Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА

МДК.01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда

для обучающихся специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Магнитогорск, 2022

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией «Экономика и сфера обслуживания» Председатель Н.Н. Колесникова Протокол № 5 от 19.01.2022 г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от 09.02.2022 г.

Разработчик:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» Многопрофильный колледж

Е.С. Гатина

Методические указания по выполнению практических работ разработаны на основе рабочей программы профессионального модуля «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» МДК 01.03. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда.

Содержание практических работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению вида деятельности ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и овладению профессиональными компетенциями МДК 01.03. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	4
2 Методические указания	6
Практическая работа 1	6
Практическая работа 2	6
Практическая работа 3	9
Практическая работа 4	9
Практическая работа 5	9
Практическая работа 6	13
Практическая работа 7	13
Практическая работа 8	15
Практическая работа 9	15
Практическая работа 10	17
Практическая работа 11	20
Практическая работа 12	22
Практическая работа 13	22
Практическая работа 14	22
Практическая работа 15	24
Практическая работа 16	27
Практическая работа 17	29
Практическая работа 18	29
Практическая работа 19	31
Практическая работа 20	31

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические занятия.

Состав и содержание практических занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, необходимых в последующей учебной деятельности.

Ведущей дидактической целью практических занятий является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей).

В соответствии с рабочей программой профессионального модуля «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» предусмотрено проведение занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;
- применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению *профессиональными компетенциями*:

ПК 1.10. Эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

А также формированию *общих компетенций*:

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
 - ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекст
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Выполнение обучающихся практических работ по профессиональному модулю «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков;
- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 1.1. Мебель для торговых организаций

Практические занятия № 1, 2

Выбор, расчет потребности в торговой мебели

Торговый инвентарь: назначение, применение Торговый инвентарь: назначение, применение

Цель работы: приобретение навыков подбора типов и расчёт потребности в торговой мебели для данного магазина на основании норм технологической оснащенности предприятий.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

Материальное обеспечение:

Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

Задание: Определение необходимого количества торговой мебели для магазина (пример решения)

Задача 1. Определение необходимого количества торговой мебели для магазина

Рассчитайте необходимое количество горок для выкладки непродовольственных товаров на основании следующих данных:

- площадь торгового зала 300 м²;
- под выкладку товаров предполагается использовать горки, размеры полок которых приведены ниже:
 - 1 я полка: 900*600 мм;
 - 2 я полка: 900*400 мм;
 - 3 я полка: 900*400 мм;
 - 4 я полка: 900*400 мм;
- прочее оборудование (витрины, прилавки, кассовые кабины) занимает в торговом зале $70~{\rm m}^2$.

Решение:

Необходимое количество горок рассчитаем исходя из знания нормативного значения коэффициента установочной площади (равно 0,3):

1) рассчитаем, какая должна быть установочная площадь по нормативу:

$$300 \text{ м}^2 * 0,3 = 90 \text{ м}^2$$
 (должно быть по нормативу)

2) мы знаем, что не всю установочную площадь можем занять под установку горок, так как часть площади уже отведена под другие виды оборудования. Рассчитаем площадь, на которую будем устанавливать горки:

$$90\text{m}^2$$
- 70m^2 = 20 m^2

3) определим установочную площадь одной горки (определяем по нижней, наибольшей полке на оборудовании):

$$0.9 \text{m} * 0.6 \text{m} = 0.54 \text{m}^2$$

4)таким образом, одна горка в торговом зале будет занимать площадь, равную $0,54 \text{ м}^2$, в нашем случае для установки горок предназначено 20 м^2 , поэтому мы можем рассчитать потребное количество горок:

$$20 \text{ m}^2/0,54 \text{ m}^2=31$$
 единица

Задание для самостоятельной работы.

Задача 1. Рассчитайте необходимое количество горок для выкладки непродовольственных товаров на основании следующих данных:

- площадь торгового зала 400 м^2 ;
- под выкладку товаров предполагается использовать горки, размеры полок которых приведены ниже:
 - 1-я полка: 1000*700 мм;
 - 2 -я полка: 100*500 мм;
 - 3 я полка: 100*450 мм;
 - 4 я полка: 1000*450 мм;
- прочее оборудование (витрины, прилавки, кассовые кабины) занимает в торговом зале 100 м^2 .

Задача 2. Отобразить схематически планировку торгового зала предложенного магазина:

Описание магазина: торговый центр общей площадью около 12 ООО кв. м, непосредственно под торговый зал выделено 5 ООО кв. м, на которых представлен ассортимент из 18 ООО наименований как продовольственных, так и промышленных товаров. Режим работы — 8:00-22:00. Метод продаж — самообслуживание. Очень высокая оснащенность торгового зала. Освещение искусственное, окон торговый зал не имеет вообще. Вход в торговый зал отделен от непосредственно самого торгового центра. Вход-выход совмещены. Расстояние между параллельными стеллажами — 2,0 м.

- 1) Рассчитать коэффициенты установочной и экспозиционной площадей.
- 2) Обосновать принятое решение.

Порядок выполнения работы:

- 1. Ознакомится с теоретическим материалом
- 2. Решите предложенные задания.

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;
 - объем работы значительно меньше заданного.

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требования преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Тема 2.2. Устройство и правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.

Практические занятия № 3 ,4, 5 Выбор и расчет необходимого количества весов. Отработка навыков взвешивания товаров на весах разного типа. Устройство и правила эксплуатации весов различного типа

Цель работы:

- закрепить и расширить знания по измерительному оборудованию;
- приобрести новые знания и навыки, помогающие решать торговые ситуации, связанные с выбором типов и расчетом потребного количества торговых весов для торгового предприятия

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;

Материальное обеспечение:

Рабочее место для преподавателя, рабочие места обучающихся, шкаф, доска меловая, доска маркерная, системный блок, монитор.

Задание:

- а) Определите тип весов для магазина, торгующего кондитерскими изделиями: кафе «Кондитерская», площадь торгового зала которого составляет 70 кв. м. Метод продаж через прилавок обслуживания. Имеются 2 отдела в магазине: 1 для обслуживания кондитерских товаров на вынос и 2- для обслуживания потребителей с размещением и употреблением кондитерских изделий непосредственно в кафе «Кондитерская».
- б) Определите, сколько потребуется весов, чтобы расфасовать 3 т сахара-песка по 1,5 кг, если фасовка 1 порции занимает 30 с, а реальная работа весов в смену длится 7 ч., используя следующие формулы:

Потребность в весах при фасовке товаров определяется по формуле:

- где Z потребное количество весов, шт.;
 - О количество фасуемого за смену товара, кг;
- P производительность фасовки на заданной модели весов (кг/ч), которая определяется по формуле:
 - где С масса одной порции фасуемого товара, кг;
 - Т время реальной работы весов в смену, с;
 - t время одной операции по взвешиванию, с;
 - К коэффициент использования рабочего времени фасовщика, равен примерно 0,7.
- в) Определите фактическую потребность весов с учетом того, что она определяется прибавлением к расчетной потребности контрольных весов в торговом зале и резервных из расчета на каждые четверо потребных весов одни резервные.

Краткие теоретические сведения:

При определении потребности магазинов в весовом оборудовании исходят из числа мест приемки и фасовки товаров, взвешивания товаров самим покупателем. Магазины, в которых для фасовки товаров не предусмотрены полуавтоматические весы, потребность в настольных циферблатных весах определяется из расчета одни весы на каждого фасовщика.

При выборе весов следует учитывать: тип предприятия, площадь торгового зала, количество отделов и рабочих мест, объем товарооборота, торговый ассортимент, массу товаров, подлежащих взвешиванию, их физические и структурные особенности, интенсивность покупательских потоков, метод продажи товаров. Необходимо учесть также характер выполняемых ими функций — взвешивание непосредственно при отпуске товаров покупателям, подготовке товаров к продаже либо приемке товаров.

Модель весов подбирается таким образом, чтобы и максимальный предел взвешивания был не менее максимально возможного веса продаваемого товара.

Потребность в весах при фасовке товаров определяется по формуле:

$$Z=\frac{O}{P},$$

где Z — потребное количество весов, шт.;

О — количество фасуемого за смену товара, кг;

P — производительность фасовки на заданной модели весов (кг/ч), которая определяется по формуле:

$$P = C \cdot \frac{T \cdot K}{t},$$

где С — масса одной порции фасуемого товара, кг;

T — время реальной работы весов в смену, с;

T — время одной операции по взвешиванию, с;

K — коэффициент использования рабочего времени фасовщика, равен примерно 0.7.

Для *определения фактической потребности весов* к расчетной потребности прибавляются контрольные весы в торговом зале и резервные из расчета на каждые четверо потребных весов — одни резервные.

Фактическая потребность весов составит:

$$Z\phi = Zp + Z\kappa + Zpe_3$$

Порядок выполнения работы:

- 1. Ознакомится с теоретическим материалом
- 2. Решите предложенные задания.

2.2 Порядок оформления работы

- Записать цель данной практической работы.
- Определить тип весов для магазина, торгующего кондитерскими изделиями.

Факторы, влияющие на выбор типа весов для магазина:

- метод продажи товаров;
- ассортимент взвешиваемых товаров и тары;
- эффективность и длительность их использования в работе;
- необходимости вывода информации о всех покупках, распечатка этикетки со штрихкодом и краткой аннотацией на товар;
 - потребность подключаться к локальной компьютерной сети магазина.

Результаты определения типа весов для магазина, торгующего кондитерскими изделиями записать в таблицу 1.

Выполнить решение задачи, для определения потребности весов, для расфасовки 3 т сахарапеска по 1,5 кг, фасовка 1 порции занимает 30 с, а реальная работа весов в смену длится 7 ч.

Выполнить решение задачи, для определения фактической потребности весов с учетом того, что она определяется прибавлением к расчетной потребности контрольных весов в торговом зале и резервных из расчета на каждые четверо потребных весов — одни резервные.

Записать выводы по проделанной работе.

Результаты выполнения задания 1 (а) запишите по следующей форме таблицы 1:

Таблица 1 – Определение типа весов для магазина, торгующего кондитерскими изделиями

№ п/п	Наименование весового оборудования	Тип, марка	Количество	Правила эксплуатации
1				
2				
3				
4				

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;
 - объем работы значительно меньше заданного.

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требования преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Тема 3.1. Механическое оборудование

Практические занятия № 6,7

Экскурсия на предприятие розничной торговли с целью ознакомления с оборудованием для фасовки и измельчения товаров, подъемно-транспортным оборудованием

Цель работы: Использование современного оборудования для фасовки и измельчения товаров, подъемно-транспортного оборудования в торговле. Экскурсия

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

Материальное обеспечение:

Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

Задание:

Провести анализ техоснащенности магазина подъемно-транспортным оборудованием и уровня техники безопасности при работе с ПТО.

Определите, исходя из общепринятых принципов вид ПТО необходимого для механизации товародвижения в магазине «....»

Краткие теоретические сведения:

Порядок выполнения работы:

- 1. Перечислить виды (марки) имеющегося в магазине подъемно-транспортного оборудования по признаку функционального назначения:
 - -погрузочно-разгрузочное;
 - -транспортирующее;
 - -штабеле и стеллажеобслуживающее;
 - -грузоподъемное;

Универсальное.

- 2.Предложите свой вариант технического оснащения подъемно-транспортным оборудованием. Аргументируйте свой выбор социальными и экономическими факторами.
- 3. Рассчитайте необходимое количество единиц выбранного вида ПТО по предлагаемой методике.

Форма представления результата: Выполненная работа.

Критерии оценки:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;

– работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «З» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;
 - объем работы значительно меньше заданного.

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требования преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Тема 4.1. Холодильное оборудование

Практические занятия № 8, 9 Изучение устройства и принципа действия ледогенератора. Освоение правил безопасной эксплуатации

Цель работы: обработать приёмы безопасной эксплуатации ХО.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование.

Материальное обеспечение:

Рабочее место для преподавателя, рабочие места обучающихся, шкаф, доска меловая, доска маркерная, системный блок, монитор.

Задание:

- 1. Подобрать холодильное оборудование.
- 2. Ознакомиться с устройством холодильного оборудования (прилавков, витрин, шкафов, сборно-разборных щитовых камер,)
- 3. Освоить навыки их эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных условий труда. Определение температуры внутри охлаждаемого отделения и времени образования льда в морозильном отделении.
- 4. Определить возможные неисправности, причины их возникновения и способы устранения в процессе эксплуатации.

Оборудование, приборы и инвентарь: холодильный шкаф типа ШХ; прилавок-витрина; низкотемпературный прилавок; сборно-разборная камера; термометры со шкалой от - 10 до 20°C и ценой деления 0.5°C — 6 шт.; линейка; формы

для льда — 2 шт.

Отработать по возможности приёмы безопасной эксплуатации торгового холодильного оборудования.

Порядок выполнения работы:

- 1.Перечислите основные группы торгового холодильного оборудования. Укажите их назначение, особенности.
- 2. Укажите основные звенья непрерывной холодильной цепи товародвижения от поставщика к потребителю.
 - 3. Укажите главные преимущества централизованного холодоснабжения.
- 4.Иследуйте и проанализируйте соблюдение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования по основным критерия:
 - 4.1 Соблюдение товарного соседства.
 - 4.2 Соблюдение температурного режима хранения продуктов.
 - 4.3 Соблюдение нормы загрузки продуктами (не более 150 мм над уровнем поддона).
- 4.4 Отсутствие инея на испарителе (в любом случае толщина на снеговой «шубы» не более 3 мм)
 - 4.5 Установка холодильного оборудования не ближе 20 см от стен помещения.

5. Предложите свою программу мероприятий по устранению замеченных недостатков (как организационных, так и технических) Таблица 1.

Таблица 1. Мероприятии по устранению недостатков, а эксплуатации XO в магазине «...»

Мероприятие	Срок хранения	Исполнитель
	(должность)	

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;
 - объем работы значительно меньше заданного.

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требования преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Тема 4.3. Система защиты товаров

Практическое занятие № 10 Системы защиты от краж. Защита от краж в магазине

Цель: ознакомление с назначением, отличиями, принципом работы систем защиты товаров от краж.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;

Материальное обеспечение:

Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

Задание: ознакомьтесь с видами противокражных систем. На основании изученной информации <u>заполните</u> таблицу:

Виды систем защиты товаров	Аксессуары, закрепляемые на товаре	Ширина защищаемого прохода	Достоинства	Недостатки

Контрольные вопросы:

- 1. К каким системам относится гиперболическое зеркало?
- 2. К каким системам относится одноразовый датчик-ярлычок со штрих-кодом?
- 3. К каким системам относится деактивируемый одноразовый датчик-ярлычок?
- 4. К каким системам относится недеактивируемый многоразовый датчик-бирка?
- 5. К каким системам относится многоразовый датчик-бирка, прикрепленный к товару с помощью тросика?
 - 6. К каким системам относится датчик давления?
 - 7. К каким системам относится светодиодный датчик?
 - 8. К каким системам относится видеокамера с объективом диаметром 1 мм?
 - 9. К каким системам относится видеокамера с объективом диаметром 10-20 мм?
 - 10. К каким системам относится сенсорная рамка-антенна, встроенная в дверь магазина?
 - 11. Что относится к системам визуального наблюдения?
 - 12. Что относится к системам слежения?
 - 13. Что относится к радиоэлектронным системам сигнализации?
 - 14. Что относится к системам сигнализации-оповещения?

Краткие теоретические сведения:

В настоящее время, когда метод продажи товаров через прилавок по ряду объективных причин уступает место торговле методом самообслуживания, особенно остро встает проблема защиты товаров от краж. Проблема потерь, связанных с кражами из торгового зала, актуальна для любого торгового предприятия.

Потери магазина могут составлять более 5 % объема товарооборота. По мировой статистике они распределяются так:

- 10-20 % административные (как правило, это ошибки в оформлении документов и сбои в работе с поставщиками);
- 30-40 % внутренние (недобросовестность персонала);
- 30-40 % внешние (несанкционированный вынос товара, т.е. кражи покупателями).

Системы защиты от краж служат для надежной защиты товаров от их

несанкционированного выноса. Установка противокражных систем увеличивает товарооборот магазина, улучшает производительность труда продавцов, снижает потери товаров, повышает качество обслуживания покупателей.

Существуют следующие способы охраны товаров:

- 1 Визуальное наблюдение (охрана, обзорные и купольные зеркала безопасности).
- 2 Системы слежения (видеонаблюдение).
- 3 Система контроля над кассовыми операциями «РОS-Инспектор».
- 4 Система контроля доступа в служебные помещения магазина.
- 5 Система пневмопочты.
- 6 Противокражные (радиочастотные, электромагнитные и акустомагнитные) системы.

Средства оформления мест продаж в РБ и странах СНГ на профессиональном языке именуются «средства POS», или «POS-материалы». Задача средств POS — повысить продажи какого-либо конкретного товара (группы товаров) в данной торговой точке. При этом воздействие носит ограниченный по времени и в пространстве характер, т.е. мотивируют потребителя совершить покупку «здесь и сейчас». Этим POS отличается от телевизионной рекламы, которая не предполагает незамедлительной реакции покупателя. Место продаж разделяют на пять функциональных зон, в каждой из которых применяются свои POS-материалы:

Наружное оформление — Входная группа — Торговый зал — Место выкладки — Прикассовая зона.

Порядок выполнения работы:

- 1. Ознакомится с теоретическим материалом
- 2. Решите предложенные задания.

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;
 - объем работы значительно меньше заданного.

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требования преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Тема 5.1. Классификация ККМ

Практическое занятие № 11 Работа на ККМ. Характеристика неисправностей и их устранение

Цель: изучение основных режимов работы и особенностей обслуживания ККТ; уметь исправлять ошибки во время работы с ККТ.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;

Материальное обеспечение:

Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

Задание:

- 1. Перечислить правила по технике безопасности при работе на ККМ;
- 2. Устранить неисправность на ККМ слабое печатание чековой ленты (добавить контрастность цвета);
 - 3. Устранить неисправность на ККМ: закончилась чековая лент;
 - 4. Обязанности кассира при возникновении неисправностей

Краткие теоретические сведения:

В период эксплуатации ККТ вполне возможно возникновение внештатных ситуаций, которые могут привести к различного рода неисправностям. В момент наступления такой ситуации, нужно выключить кассовый аппарат, вызвать руководителя (или замещающего его) и постараться решить проблему – выявить неисправность и его причину. Если вдруг на чеках отпечатываются непонятные данные, необходимо в первую очередь просмотреть оттиски чека на контрольно-кассовой ленте. Если же чеки, наоборот, не выходят, постарайтесь получить вместе любого чека, обычный, так называемый нулевой». На его обороте должна располагаться правильная сумма (как обычно, сумма прописью, а вот копейки цифрами). При возникновении проблемы, связанной с обрывом кассовой ленты, после тщательной проверки и выявления отсутствия пропусков в нумерации, нужно подписать место обрыва. Если из-за возникновения неисправности, дальнейшее продолжение работы с кассовым аппаратом невозможно, то стоит оформить окончание рабочей смены. В журнале кассира-операциониста отмечается временной промежуток и причины завершения рабочего дня. После этого, ответственное лицо обращается за помощью в отдел обслуживания ЦТО, с которым заключался договор на техническое обслуживание именно этого кассового аппарата. В такой момент нужно внести соответствующие записи в Журнал учета вызовов технических специалистов и регистрации выполненных работ (он заводится по форме №КМ-8). После проведения тщательного осмотра, специалист технического обслуживания заносит в Журнал данные (ФИО, данные опломбирования машины и оттиск клейма), а также указывает причину поломки и выполненные действия. В случае нарушения

работы денежных контрольных счетчиков или электронной части ККТ, машину нужно отправить для проведения ремонтных работ в ЦТО.

Порядок выполнения работы:

- 1. Ознакомится с теоретическим материалом
- 2. Решите предложенные задания.

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
 - в оформлении работы допущены неточности;
 - объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;
 - объем работы значительно меньше заданного.

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требования преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Тема 5.2. Характеристика распространенных видов ККМ и правила их эксплуатации

Практические занятия № 12,13,14 Работа на ККМ. Подготовка к работе, оформление чека. Работа на ККМ. Оформление кассовых операций

Цель работы: усвоение правил работы на контрольно-кассовых машинах.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование;

Материальное обеспечение:

Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

Задание № 1.

Заполнить журнал кассира-операциониста (форма № КМ-4) и акт о возврате денежных сумм покупателям (клиентам) по неиспользованным кассовым чекам (форма № КМ-3).

Исходные данные: В конце рабочего дня кассир Сомова Е. В. заполняет графу «Сумма, руб. коп. на конец рабочего дня суммирующих денежных счетчиков» 104 501,17 рублей. В графу «Сумма выручки за рабочий день (смену) руб. коп.» заносится результат, полученный при вычитании из данных графы. Сумма, руб. коп. на конец рабочего дня суммирующих денежных счетчиков» данных, отраженных в графе «Сумма, руб. коп. на начало рабочего дня суммирующих денежных счетчиков» результат будет равен — 44 398,85 рублей. Из них было сдано наличными деньгами 35 983,85 руб. (данные для заполнения графы «Сдано наличными руб. коп.») и 8 415 рублей в виде 99 талонов по 85 рублей каждый (данные для заполнения графы «Количество» и 13 «Сумма, руб. коп.»). Один талон из 100 выданных был возращен покупателем.

Задание 2. Определить сумму выручки.

Исходные данные:

Ситуация 1. показания денежных суммирующих счетчиков на начало и на конец дня 12938-00 руб. и 23720-00 руб., остаток на начало и на конец -28 руб., возвращены чеки на сумму 11-40 руб., 20-85 руб., оплачено закупленное мясо -60 кг по цене 29 руб.

Ситуация 2. показания денежных суммирующих счетчиков на начало и конец дня -9832-00 руб. и 19270-00 руб., остаток на начало и конец -18-70 руб. и 200-85 руб. Возвращены чеки на сумму 9-78 руб., 11 руб., 18 руб., оплачено по документам -66 руб.50 коп.

Ситуация 3. показания денежных суммирующих счетчиков на начало и на конец дня - 80.384 руб. и 103.509 руб., остаток на начало 28 и конец - 328 руб. Из суммы выручки выдана зарплата за полмесяца по ведомости продавцу - 780 руб., старшему продавцу - 900 руб., кассиру - 800 руб. Возвращены чеки - 11 руб.34 коп., 11 руб.20 коп., 38 руб.10 коп.

Ситуация 4. Дать заключение о работе контроля – кассира на ККМ, если сдано наличными 1.975 руб., оплачены закупленные яблоки 50 кг по цене 4 руб., на подарки к Новому году израсходовано 120 руб., выдана зарплата продавцам и кассирам – 600 руб., возвращены чеки на сумму 12 руб. Остаток на начало и на конец дня – 18 руб. Показания контрольной ленты – 2.900 руб. Показания ДСС на начало и конец дня – 29.720 руб. и 32.520 руб.

Контрольные вопросы:

- 1. Что такое контрольно-кассовая машина (ККМ)?
- 2. Какие ККМ можно использовать при денежных расчетах с населением?
- 3. Кто допускается к работе на ККМ?
- 4. В каких сферах могут применяться ККМ?
- 5. Каковы режимы работы ККМ?
- 6. Какие требования предъявляются к оформлению журнала кассира-операциониста?
- 7. Какие реквизиты должны отражаться на кассовом чеке?
- 8. Каков порядок выдачи кассового чека?
- 9. Каковы обязанности кассира-операциониста перед началом работы на ККМ?
- 10. Что должен сделать кассир-операционист по окончании смены?
- 11. Возможны ли исправления в журнале кассира- операциониста?

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
 - в оформлении работы допущены неточности;
 - объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;
 - объем работы значительно меньше заданного.

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требования преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Тема 6.1 Охрана труда

Практическое занятие № 15 Межотраслевые правила по охране труда в торговле

Цель работы: изучение нормативных документов, регламентирующих организацию охраны труда на предприятиях торговли

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

– применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;

Материальное обеспечение:

Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

Задание:

Постатейные изучение основных регламентируемых законодательных актов: Конституции РФ, Трудового Кодекса РФ.

Порядок выполнения работы:

1.Изучите содержание статей Конституции $P\Phi$, свои гражданские права и обязанности: (Приложение 1)

Ст. 42

Я, гражданин РФ, имею право ...

Ст. 58

Я гражданин РФ, обязан сохранять ...

Ст. 56

Для меня, как для гражданина РФ могут быть установлены ...

Ст.41

Я, гражданин РФ, имею право привлечь к ответственности ...

2.Изучите постатейно основные права и обязанности работника, определённые Трудовым Кодексом РФ, соотнесите их со своими трудовыми правами обязанностями:

Я (ФИО), как работник предприятия любой формы хозяйствования, имею следующие права:

- Ст. 1
- Ст. 2
- Ст. 4
- Ст. 21
- Ст. 92
- Ст. 99
- Ст. 147
- Ст. 184
- Ст. 218
- Ст. 219
- Ст. 221
- Ст. 222
- Ст. 223

- Ст. 226 Ст. 229 Ст. 379 Ст. 409 Я, как работник предприятия любой формы хозяйствования, имею следующие обязанности: Ст. 4 Ст. 213 Ст. 214 Ст. 225 3.Изучите постатейно основные права и обязанности работодателя, определённые ТК РФ. Права работодателя
- Ст. 81 **Обязанности работодателя**

Ст. 22

Ст. 76

Ст. 88

Ст. 212

Ст. 215

Ст. 220

Ст. 221

Ст. 225

Ст 228

Ст. 380.

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
 - в оформлении работы допущены неточности;
 - объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

– содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;

- работа оформлена с ошибками в оформлении;
- объем работы значительно меньше заданного.

- не раскрыта основная тема работы;
- оформление работы не соответствует требования преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному.

Тема 6.2 Обеспечение охраны труда на предприятиях торговли

Практическое занятие № 16 Обеспечение охраны труда на предприятиях торговли

Цель работы: научиться составлять инструкции по технике безопасности при работе с торговым оборудование.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

– применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;

Материальное обеспечение:

Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

Задание:

- 1. Изучите структуру типовых инструкций по технике безопасности
- 2. Разработайте инструкцию по технике безопасности при работе на
- 1 вариант- миксере «Воронеж»
- 2 вариант- слайсере «МРГ- 300»
- 3 вариант- ККМ

Провести и документально оформить инструкцию по технике безопасности.

Порядок выполнения работы:

- 1. Ознакомится с теоретическим материалом
- 2. Решите предложенные задания.

Ход работы:

- 1.Перечислите виды и дайте характеристику содержанию всех видов инструктажей по охране труда.
- 2.Перечислите виды инструктажей по технике безопасности, дайте характеристику (содержание, аудитория, документирование)
 - 3. Составьте план проведения повторного инструктажа по ТБ на рабочем месте.

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;

Тема 6.4 Производственный травматизм и профзаболевания

Практические занятия № 17,18 Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести

Цель: научиться определять коэффициент производственного травматизма. **Выполнив работу, Вы будете:**

уметь:

 применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;

Материальное обеспечение:

Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

Задание:

Составить акт о несчастном случае на производстве

Провести анализ показателей производственного травматизма в магазине «...», разработать мероприятия по профилактике производства травматизма в магазине «...»

Порядок выполнения работы:

- 1. Составьте описание виртуального несчастного случая на производстве, в магазине «...»
- 2. Определите состав комиссии по расследованию несчастного случая на производстве
- 3. Составьте перечень первоочередных мероприятий по устранению причин несчастного случая на производстве.

Таблица 1- Мероприятия по устранению причин несчастного случая в магазине «...»

ФИО	Мероприятие	Срок исполнения	Исполнитель, должность,

- 4.Перечислите причины НС в магазинах города.
- 5.Перечислите показатели травматизма, рассчитайте их значение для магазина «...» за определенный год.
- 6.Перечислите методы изучения производственного травматизма и профилактики HC, применяемые в магазине «...».
 - 7. Разработайте программу мероприятий для магазина «...»
 - -первоочередных;
 - -профилактических.

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
- в оформлении работы допущены неточности;
- объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

- содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;
 - работа оформлена с ошибками в оформлении;

Тема 6.5 Пожарная безопасность

Практические занятия № 19,20

Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в торговых предприятиях

Цель работы: применять правила охраны труда, экстренные способы оказания помощи пострадавшим, использовать противопожарную технику;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

 по типовой инструкции составить инструкцию по пожарной безопасности для магазина «...» изучить устройство и овладеть примами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.

Материальное обеспечение:

Рабочее место преподавателя: переносной мультимедийный комплекс: ноутбук, экран, проектор, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель.

Задание:

- 1. Изучить типовую инструкцию по ОТ, составить инструкцию по пожарной безопасности для магазина «...».
 - 2. Изучить средства тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи

Порядок выполнения работы:

- 1. Перечислите основные источники и причины возгорания.
- 2.Перечислите меры пожарной профилактики в магазине.
- 3. Перечислите действия персонала магазина при возникновении пожара.
- 4. Составьте инструкцию по пожарной безопасности для магазина «...», нарисуйте план эвакуации.
 - 5. Перечислите виды средств тушения пожаров, имеющиеся в магазине «...»
 - 6. Отработайте навыки по применению огнетушителей на имеющихся образцах.
- 7. Перечислите виды пожарной сигнализации и связи, применяемые в магазине «...», дайте им характеристику.

Форма представления результата: Выполненная работа

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- содержание работы соответствует заданной тематике, обучающийся показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу;
 - работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателя;
 - объем работы соответствует заданному;
 - работа выполнена точно в срок, указанный преподавателем.

- содержание работы соответствует заданной тематике;
- обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки в данном вопросе;
 - в оформлении работы допущены неточности;
 - объем работы соответствует заданному или незначительно меньше.

Оценка «З» выставляется обучающемуся, если:

– содержание работы соответствует заданной тематике, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или материал по теме изложен нелогично, нечетко представлено основное содержание вопроса;