



**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО
БІЗНЕСУ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН
СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни

**ТОРГОВЕЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ /
TRADE EQUIPMENT**

Викладач (-і)



ТАРАСЕНКО ІГОР ІВАНОВИЧ
канд. техн. наук, доцент

Контакти

м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. А-225, тел.: (044) 531-48-65

E-mail:

i.tarasenko@knute.edu.ua

**Сторінка
дисципліни в
системі
дистанційного
навчання КНТЕУ**

<http://ldn.knute.edu.ua/course/view.php?id=623>

Консультації

Відповідно до графіку індивідуальних консультацій:
<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=11189&uk>

Мова викладання: українська, англійська

Коротка анотація. Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти базові компетентності – опанування принципів забезпечення торговельно-технологічних процесів обслуговування покупців, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування торговельного обладнання підприємств сфери роздрібної і оптової торгівлі.

Освітній ступінь. молодший бакалавр / junior bachelor

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація	Тип дисципліни
07 Управління та адміністрування / Management and administration	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність / Entrepreneurship Trade and Stock Exchange Activity	Оптова і роздрібна торгівля / Wholesale and Retail Trade Товарознавство і комерційна логістика / Commodity Science and Commercial Logistics	Нормативна

2. Метою вивчення дисципліни “Торговельне обладнання” є формування у студентів цілісності знань та навичок щодо технічного забезпечення торговельно-технологічних процесів обслуговування покупців, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування торговельного обладнання підприємств сфери роздрібної і оптової торгівлі.

3. Результати навчання - полягають у досягненні мети та виконанні означених завдань:

- знання призначення та сфери використання різних видів обладнання для механізації і автоматизації торговельно-технологічних процесів у магазинах і на складах;
- знання технічних характеристик обладнання, конструкції та принципу дії, особливостей його експлуатації в умовах діючих торговельних закладів і складів;
- знання основних факторів, що впливають на ефективність функціонування обладнання;
- опанування навичок експлуатації обладнання, які необхідні в подальшій професійній діяльності;
- вміння здійснювати підбір та обґрунтування вибору обладнання для торговельних закладів.
- вміння ідентифікувати небезпеки та управляти ризиками при використанні різних видів обладнання.

4. Обсяг дисципліни. Дисципліна «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» нормативна, містить 6 кредитів ECTS. Загальна кількість годин – 180, з них 34 – лекцій, 34 – лабораторних занять і 112 – самостійної роботи.

5. Пререквізити – дисципліна “Торговельне обладнання” займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки бакалаврів та у структурно-логічній схемі і є основою для вивчення дисциплін “Організації оптової торгівлі”, “Організації роздрібної торгівлі” “Проектування торговельних об’єктів” “Технологія зберігання товарів” та інших професійно орієнтованих дисциплін з урахуванням особливостей спеціалізації “Оптова і роздрібна торгівля”, “Товарознавство і комерційна логістика.

6. Технічне й програмне забезпечення /обладнання – Вивчення дисципліни передбачає використання діючих зразків реєстраторів розрахункових операцій, ваговимірювального, холодильного, подрібнювально-різального, теплового обладнання, комп’ютерної техніки та програмних продуктів (систем автоматизації діяльності закладів торгівлі).

7. Календарно-тематичний план (схема вивчення дисципліни)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Всього годин/кредитів	з них			
		лекції	лабораторні заняття	СРС	
Розділ 1. Торговельне обладнання магазинів					
Тема 1.1. Загальні відомості про торговельне обладнання	5	2	-	3	ПО
Тема 2. Нейтральне (немеханічне) торговельне обладнання	8	4	-	4	ПО
Тема 1.3. Ваговимірювальне обладнання	12	4	4	4	Т
Тема 1.4. Обладнання для розрахунків з покупцями	17	4	8	5	УО
Тема 1.5. Обладнання для обліку і управління товарно-грошовим обігом	12	4	4	4	Т
Тема 1.6. Холодильне обладнання	11	4	4	3	Т, ІЗ
Тема 1.7. Підіймально-транспортне обладнання	4	2	-	2	УО, Т
Тема 1.8. Фасувально-пакувальне обладнання	7	2	2	3	УО
Тема 1.9. Автоматизовані системи в торговельних закладах	17	4	8	5	УО, Т
Розділ 2. Обладнання торгових складів та поза магазинного продажу товарів					
Тема 2.1. Обладнання торгових складів	5	2	-	3	УО
Тема 2.2. Обладнання для позамагазинного продажу товарів	8	4	-	4	ПО
Розділ 3. Технологічне обладнання для виготовлення кулінарної продукції у торговельних об'єктах					
Тема 3.1. Обладнання для міні-пекарень	11	2	4	5	УО
Тема 3.2. Обладнання для відділів кулінарії	18	4	8	6	Т
Разом	135/4,5	42	42	51	
Підсумковий контроль - екзамен письмовий					

Примітка: УО – усне опитування; ПО – письмове опитування; Т – тестування;
ІЗ – виконання індивідуального завдання.

8. Система оцінювання та вимоги

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка 100 балів.

Види робіт	Кількість балів
Тема 1. Загальні відомості про торговельне обладнання	
Виконання індивідуального завдання (СР)	4
Тема 2. Нейтральне (немеханічне) торговельне обладнання	
Виконання індивідуального завдання (СР)	4
Тема 3. Ваговимірювальне обладнання	
Виконання лабораторної роботи № 1	5
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 4. Обладнання для розрахунків з покупцями	
Виконання лабораторної роботи № 2	6
Виконання індивідуального завдання (СР)	4
Тема 5. Обладнання для обліку і управління товарно-грошовим обігом	
Виконання індивідуального завдання (СР)	
Тема 6. Холодильне обладнання	
Виконання лабораторної роботи № 3	6
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 7. Торговельні автомати	
Виконання індивідуального завдання (СР)	4
Тема 8. Підіймально-транспортне обладнання	
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 9. Автоматизовані системи в сфері торгівлі	
Виконання лабораторної роботи № 4	5
Виконання лабораторної роботи № 5	9
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 10. Обладнання торгових складів	
Виконання індивідуального завдання (СР)	4
Тема 11. Обладнання для позамагазинного продажу товарів	
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Тема 12. Обладнання для міні-пекарень	
Виконання лабораторної роботи № 6	6
Виконання індивідуального завдання (СР)	3
Тема 13. Обладнання для відділів кулінарії	
Виконання індивідуального завдання (СР)	5
Виконання лабораторної роботи № 7	
Разом :Аудиторна робота	40
Самостійна робота	60
Всього:	100

Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено 10 лабораторних занять, загальна сума балів за виконання лабораторних робіт складає 40 балів, за виконання самостійних робіт складає – 60 балів.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

9. Рекомендована література (основні джерела):

1. Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг. Закон України 6.07.1995 року №265/95-ВР.
2. Проектування торговельних об'єктів: навч. посіб. / Н. Б. Ільченко, О. О. Кавун. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011.
3. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П., Шинкаренко – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 320 с.
4. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. / за ред. А.А. Мазаракі] – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.
6. Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник. К.: Ліра-К, 2011.

Інтернет-ресурси

1. Сайт компанії «NBS». – Режим доступу: www.nbs.com.ua.
2. [Сайт компанії «System Group»](http://www.systemgroup.com.ua). - Режим доступу: systemgroup.com.ua
3. Сайт компанії «Європейські торговельні системи». – Режим доступу: www.etc.ua.
4. Сайт компанії «Ікс-маркет». – Режим доступу: ics-market.com.ua.
5. Сайт компанії «Юнісистем». – Режим доступу: unisystem.ua.
6. Сайт компанії «ТФПК ЛТД». – Режим доступу: smarket.kiev.ua.
7. Сайт компанії «СМС». – Режим доступу: sms-skladtehnika.com.
8. Сайт компанії «Новий проект». – Режим доступу: www.np.com.ua.
9. Сайт компанії «Меркс». – Режим доступу: www.merx.ua.
10. Сайт компанії «Профітекс». – Режим доступу: www.profitex.com.