
- 23.Оборудование для дозирования пищевых продуктов: виды, их характеристика.
- 24.Оборудование для фасования и упаковывания жидких продуктов, вязких и сыпучих пищевых продуктов и пищевых продуктов под вакуумом: виды, их характеристика.
- 25.Способы охраны товаров, их описание.
- 26.Виды и устройство систем защиты товаров для торговых организаций.
- 27.Защитные аксессуары для товаров: виды, их характеристика.
- 28.Системы сигнализации-оповещения и слежения: сущность и правила их установки

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольные вопросы)

Оценка	Критерии оценивания
зачтено	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного программой Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично» Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо» Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо» Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
не зачтено	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо» Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Основная литература:

1. Чаблин Борис Владимирович. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2025. - 719 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-12853-6. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=926269&idb=0>.
2. Чаблин Борис Владимирович. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2024. - 349 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/541859> (дата обращения: 15.08.2024). - ISBN 978-5-534-10388-5 : 1499.00. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=911012&idb=0>.
3. Фридман Абель Менделеевич. Экономика предприятия общественного питания : Учебник / Российский университет кооперации. - 4. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 462 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-05336-8., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875804&idb=0>.

4. Авроров Валерий Александрович. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. - Москва : Юрайт, 2024. - 548 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/544614> (дата обращения: 15.08.2024). - ISBN 978-5-534-15040-7 : 2239.00. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт", <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=907072&idb=0>.
5. Авроров Валерий Александрович. Упаковочные материалы и фасовочно-упаковочное оборудование пищевых продуктов : учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. - Москва : Юрайт, 2024. - 283 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/544615> (дата обращения: 15.08.2024). - ISBN 978-5-534-15113-8 : 1249.00. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт", <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=902495&idb=0>.

Дополнительная литература:

1. Иванов Геннадий Геннадьевич. Экономика торговой организации : Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 182 с. - (Высшее образование (РЭУ)). - Профессиональное образование. - ISBN 978-5-16-019074-7. - ISBN 978-5-16-107576-0., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875763&idb=0>.
2. Савкина Раиса Васильевна. Планирование на предприятии : Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - 5. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 320 с. - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-394-05146-3., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=875441&idb=0>.
3. Литвинова Татьяна Николаевна (Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации). Планирование на предприятии (в организации) : Учебное пособие / Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации; Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел Российской Федерации. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 156 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-011296-1. - ISBN 978-5-16-103471-2 (электр. издание)., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=915965&idb=0>.
4. Бухалков Михаил Ильич (Самарский государственный технический университет). Планирование на предприятии : Учебник / Самарский государственный технический университет. - 4. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 411 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ВО - Бакалавриат. - ISBN 978-5-16-003931-2. - ISBN 978-5-16-101750-0 (электр. издание)., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=916014&idb=0>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины):

Программное обеспечение.

При освоении дисциплины применяется следующее программное обеспечение:

Операционная система Microsoft Windows.

Прикладное программное обеспечение Microsoft Office Professional.

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

Интернет-ресурсы.

1. Торговая площадка «Оборудинфо» [Электронный ресурс] // Новости, статьи, примеры

- торгового оборудования. - URL: <https://www.oborud.info/> - Загл. с экрана.
2. Портал оборудования УСПО.Ру [Электронный ресурс] // Статьи по пищевому, торговому оборудованию. - URL: <http://www.uspo.ru/> - Загл. с экрана.
3. Компания «Русский Проект» [Электронный ресурс] // Комплексное оснащение предприятий торговли и общепита. - URL: <https://www.rp.ru/> - Загл. с экрана.
4. Pitportal [Электронный ресурс] // Информационный портал по общественному питанию в России. - URL: <https://pitportal.ru/> - Загл. с экрана.
5. Холодильная индустрия [Электронный ресурс] // Онлайн журнал и каталог. - URL: <https://holodcatalog.ru/> - Загл. с экрана.
6. Информационный портал «Весы России» [Электронный ресурс] // Единая международная информационная система, посвященная весовому оборудованию. - URL: <http://vesy1.ru/> - Загл. с экрана.
7. Отраслевой портал – Unipack.Ru [Электронный ресурс] // Информационно-поисковая система по использованию упаковки или упаковочных технологий. - URL: <https://www.unipack.ru/> - Загл. с экрана.
8. Skladcom.ru [Электронный ресурс] // Специализированный портал по вопросам обустройства и оснащения склада. - URL: <http://www.skladcom.ru/> - Загл. с экрана.
9. СкладПром [Электронный ресурс] // Логистический портал. - URL: <https://skladprom.com/> - Загл. с экрана.
10. EquipNet.ru [Электронный ресурс] // Маркетплейс по продаже и покупке оборудования по всей России. - URL: <https://www.equipnet.ru/> - Загл. с экрана.
11. «Век вендинга» - отраслевой портал [Электронный ресурс] // Портал сферы вендинга в России. - URL: <https://veq.ru/> - Загл. с экрана.
12. Национальное Творческое Агентство [Электронный ресурс] // Ресторанные концепции, проекты. - URL: <http://nta-rus.com/> - Загл. с экрана.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены мультимедийным оборудованием (проектор, экран), техническими средствами обучения, компьютерами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению подготовки/специальности 38.03.06 - Торговое дело.

Автор(ы): Кирюшин Сергей Александрович, кандидат экономических наук, доцент
Муранова Татьяна Дмитриевна.

Рецензент(ы): Милов Н.В., зам. генерального директора по инновациям ООО «Алюминика»..

Заведующий кафедрой: Чкалова Ольга Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 12 ноября 2024 года, протокол № №5.