

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 08.06.2026 10:24:59  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca1648403ba8a6e2301a11a3afed9

**Одобрена**  
на заседании кафедры

01.12.2025 г.  
протокол № 5  
И.о. зав. кафедрой Кондратенко И.С.

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

**Утверждена**  
Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.  
протокол № 4  
Председатель: Карх Д.А.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Организация и проектирование предприятий торговли, общественного питания и логистических компаний
Направление подготовки	38.03.06 Торговое дело
Профиль	Коммерческая деятельность и логистика предприятий
Форма обучения	очно-заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.э.н.	
Фадеева З.О.	

Екатеринбург  
2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>5</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>6</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>10</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>11</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>12</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (приказ Минобрнауки России от 12.08.2020 г. № 963)
---------	--

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

формирование компетенций, направленных на развитие системного представления у студентов о функционировании розничных, оптовых торговых предприятий, предприятий общественного питания, логистических компаний в условиях рыночной экономики и приобретение ими необходимых навыков и умений выполнять конкретные экономические и технологические расчеты, выбрать наиболее рациональные пути реализации хозяйственных решений

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 7						
Зачет	108	16	8	8	88	3
Семестр 8						
Экзамен, Контрольная работа	144	16	8	8	119	4
	252	32	16	16	207	7

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
организационно-управленческий	

<p>ПК-1 Организация логистической деятельности по перевозке грузов в цепи поставок</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы процессного управления</li> <li>- Основы логистики и управления цепями поставок</li> <li>- Цели компании, распределение обязанностей в подразделении</li> <li>- Корпоративные информационные системы</li> <li>- Управление персоналом</li> <li>- Порядок разработки бизнес-планов</li> <li>- Назначение и функции различных подразделений организации</li> <li>- Основы системного анализа</li> <li>- Методология организации перевозок грузов в цепи поставок</li> <li>- Нормативные правовые акты, регламентирующие перевозки</li> <li>- Особенности перевозки специальных, опасных, негабаритных грузов различными видами транспорта</li> <li>- Правила перевозки грузов по видам транспорта</li> <li>- Правила и порядок оформления транспортно-сопроводительных, транспортно-экспедиционных документов</li> <li>- Организационная структура управления организацией</li> </ul>
	<p>ИД-2.ПК-1 Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализировать информацию и оперативно формировать отчеты о результатах перевозки</li> <li>- Анализировать и проверять документы на соответствие правилам и порядку оформления транспортно-сопроводительных, транспортно-экспедиционных, страховых и претензионных документов, договоров, соглашений, контрактов</li> <li>- Работать в различных корпоративных информационных системах</li> </ul>
	<p>ИД-3.ПК-1 Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Постановки целей, задач работникам подразделений, участвующим в процессе перевозки груза в цепи поставок</li> <li>- Контроля выполнения операционных заданий, своевременного выполнения поручений работниками, вовлеченными в оказание логистической услуги</li> <li>- Разработки эффективных схем взаимоотношений в процессе оказания логистической услуги перевозки груза в цепи поставок</li> <li>- Систематизации документов, регламентирующих взаимодействие участников логистического процесса перевозки груза</li> <li>- Получения и анализа информации о планируемых мероприятиях по приемке и отправке грузов, их периодичности, количественных характеристиках</li> <li>- Составления графиков грузопотоков, определение способов доставки, вида транспорта</li> <li>- Организации планирования услуг, этапов, сроков доставки</li> <li>- Организации формирования пакета документов для отправки груза</li> <li>- Контроля поступления информации о прибытии груза</li> </ul>
<p>ПК-3 Организация процесса улучшения качества оказания логистических услуг по перевозке грузов в цепи поставок</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы гражданского законодательства</li> <li>- Правовые основы транспортно-логистической деятельности</li> <li>- Коммерческая политика компании</li> <li>- Политика компании в области клиентского сервиса</li> <li>- Корпоративная структура компании</li> <li>- Основы корпоративного документооборота</li> <li>- Профессиональная терминология на иностранном языке (INCOTERMS, EDI)</li> </ul>

ПК-3 Организация процесса улучшения качества оказания логистических услуг по перевозки грузов в цепи поставок	ИД-2.ПК-3 Уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Устанавливать требования клиентов к результату перевозки и ранжировать их по степени значимости для клиентов</li> <li>- Профессионально работать с претензионной документацией</li> <li>- Анализировать информацию и формировать отчеты</li> <li>- Оформлять документы на несоответствующую услугу</li> <li>- Проводить переговоры с клиентами из различных отраслей экономики</li> </ul>
	ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Переговоров с клиентами по претензионным случаям</li> <li>- Определения причастных и виновных лиц</li> <li>- Определения причин, повлекших предъявление претензии</li> <li>- Разработки инструкций по предотвращению претензий</li> <li>- Рассмотрения отдельных прецедентов с сотрудниками компании (при необходимости)</li> <li>- Взаимодействия с клиентами по качеству сервиса</li> <li>- Составления реестра наиболее часто задаваемых клиентами вопросов</li> <li>- Организации мониторинга эффективности подрядчиков, переадресация им претензий клиента в случае некачественного сервиса со стороны подрядчика</li> </ul>

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
<b>Семестр 7</b>		<b>104</b>					
Тема 1.	Организационные основы торговли потребительскими товарами (ПК-1, ПК-3)	26	2		2	22	
Тема 2.	Организация розничной торговой сети (ПК-1, ПК-3)	26	2		2	22	
Тема 3.	Организация предприятий оптовой торговли (ПК-1, ПК-3)	26	2		2	22	
Тема 4.	Организация сети предприятий общественного питания (ПК-1, ПК-3)	26	2		2	22	
<b>Семестр 8</b>		<b>135</b>					
Тема 5.	Организация логистических компаний (ПК-1, ПК-3)	26	2		2	22	
Тема 6.	Организация обслуживания потребителей на коммерческих предприятиях (ПК-1, ПК-3)	28	2		2	24	
Тема 7.	Организация товароснабжения коммерческих предприятий. Требования законодательства РФ и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок (ПК-1, ПК-3)	28	2		2	24	
Тема 8.	Основы проектирования коммерческих предприятий (ПК-1, ПК-3)	28	2		2	24	

Тема 9.	Управление персоналом. Дисциплина труда и внутренний трудовой распорядок. Правила внутреннего трудового распорядка, действующие в организации (ПК-1, ПК-3)	25				25	
---------	--	----	--	--	--	----	--

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-4	Реферат (Приложение 4)	10-15 стр.	10 баллов
Тема 2	Контрольная работа (Приложение 4)	Решение и защита задачи	10 баллов
Тема 5-9	Тестирование (Приложение 4)	10 вопросов	10 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
7 семестр (За)	Тест (Приложение 5)	Тест содержит 20 вопросов	100 баллов
8 семестр (Эк)	Билет (Приложение 5)	Билет содержит 2 теоретических вопроса	100 баллов

### ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль.Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Организационные основы торговли потребительскими товарами (ПК-1, ПК-3)  Место и роль торговли в сфере товарного обращения  Функции торговли потребительскими товарами и общественного питания  Научно-технический прогресс в торговле и общественном питании</p>
<p>Тема 2. Организация розничной торговой сети (ПК-1, ПК-3)  Торговая сеть и ее виды  Специализация предприятий торговли  Классификация предприятий торговли  Планирование розничной торговой сети</p>
<p>Тема 3. Организация предприятий оптовой торговли (ПК-1, ПК-3)  Роль складов в процессе товародвижения и их классификация  Основные виды складских зданий (сооружений)  Складской технологический процесс</p>
<p>Тема 4. Организация сети предприятий общественного питания (ПК-1, ПК-3)  Основы организации работы предприятий общественного питания  Классификация предприятий общественного питания  Нормативная документация предприятий общественного питания  Основы технологии производства кулинарной продукции</p>
<p>Тема 5. Организация логистических компаний (ПК-1, ПК-3)  Особенности организации деятельности логистических компаний  Виды логистических компаний</p>
<p>Тема 6. Организация обслуживания потребителей на коммерческих предприятиях (ПК-1, ПК-3)  Организация торгового обслуживания в торговле  Организация обслуживания в общественном питании  Услуги торговли  Услуги общественного питания</p>
<p>Тема 7. Организация товароснабжения коммерческих предприятий. Требования законодательства РФ и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок (ПК-1, ПК-3)  Товароснабжение и принципы его организации  Торговая логистика и управление товарными запасами  Организация приемки товаров по количеству и качеству</p>
<p>Тема 8. Основы проектирования коммерческих предприятий (ПК-1, ПК-3)  Принципы и нормы проектирования  Проект строительства, реконструкции, технического перевооружения предприятия  Особенности проектирования торговых и логистических компаний  Особенности проектирования предприятий общественного питания</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Организация розничной торговой сети (ПК-1, ПК-3)  Реферат  Решение задач  Контрольная работа</p>
---

<p>Тема 3. Организация предприятий оптовой торговли (ПК-1, ПК-3)  Реферат  Решение задач</p>
<p>Тема 4. Организация сети предприятий общественного питания (ПК-1, ПК-3)  Реферат  Решение задач</p>
<p>Тема 5. Организация логистических компаний (ПК-1, ПК-3)  Тест  Решение задач</p>
<p>Тема 6. Организация обслуживания потребителей на коммерческих предприятиях (ПК-1, ПК-3)  Тест  Решение задач</p>
<p>Тема 7. Организация товароснабжения коммерческих предприятий. Требования законодательства РФ и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок (ПК-1, ПК-3)  Тест  Решение задач</p>
<p>Тема 8. Основы проектирования коммерческих предприятий (ПК-1, ПК-3)  Тест  Решение задач</p>

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Организация розничной торговой сети (ПК-1, ПК-3)  Изучение основной и дополнительной литературы, написание реферата, подготовка к контрольной работе.</p>
<p>Тема 3. Организация предприятий оптовой торговли (ПК-1, ПК-3)  Изучение основной и дополнительной литературы, написание реферата.</p>
<p>Тема 4. Организация сети предприятий общественного питания (ПК-1, ПК-3)  Изучение основной и дополнительной литературы, написание реферата.</p>
<p>Тема 5. Организация логистических компаний (ПК-1, ПК-3)  Подготовка к тесту, изучение основной и дополнительной литературы.</p>
<p>Тема 6. Организация обслуживания потребителей на коммерческих предприятиях (ПК-1, ПК-3)  Подготовка к тесту, изучение основной и дополнительной литературы.</p>
<p>Тема 7. Организация товароснабжения коммерческих предприятий. Требования законодательства РФ и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок (ПК-1, ПК-3)  Подготовка к тесту, изучение основной и дополнительной литературы.</p>
<p>Тема 8. Основы проектирования коммерческих предприятий (ПК-1, ПК-3)  Подготовка к тесту, изучение основной и дополнительной литературы.</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
не предусмотрено по плану

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
Контрольная работа не предусмотрена учебным планом.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
не предусмотрено по плану

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

**Основная литература:**

2. Пасько О. В., Автюхова О. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 231 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/562517>

3. Кузина Е. А. Дизайн интерьера общественного пространства магазинов [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 121 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/567001>

#### **Дополнительная литература:**

2. Кузина Е. А. Дизайн интерьера общественного пространства магазинов [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 121 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/543320>

3. Щетинин М. П., Бураковская Н. В., Пасько О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 299 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/538548>

### **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

#### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

### 7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену

#### Вопросы к зачету

- 1 Сущность внутренней торговли РФ.
- 2 Функции торговли, суть экономических и социальных функций.
- 3 Научно-технический прогресс, его основные направления в торговле. Дайте примеры.
- 4 Наиболее актуальные задачи научно-технического прогресса в современной торговле.
- 5 Розничная торговая сеть: понятие, изменения в ходе перестройки, современное состояние, перспективы развития.
- 6 Виды розничной торговой сети, их достоинства, недостатки, перспективы развития.
- 7 Виды внемагазинной торговли, их достоинства и недостатки, перспективы развития.
- 8 Виды предприятий розничной торговли (по новому ГОСТу Р 51773).
- 9 Типы предприятий розничной торговли по ГОСТу. Назовите наиболее эффективные, по Вашему мнению, типы магазинов и обоснуйте это мнение.
- 10 Типы предприятий общественного питания. Ваше мнение о их состоянии в настоящее время, перспективы развития предприятий быстрого обслуживания.
- 11 Гипермаркеты: дайте характеристику этого типа магазина, укажите его достоинства.
- 12 Супермаркеты, гипермаркеты, дискаунты и магазины-склады, дайте их характеристику, что объединяет и отличает эти типы магазинов?
- 13 Виды торговых зданий, в которых размещаются магазины, их особенности, влияющие на применяемый технологический процесс.
- 14 Состав помещений магазина, их связь с технологическим процессом, влияние на него.
- 15 Требования, которые предъявляются к зданию и помещениям магазина новым ГОСТом.
- 16 Устройство и планировка торгового зала магазина, требования к нему. Особенности торгового зала гипермаркета, дискаунта, магазина-склада.
- 17 Общетехническое оснащение магазина: его виды, значения, требования к нему, показатели, его характеризующие.
- 18 Торгово-технологическое оборудование магазина, его классификация, требования к этому оборудованию, особенности торгово-технологического оборудования современных магазинов.
- 19 Технологическое оборудование склада, его классификация, требования к этому оборудованию.
- 20 Современная классификация складов.
- 21 Современное состояние оптовой торговли в России.

- 22 Виды технологического оборудования складов.
- 23 Подъемно-транспортное оборудование склада, его классификация.
- 24 Весоизмерительное и фасовочное оборудование склада.
- 25 Устройство холодильных складов. Классификация холодильников.
- 26 Устройство плодоовощехранилищ. Современное состояние плодоовощехранилищ.
- 27 Общие принципы проектирования складских зданий.
- 28 Состав технического проекта.
- 29 Техничко-экономические показатели работы склада.
- 30 Классификация предприятий общественного питания.
- 31 Виды и характеристика механических процессов обработки продуктов на предприятиях общественного питания.
- 32 Виды и характеристика тепловых процессов обработки продуктов на предприятиях общественного питания.

### **Вопросы к экзамену**

- 1 Процесс торгового обслуживания и применяемые при этом формы продажи товаров, перспективы развития этих форм.
- 2 Процесс торгового обслуживания. Продажа товаров в кредит и комиссионная торговля, их организация, особенности, перспективы развития.
- 3 Самообслуживание в торговле продовольственными товарами, его отличие от торговли непродовольственными товарами.
- 4 Самообслуживание в торговле непродовольственными товарами и его особенности.
- 5 Кражи в магазинах самообслуживания, их классификация, способы борьбы с кражами.
- 6 Какие виды противокражного оборудования Вы знаете? В чем их особенности, трудности внедрения.
- 7 Организация расчетов с покупателями, пути совершенствования и повышение эффективности этих операций.
- 8 Автоматизированные расчеты с покупателями, их сущность, достоинства, трудности внедрения.
- 9 Классификация контрольно-кассовых машин. Какую роль выполняют контрольно-кассовые машины в автоматизированных расчетах и управлении магазином.
- 10 Штриховые коды, их виды, где они могут быть использованы, их содержание и порядок присвоения.
- 11 Качество торгового обслуживания и культура торговли: понятие, показатели их характеризующие.
- 12 Государственное регулирование деятельности в торговле.
- 13 Технологические и экономические показатели эффективности использования площади магазина.
- 14 Организация товароснабжения магазинов: понятие, формы, принципы.

- 15 Централизованная доставка товаров: понятие, достоинства, порядок организации.
- 16 Организация товароснабжения предприятий общественного питания, его особенности при работе на полуфабрикатах.
- 17 Особенности товароснабжения в розничных сетевых компаниях, имеющих собственные распределительные центры.
- 18 Сущность и задачи управления товарными запасами, возможности АСУ в управлении товарными запасами.
- 19 Основные принципы автоматизированной системы управления товарными запасами.
- 20 Сущность логистики, ее значение в торговле.
- 21 Логистика и ее особенности в деятельности распределительных центров розничных сетевых компаний.
- 22 Организация приемки товаров по количеству, нормативные документы, определяющие порядок приемки.
- 23 Организация приемки товаров по качеству, нормативные документы, регламентирующие порядок приемки.
- 24 Методика расчета потребности города в розничной торговой сети.
- 25 Состав помещений магазина. Методика расчета всех помещений магазина при данной торговой площади.
- 26 Основные преимущества самообслуживания как формы продажи, методика расчета его экономической и социальной эффективности.
- 27 Интеграция в розничной торговле, ее значение, перспективы.
- 28 Особенности и задачи организации труда торговых работников в современных условиях.
- 29 Основные пути повышения эффективности труда в розничной торговле.
- 30 Особенности организации труда в оптовой торговле, возможности ее совершенствования.
- 31 Особенности организации труда в общественном питании, возможности ее совершенствования.
- 32 Особенности организации труда в логистических компаниях, возможности ее совершенствования.
- 33 Рабочее место, требования к его организации.
- 34 Роль транспорта в торговле, значение различных видов транспорта.
- 35 Роль тары в самообслуживании.
- 36 Принципы классификации тары.
- 37 Правила продажи алкогольной продукции.
- 38 Особенности продажи продовольственных товаров.
- 39 Особенности продажи текстильных, трикотажных, швейных, меховых товаров и обуви.
- 40 Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения.
- 41 Основные понятия, используемые в Федеральном законе «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ».
- 42 Мероприятия, содействующие развитию торговой деятельности.
- 43 Виды проектирования магазинов, этапы проектирования, особенности проектируемых магазинов в последние годы.

- 44 Особенности и значение реконструкции и технического перевооружения действующих магазинов в настоящее время.
- 45 Особенности технологического процесса при методе самообслуживания, возможности и пути совершенствования этого процесса.
- 46 Этапы проектирования предприятий общественного питания.
- 47 Особенности проектирования складов.

**7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену**

**Примерные практические задания к зачету/экзамену**

**Компетенции: ПК-1, ПК-3**

Задача 1. Расчёт эффективности использования торговой площади

*Цель задачи:* рассчитать установочную и экспозиционную площади, а так же коэффициенты экспозиционной и установочной площади, оценить их эффективность

Исходные данные.

На основе предложенных в таблице данных произвести расчёты эффективности использования площади торгового зала.

№ п/п	Площадь торгового зала, м <sup>2</sup>	Количество пристенных горок, ед.	Количество островных горок, ед.	Количество привитринных горок, ед.	Площадь, занятая прочими видами оборудования, м <sup>2</sup>
1	30	7	2	3	1,5
2	60	15	4	7	3,5
3	70	20	5	8	4,0
4	90	22	6	11	5,0
5	100	25	8	12	6,0
6	120	30	9	13	7,0
7	150	37	12	17	8,0
8	160	40	13	18	9,0
9	180	45	14	21	10,0
10	200	50	15	24	11,0

Количество полок в пристенной горке-6, в островной-5, в привитринной-3.

Глубина нижней полки в пристенной горке-600 мм, островной-500 мм, привитринной-500 мм. Глубина остальных полок во всех видах горок-400 мм. Длина всех горок-900 мм.

Задача 2. **Расчеты площади помещения общетоварного склада**

Цель задачи: изучить методику расчета площадей основного производственного назначения (складского корпуса), подсобного и вспомогательного.

**Исходные данные**

1. Емкость склада (Е) и распределение товарных запасов по способам хранения.

Товарная группа	Емкость склада	Распределение по способам хранения, %
-----------------	----------------	---------------------------------------

	(Е), ваг.*	в штабелях	на стеллажах
Для продовольственного склада			
Кондитерские товары	60	80	20
Бакалейные товары	100	100	-
в том числе сахарный песок и крупа, из которых 75 % запасов фасуется на складе	15		
Другие продтовары	150	70	30
Для непродовольственного склада			
Ткани	40	70	30
Готовое платье	17,5	70	30
Галантерея	16	50	50
Обувь	18	60	40

\* В качестве основного типа крытого вагона принимается четырехосный вагон, грузоподъемность которого составляет 100 условных поддонов, 60 тонн.

2. Товарные запасы хранятся на поддонах; площадь, необходимая для установки одного поддона при хранении в штабелях  $\Pi = 1 \text{ м}^2$ , при хранении на стеллажах -  $\Pi = 1,2 \text{ м}^2$ .

1. Поддоны с товаром укладываются по высоте в 4 яруса (q).

2. Средняя продолжительность хранения товаров на складе Т:

    для непродовольственных товаров - 50 дн.

    для нескоропортящихся продовольственных товаров - 30 дн.

5. Количество рабочих дней склада (Д):

а) по приему грузов - 365 дн.

б) по отправке грузов - 305 дн.

6. Коэффициент неравномерности поступления товаров  $K_1 = 1,3$ ; коэффициент неравномерности отправки товаров  $K_2 = 1,2$ ; коэффициент, учитывающий проходы, проезды, отступы от стен  $K = 2,3$ .

7. Производительность фасовочного агрегата в смену - 4 т.

#### Методика выполнения задания

В состав общетоварного склада входят следующие помещения: основного производственного корпуса, подсобного назначения и вспомогательные.

Расчеты проводятся в несколько этапов.

*Этап 1.* Определяется площадь основного производственного назначения, которая включает площади секций хранения товаров, экспедиции и фасовочного цеха (только для продсклада).

1.1. Рассчитывается площадь секции хранения склада ( $S_{\text{секций}}$ ). Эта площадь складывается из грузовой площади ( $S_{\text{гр}}$ ), площади проходов ( $S_{\text{пр}}$ ) и площади для проведения

работ по количественному и качественному приему товаров, отборки и подготовки к продаже товаров ( $S_{отб}$ ).

$$S_{сп} = \frac{E' \Pi}{q} M^2.$$

Расчеты ведутся по каждой группе товаров и по складу в целом.

Площади проходов и отборки товаров определяются путем умножения грузовой площади на коэффициенты:

а) при хранении продовольственных товаров:

$$S_{пр} = S_{гр} \times 1,1, M^2,$$

$$S_{отб} = S_{гр} \times 0,1, M^2,$$

б) при хранении непродовольственных товаров:

$$S_{пр} = S_{гр} \times 1,5, M^2,$$

$$S_{отб} = S_{гр} \times 0,22, M^2,$$

$$\overset{\circ}{a} S_{секций} = \overset{\circ}{a} S_{сп} + \overset{\circ}{a} S_{пр} + S_{отб}.$$

1.2. Рассчитывается площадь экспедиции на основе суточного грузооборота склада  $Q_{сут}$ :

$$Q_{сут.} = Q_{пост.} + Q_{отпр.}$$

$$Q_{пост.} = \frac{E' K_{оборач.} K_1}{D}, \text{ усл. поддон}$$

$$Q_{отпр.} = \frac{E' K_{оборач.} K_2}{D}, \text{ усл. поддон}$$

$$K_{оборач.} = \frac{D}{T}$$

$$S_{экс.} = Q_{сут.} \times \Pi \times K, M^2$$

При расчете площади экспедиции продовольственного склада ее следует принимать с коэффициентом 0,2.

Площадь экспедиции следует увеличить на величину площади для хранения конфликтных партий товара, возникающих из-за несоответствия фактического наличия товара с данными, указанными в сопроводительных документах. Эта площадь

рассчитывается исходя из возможности хранения партий товаров в объеме 10-15 % их суточного поступления.

1.3. Рассчитывается площадь цеха фасовки товаров. Расчеты предлагается вести в таблице.

1.4. Определяется площадь складского корпуса (основного производственного назначения)

$$S_{\text{скл.корп.}} = S_{\text{секц}} + S_{\text{эксп}} + S_{\text{конфл. партий}} + S_{\text{фас.}}$$

Запасы товаров		Норма загрузки вагона, т	Подлежит фасовке			Производительность фасовочного агрегата в смену, т	Необходимое количество агрегатов, шт.	Площадь, занимаемая одним агрегатом, м <sup>2</sup>	Площадь фасовочной, м <sup>2</sup>
Всего	в том числе		запасы товаров, т	запасы товаров, т	одновременный запас, т				
	%	вагоны							

1.4. Определяется площадь складского корпуса (основного производственного назначения)

$$S_{\text{скл.корп.}} = S_{\text{секц}} + S_{\text{эксп}} + S_{\text{конфл. партий}} + S_{\text{фас.}}$$

Этап 2. Определяются площади помещений подсобного назначения:

площадь материального склада ( $S_{\text{м.ск}}$ ) в зависимости от складской площади (прил. 2);

площадь кладовой для отходов упаковки ( $S_{\text{отх.ун}}$ ) в зависимости от складской площади (прил. 2);

площадь склада тары ( $S_{\text{т}}$ ):

$$S_{\text{т}} = Q_{\text{пост}} \cdot H_{\text{т}},$$

$$S_{\text{подс.назн.}} = S_{\text{м.ск}} + S_{\text{отх.ун}} + S_{\text{т}}.$$

Этап 3. Определяется площадь вспомогательных помещений.

Площадь комнат товарных образцов рассчитывается по нормативам (прил. 1).

Площадь административных и бытовых помещений рассчитывается на основе численности штатного персонала склада, который определяется по величине складской площади (прил. 2):

кабинет директора  $S_d$  (прил. 1);

помещение для грузчиков и шоферов  $S_{гр}$  (прил. 1);

помещение хозяйственной кладовой  $S_x$  (прил. 1);

помещение конторы умножением нормы на численность конторских работников (прил. 1 и 2):

$$S_k = H_k \times Ч_k;$$

помещение комнаты отдыха и приема пищи умножением нормы на численность штатного персонала (прил. 1; 3):

$$S_o = H_o \times Ч_o;$$

площадь коридоров административных и бытовых помещений умножением нормы (прил. 1) на площадь этих помещений:

$$S_{к. адм} = \frac{H_k' \cdot S_{адм}}{100}.$$

Определяется общая площадь вспомогательных помещений:

$$\overset{\circ}{a} S_{всп} = S_{к. о} + S_{\partial} + S_{зр} + S_{кл} + S_k + S_x + S_o.$$

Этап 4. Определяется площадь склада в целом:

$$S_{скл} = S_{осн. корп} + S_{подс} + S_{вспом} + S_{к. адм}$$

## Приложение 1

Нормативы для расчета площади общетоварного склада

(из ВНТП 02-85 МТ СССР)

Норма площади товарных образцов на каждые 1000 м <sup>2</sup> складской площади:	
для непродовольственных товаров	40-50 м <sup>2</sup>
для продовольственных товаров	10-15 м <sup>2</sup>
Норма фасовочной площади на один фасовочный агрегат (рассчитывается только для продовольственных товаров)	75 м <sup>2</sup>
Норма площади склада тары в расчете на один вагон суточного поступления грузов ( $H_T$ )	25 м <sup>2</sup>
Кабинет директора ( $S_d$ )	10 м <sup>2</sup>
Помещение для грузчиков и шоферов ( $S_{гр}$ )	10 м <sup>2</sup>
Хозяйственная кладовая ( $S_x$ )	15-25

Норма площади на каждого конторского работника ( $H_k$ )	3,5 м <sup>2</sup>
Норма площади отдыха и приема пищи персонала склада на одного работника ( $H_o$ )	0,2 м <sup>2</sup>
Норма площади коридоров в административно-бытовых помещениях ( $H_{кор.}$ )	20 % от расчетной площади этих помещений

Приложение 2

**Нормы площади материального склада и кладовой для отходов упаковки, м<sup>2</sup>**  
(из ВНТП 02-85 МТ СССР)

Складская площадь общетоварного склада, м <sup>2</sup>	Площадь материального склада, м <sup>2</sup>	Площадь кладовой для отходов упаковки, м <sup>2</sup>
2500	70	18
5000	100	18
10000	200	36
15000	250	36
25000	350	54

Приложение 3

**Численность персонала продовольственных и непродовольственных складов, работающих в одну смену**  
(СНиП 11-92-76 “Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий”)

Категория работников	Площадь помещений основного назначения, м <sup>2</sup>		
	до 3000	от 3001 до 4000	свыше 4000
Продовольственный склад			
Всего	30	75	80

В том числе административно- управленческий персонал	6	11	12
Непродовольственный склад			
Всего	50	60	100
В том числе административно- управленческий персонал	15	16	30

1. Написание выводов к задаче.
2. Выполнить планировку склада

Задача 3. Сколько порций ромштексов с выходом 58г можно приготовить из 300кг говядины I категории?

Задача 4. Сколько кг натуральной рубленой массы можно приготовить из 100кг свинины мясной в ресторане?

Задача 5. Определить выход порции судака жареного при норме вложения сырья массой брутто 223 г.

Задача 6. Выписать требование-накладную для получения овощей в феврале для приготовления 150 порций щей с картофелем, 200 порций 'пюре картофельного, 100 порций салата мясного (по II колонке).

Задача 7. Определить количество овощей для приготовления 40 порций рагу овощного в марте (по II колонке).

Задача 8. Сколько потребуется крупы, жидкости, соли для приготовления 20кг пшенной вязкой каши (по II колонке).