



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФГБОУ ВО «ИГУ»

Международный институт экономики и лингвистики

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МИЭЛ  О. В. Архипкин

«21» декабря 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины **МДК.01.03 «Техническое оснащение торговых
организаций и охраны труда»**

Специальность **38.02.04 «Коммерция» (по отраслям)**

Квалификация выпускника **«Менеджер по продажам»**

Форма обучения – очная

Согласовано с УМК МИЭЛ
Протокол № 3 от «20» декабря 2022 г.

Председатель  Е. В. Крайнова

Рекомендовано
кафедрой товароведения и экспертизы
товаров:

Протокол № 3 от «16» декабря 2022 г.

Врио зав. кафедрой  Е. В. Антонова

Иркутск 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ МДК 01.03 «Техническое оснащение торговых организаций и охраны труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина МДК 01.03 «Техническое оснащение торговых организаций и охраны труда» является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям), базовая подготовка.

Дисциплина относится к профессиональным дисциплинам модуля 1 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью».

Дисциплина МДК 01.03 «Техническое оснащение торговых организаций и охраны труда» обеспечивает формирование профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Участвовать в установлении контактов с деловыми партнерами, заключать договора и контролировать их выполнение, предъявлять претензии и санкции.

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

ПК 1.3 Принимать товары по количеству и качеству.

ПК 1.4 Идентифицировать вид, класс и тип организаций розничной и оптовой торговли.

ПК 1.5 Оказывать основные и дополнительные услуги оптовой и розничной торговли.

ПК 1.6 Участвовать в работе по подготовке организации к добровольной сертификации услуг.

ПК 1.7 Применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения.

ПК 1.8 Использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности, определять статистические величины, показатели вариации и индексы.

ПК 1.9 Применять логистические системы, а также приемы и методы закупочной и коммерческой логистики, обеспечивающие рациональное перемещение материальных потоков.

ПК 1.10 Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК	Умения	Знания
ПК 1.1	устанавливать коммерческие связи, заключать договора и контролировать их выполнение	составные элементы коммерческой деятельности: цели, задачи, принципы, объекты, субъекты, виды коммерческой деятельности
ПК 1.2	управлять товарными запасами и потоками	организация торговли в организациях оптовой и розничной торговли
ПК 1.3	обеспечивать товародвижение и принимать товары по количеству и качеству	организация торговли в организациях оптовой и розничной торговли
ПК 1.4	устанавливать вид и тип организаций розничной и оптовой торговли	классификация организаций розничной и оптовой торговли
ПК 1.5	оказывать услуги розничной торговли с соблюдением нормативных правовых актов, санитарно-эпидемиологических требований к организациям розничной торговли	услуги оптовой и розничной торговли: основные и дополнительные
ПК 1.6	участвовать в работе по подготовке организации к добровольной	государственное регулирование коммерческой деятельности

	сертификации услуг	
ПК 1.7	применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения	правила торговли
ПК 1.8	использовать основные методы и приемы статистики для решения практических задач коммерческой деятельности	основные методы статистики
ПК 1.9	обеспечивать рациональное перемещение материальных потоков	инфраструктура, средства, методы, инновации в коммерции
ПК 1.10	эксплуатировать торгово – технологическое оборудование; применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать пожарную технику	классификация торгово-технологического оборудования, правила его эксплуатации; организационные и правовые нормы охраны труда; причины возникновения, способы предупреждения производственного травматизма, принимаемые меры при их возникновении; техника безопасности условий труда, пожарная безопасность

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	90
Из них: реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	14
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практическая подготовка <i>(если предусмотрена)</i>	-
практические (лабораторные) занятия <i>(если предусмотрены)</i>	18
самостоятельная работа	36
консультация <i>(если предусмотрена)</i>	-
Промежуточная аттестация (зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общие сведения о техническом оснащении торговых организаций	Лекции Классификация помещений торговых организаций. Немеханизированный инвентарь торговых организаций. Научно-технический прогресс и торговое оборудование. Семинарские занятия 1. Практическая работа №1 Выбор типов, расчет потребности и эффективности использования торговой мебели. 2. Практическая работа №2 Выбор, расчет потребности в торговой мебели и инвентаре. Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение организации расстановки немеханизированного инвентаря в торговом помещении.	8	ПК1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6 ПК 1.7 ПК 1.8 ПК 1.9 ПК 1.10
Тема 2. Общие сведения о машинах и механизмах	Лекции Детали машин. Общие сведения о машиностроительных материалах. Требования, предъявляемые к машинам и их структурам. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Структура машин и механизмов Самостоятельная работа обучающихся: Самостоятельное изучение классификации деталей машин.	4	ПК1.1 ПК 1.2 ПК 1.5 ПК 1.7 ПК 1.9 ПК 1.10
Тема 3. Механическое оборудование	Лекции Классификация механического оборудования. Механизмы для обработки овощей: машины для очистки овощей; машины и механизмы для нарезки овощей; машины и механизмы для протирания и перемешивания овощей. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы: мясорубки; машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса. Машины и механизмы для обработки муки, приготовления теста, кремов: просеиватели; машины для приготовления и раскатки теста; взбивальные машины и механизмы. Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов. Оборудование для дозирования, фасовки и упаковки: классификация; термоусадочное оборудование; вакуумное оборудование. Подъемно-транспортное оборудование: лифты и подъемники. Весоизмерительное оборудование: классификация, общий принцип устройства и индексации весов; требования	28	ПК1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6 ПК 1.7 ПК 1.8 ПК 1.9 ПК 1.10

	<p>предъявляемые к весам; электронные весы. Контрольно-кассовые машины: значение и классификация контрольно-кассовых машин; устройство контрольно-кассовых машин.</p> <p>Семинарские занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Практическая работа №3 Изучение работы очистительного оборудования. 4. Практическая работа №4 Изучение работы месильно-перемешивающего оборудования. 5. Практическая работа №5 Изучение работы посудомоечных машин. 6. Практическая работа №6 Изучение работы аппарата для упаковки в термоусадочную пленку. 7. Семинар-практикум №1 Тенденции развития механического оборудования предприятий торговли. 8. Семинар-практикум № 2 IoT технологии в торговле. 9. Практическая работа №7 Изучение работы вакуумного аппарата. 10. Практическая работа №8 Изучение работы торговых весов типа LP. Проведение поверки весов. <p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучение материала, связанного с понятием и содержанием раздела «Подъемно-транспортное оборудование». Изучение классификации, устройства и принципа действия грузоподъемных машин и механизмов; транспортирующих машин и механизмов; погрузочно-разгрузочных машин и механизмов. Изучение материала, связанного с измерительным оборудованием: классификацией, устройством и принципом действия, правилами эксплуатации. Изучение материала, связанного с измельчительно-режущим оборудованием: классификация, устройство и принцип действия, правила эксплуатации. Подготовка к опросу.</p>		
<p>Тема 4. Тепловое оборудование</p>	<p>Лекции Основы теплотехники: топливо и его виды. Способы передачи тепла. Теплообменные аппараты. Теплоизоляционные материалы. Теплоносители Общие сведения о тепловых аппаратах. Оборудование: классификация теплового оборудования; функциональные емкости; назначение основных частей. Варочное оборудование: общие сведения; пищеварочные котлы; пароварочные шкафы; кофеварки. Жарочное оборудование: электросковороды; электрофритюрницы; жарочные и пекарные шкафы. Универсальное оборудование: электрические плиты; газовые плиты; твердотопливные плиты. Многофункциональное оборудование: понятие об СВЧ-нагреве и микроволновых печах; пароконвектоматы. Водогрейное оборудование: кипятильники; водонагреватели.</p> <p>Семинарские занятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Практическая работа №7 Изучение работы пищеварочных котлов. 	<p>20</p>	<p>ПК1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6 ПК 1.7 ПК 1.8 ПК 1.9 ПК 1.10</p>

	<p>12. Практическая работа №8 Изучение работы жарочных, пекарных шкафов, и конвекционных печей.</p> <p>13. Практическая работа №9 Изучение работы кухонных плит.</p> <p>14. Практическая работа №10 Изучение работы кипятильников непрерывного действия.</p> <p>15. Семинар-практикум №3 Тенденции развития теплового оборудования предприятий торговли.</p> <p>16. Семинар-практикум №4 Автоматизация кухонных цехов. Применение роботизированной техники для приготовления пищи.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучение теплового оборудования - устройство, принцип действия, конструктивные особенности, технические характеристики, основы обслуживания.</p>		
<p>Тема 5. Холодильное оборудование</p>	<p>Лекции Основы холодильной техники: назначение; процессы и способы охлаждения; холодильные агенты; хладоносители. Холодильные машины: компрессионная холодильная машина; приборы автоматики холодильных машин; холодильные агрегаты. Торгово-технологическое холодильное оборудование: стационарные холодильные камеры; сборно-разборные холодильные камеры; холодильные шкафы; охлаждаемые витрины и прилавки; охлаждаемые столы, льдогенераторы, фризеры.</p> <p>Семинарские занятия</p> <p>17. Практическая работа №11 Изучение работы охладителя напитков периодического действия.</p> <p>18. Практическая работа №12 Изучение работы холодильного шкафа.</p> <p>19. Практическая работа №13 Расчет и расстановка оборудования для торговой организации.</p> <p>20. Семинар-практикум №5 Тенденции развития холодильного оборудования предприятий торговли</p> <p>21. Практическая работа №14 Изучение работы льдогенератора периодического действия.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучение холодильного оборудования - устройство, принцип действия, конструктивные особенности, технические характеристики, основы обслуживания.</p>	16	<p>ПК1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 1.5 ПК 1.6 ПК 1.7 ПК 1.8 ПК 1.9 ПК 1.10</p>

<p>Тема 6. Организация охраны труда на торговом предприятии</p>	<p>Лекции Функции и задачи управления охраной труда на предприятии. Обучение работающих безопасным методам труда на производстве. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Классификация опасных и вредных факторов и травм. Причины возникновения несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Средства коллективной защиты от травм. Профилактика профессиональных заболеваний. Безопасность труда в розничной торговле. Правила безопасности труда. Меры безопасности. Безопасность технологического оборудования. Безопасность рабочего места. Обеспечение электробезопасности. Основные требования к организации и проведению погрузочно-разгрузочных работ. Особенности пожароопасности торговых предприятий. Причины пожаров. Организация пожарной охраны. Система предотвращения пожаров. Система пожарной защиты. Средства и техника тушения пожаров.</p> <p>Семинарские занятия 22. Практическая работа №15 Организация работы по охране труда на торговом предприятии. Изучение типовых инструкций по охране труда. 23. Практическая работа №16 Требования безопасности при ведении производственных процессов. Изучить оформление акта Н-1.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Изучение материала, связанного с организацией работы по охране труда на торговом предприятии: функциями и задачами управления охраной труда, обучением работающих безопасным методам труда на производстве, аттестацией рабочих мест по условиям труда. Изучение материала, связанного с требованиями безопасности при ведении производственных процессов в торговле: классификацией опасных и вредных факторов и травм, средствами защиты от травм; безопасностью труда в розничной торговле; требованиями безопасности при погрузочно-разгрузочных работах. Изучение материала, связанного с пожарной безопасностью: особенностями организации пожарной безопасности на предприятиях торговли, средствами и техникой тушения пожаров.</p>	<p>14</p>	<p>ПК 1.10</p>
<p>Промежуточная аттестация</p>		<p>зачет</p>	
<p>Всего:</p>	<p>90</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет технического оснащения торговых организаций и охрана труда

-- аудитория для проведения учебных занятий (лекций, практических и семинарских занятии), предусмотренных учебным планом:

Посадочных мест - 60

Аудитория оборудована:

Флипчарт - 1 шт.

Доска магнитно-маркерная - 1 шт.

Проектор - 1 шт.

Экран проекционный - 1 шт.

Персональный компьютер -1 шт.

Аудиосистема – 1шт.

Система видеоконференции-1шт.

Стол учебный двухместный- 32шт.

Стол преподавателя – 1шт.

Стулья – 60 шт.

Кресло -15шт.

Боксы 2-х местные - 7 шт.

Кафедра – 1 шт.

Телевизор – 1 шт.

Часы – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в РФ», от 28 декабря 2009 г. № 381-ФЗ.
2. Федеральный закон «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) с использованием платежных карт» от 22.05.2003 № 54-ФЗ. (принят ГД ФС РФ 25.04.2003).
3. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля.
4. Астахов Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. – М. : Издательство Юрайт, 2023. – 497 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-15269-2. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/519979> (дата обращения: 10.01.2023).
5. Кузина Е. А. Проектирование интерьера и оборудования магазинов [Электронный ресурс] : Учебное пособие Для СПО. – М. : Юрайт, 2022. – 121 с. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/497277>.
6. Пасько О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2023. – 231 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-08333-0. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/513905> (дата обращения: 10.01.2023).
7. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд. – М. : Издательство Юрайт, 2023. – 695 с. – (Профессиональное образование). –

ISBN 978-5-534-11553-6. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/517876> (дата обращения: 10.01.2023).

8. Чаблин Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2023. – 349 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-11691-5. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/517587> (дата обращения: 10.01.2023).

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

- Российская Государственная Библиотека: <http://www.rsk.ru>
- Правовая система ГАРАНТ: <http://www.garant.ru>
- Электронная библиотека журналов: <http://elibrary.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

Журналы «Товаровед потребительских товаров», «Товаровед продовольственных товаров».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется ведущим преподавателем, приглашенным преподавателем, в процессе проведения семинарских занятий, тестирования, дидактических игр, а также выполнения обучающимися письменных, индивидуальных заданий.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Умение решать профессиональные задачи, выбирать эффективные способы решения задач, в т.ч. методы статистики	- сформированные алгоритмы выполнения работ в сфере торговли	тестирование
Умение применять в коммерческой деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового общения	- составление договоров; - установление коммерческих связей	тестирование
Умение управлять товарными запасами и потоками (в т.ч. материальными), обеспечивать товародвижение, оказывать услуги розничной торговли с соблюдением нормативных правовых актов, санитарно-эпидемиологических требований к организациям розничной торговли	- соблюдение правил торговли; - выполнение технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации	тестирование
Умение эксплуатировать торгово-технологическое оборудование; применять правила охраны труда, экстренные способы оказания	- эксплуатация оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил	тестирование

помощи пострадавшим, использовать пожарную технику	охраны труда	
---	--------------	--

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 38.02.04 «Коммерция» (по отраслям) утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 539 от 15 мая 2014 г.

Разработчик программы Е.В. Антонова Антонова Е. В., канд. биол. наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров

Программа рассмотрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров 16 декабря 2022 г., протокол №3.

Врио заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров Е.В. Антонова Антонова Е.В.

Сведения о переутверждении рабочей программы дисциплины МДК 01.03 «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда» на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата, подпись зав. кафедрой)	Внесенные изменения	Номера листов		
			замененных	новых	аннулированных

Настоящая программа, не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.