

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015/ ISO 9001:2015
Кафедра інженерно-технічних дисциплін

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою
пост. пов. від « 17 » 12 2020 р.

Ректор


А. А. Мазаракі

**ТОРГОВЕЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ /
TRADE EQUIPMENT**

**ПРОГРАМА /
COURSE SUMMARY**

Київ 2020

Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу КНТЕУ заборонено

Автори: І.І. Тарасенко, к.т.н., доцент
О.П. Шинкаренко, асистент

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри інженерно-технічних дисциплін 19 листопада 2020 р., протокол № 8.

Рецензенти: Р.А. Расулов, к.т.н., доцент,
Н.В. Пархаєва, к.т.н., доцент,
М.Л. Макашев, директор компанії “Профітекс-Київ”

ТОРГОВЕЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ / TRADE EQUIPMENT

ПРОГРАМА / COURSE SUMMARY

ВСТУП

Програма дисципліни «Торговельне обладнання» призначена для студентів освітнього ступеня «молодший бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Програму підготовлено відповідно до Стандарту вищої освіти КНТЕУ із зазначеної спеціальності та відповідної освітньо-професійної програми підготовки студентів КНТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як вибіркової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою 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.

Завданням вивчення дисципліни є надання студентам комплексу знань щодо обладнання торговельних підприємств.

Предметом вивчення дисципліни є технічне забезпечення торговельних і виробничих процесів у торговельних підприємствах.

2. ПЕРЕДУМОВИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ВИБІРКОВОЇ КОМПОНЕНТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

знати

- сутність підприємства торгівлі;
- принципи, структуру та особливості формування асортименту товарів і товарних категорій;
- чинники збереження якості продовольчих та непродовольчих товарів;

вміти

- вміти використовувати систему показників для обґрунтування підвищення ефективності діяльності та рівня конкурентоспроможності підприємства торгівлі;
- оцінювати якість товарів та забезпечувати її збереження у процесі товаропросування;

- вільно працювати з офісними додатками *Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point.*
-

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Торговельне обладнання», як обов'язкова компонента освітньої програми, забезпечує оволодіння студентами фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідною освітньо-професійною програмою:

*076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»,
ОС «молодший бакалавр»*

Номер в освітній програмі	Зміст компетентності	Номер теми, що розкриває зміст компетентності
<i>Спеціальні (фахові) компетентності за освітньою програмою</i>		
СК6	Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.	1.1-1.9, 2.1, 2.2
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПРН11	Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці.	1.5-1.9, 3.2
ПРН12	Вміти застосовувати інноваційні підходи в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.	1.9, 2.1, 3.1, 3.2

4. ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Розділ 1. Торговельне обладнання магазинів

Тема 1.1. Загальні відомості про торговельне обладнання

Торговельне обладнання – як важлива складова технічного забезпечення товароруку від виробника до споживача. Особливості технічного оснащення торговельного процесу в залежності від використовуваної технології продажу і асортименту товару.

Види торговельного обладнання. Основні техніко-економічні характеристики і загальні правила експлуатації торговельного обладнання.

Вимоги до конструкцій та матеріалів торговельного обладнання: техніко-експлуатаційні, санітарно-гігієнічні, ергономічні, економічні і технічної естетики.

Сучасний ринок торговельного обладнання і основні тенденції розвитку обладнання для сфери торгівлі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4.

Додатковий: 1, 3.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 8.

Тема 1.2. Нейтральне (немеханічне) торговельне обладнання

Класифікація і види нейтрального (немеханічного) торговельного обладнання. Вимоги до нейтрального торговельного обладнання.

Стелажні системи, гірки, прилавки, вітрини, стійки, вішала, презентаційні столики для торговельних залів. Тара-обладнання.

Касові термінали. Парк-бокси, візки для покупців. Системи входу і огороження. Торговельний інвентар: для приймання товару, рекламно-виставковий, санітарно-гігієнічний.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 4.

Додатковий: 1, 3.

Інтернет-ресурси: 1, 3, 4, 7, 9.

Тема 1.3. Ваговимірювальне обладнання

Призначення і класифікація ваг.

Метрологічні, торгово-експлуатаційні та санітарно-гігієнічні вимоги до ваговимірювальних приладів.

Електронні торгові ваги. Електронні контрольно-касові ваги. Будова та принцип дії та правила експлуатації електронних та механічних ваг.

Перевірка ваговимірювальних приладів. Організація технічного обслуговування та ремонту ваговимірювального обладнання.

Визначення необхідної кількості електронних ваг у торговельному закладі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 4.

Додатковий: 1, 2, 3, 4.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9.

Тема 1.4. Обладнання для розрахунків з покупцями

Призначення та класифікація реєстраторів розрахункових операцій.

Порядок реєстрації, опломбування та застосування реєстраторів розрахункових операцій.

Електронні контрольно-касові апарати. Електронні контрольно-касові реєстратори. Комп'ютерно-касові системи.

Принцип дії та режими роботи реєстраторів розрахункових операцій.

Правила експлуатації та технічне обслуговування реєстраторів розрахункових операцій.

Визначення необхідної кількості реєстраторів розрахункових операцій у торговельному закладі.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 4.

Додатковий: 1, 3.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9.

Тема 1.5. Обладнання для обліку і управління товарно-грошовим обігом у торгівлі

Етикет–пістолети. Сканери штрих-кодів. Лічильники банкнот і монет. Детектори валют. Принтери етикеток. Термінали збору даних.

Способи та засоби безконтактної ідентифікації товарів – штрихове кодування та радіочастотна ідентифікація.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 4.

Додатковий: 1, 4.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9.

Тема 1.6. Холодильне обладнання

Загальні відомості про холодильне обладнання. Класифікація холодильного обладнання. Будова парової компресійної холодильної машини. Правила експлуатації і технічні вимоги безпеки праці.

Складові частини і класифікація торговельного холодильного обладнання. Стаціонарні і збірні холодильні камери. Холодильні шафи, прилавки, вітрини, прилавки-вітрини. Охолоджувачі напоїв, льодогенератори і фризери. Установки для продажу пива та інших напоїв. Холодильні апарати для інтенсивного охолодження та шокового заморожування.

Правила експлуатації торговельного холодильного обладнання

Визначення необхідної кількості холодильного обладнання для торговельного закладу.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 3, 4.

Додатковий: 2, 3, 4.

Інтернет-ресурси: 3, 8, 9, 10.

Тема 1.7. Підйимально-транспортне обладнання

Призначення та класифікація підйимально-транспортного обладнання.

Машини і механізми періодичної дії. Найпростіші засоби механізації вантажно-розвантажувальних робіт: лебідки, талі, тельфери, роликові конвеєри, візки, штабелери.

Вантажопідйимальні машини: вантажні ліфти, підйимальні машини, підйимальні столи.

Машини безперервної дії. Обладнання для штабелювання і вантажних операцій.

Правила експлуатації підйимально-транспортного обладнання.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 4.

Додатковий: 1, 2, 3, 4.

Інтернет-ресурси: 3, 7, 8, 9, 10.

Тема 1.8. Фасувально-пакувальне обладнання

Види дозування та дозатори сипучих, в'язко-пластичних і рідких товарів.

Призначення та види фасувально-пакувального обладнання. Будова та принцип дії апаратів для фасування і пакування сипучих продуктів. Гарячі столи. Групіратори.

Вакуум-пакувальні машини камерного і безкамерного типу. Термоформуючі машини.

Правила експлуатації фасувально-пакувального обладнання.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 3, 4.

Додатковий: 1, 4.

Інтернет-ресурси: 3, 8, 9.

Тема 1.9. Автоматизовані системи в торговельних закладах

Призначення і види систем автоматизації діяльності торговельних об'єктів. Структура і робочі станції системи автоматизації SMarket.

Системи відео контролю касових операцій POS-інтелект. Системи електронних цінників. Системи касового самообслуговування. Інформаційні кіоски. Системи безпеки торговельних закладів.

Системи автоматичного обліку відвідувачів торговельних закладів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 4.

Додатковий: 1.

Інтернет-ресурси: 1, 2, 3, 5, 6.

Розділ 2. Обладнання торгових складів та поза магазинного продажу товарів

Тема 2.1. Обладнання торгових складів

Види обладнання для зберігання товарів на складах.

Обладнання складів різного призначення: універсальні і спеціальні стелажні системи, піддони, підтоварники і вантажні контейнери.

Робототехнічні засоби для переміщення товарів. Автоматизовані склади.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 1, 2, 4.

Додатковий: 1.

Інтернет-ресурси: 3, 7, 8.

Тема 2.2. Обладнання для поза магазинного продажу товарів

Обладнання для забезпечення продажу товарів у дрібно роздрібній торговельній мережі через кіоски і павільйони.

Продаж товарів через торговельні автомати. Основні вузли і механізми торговельних автоматів, їх характеристика та призначення. Автомати дозуючі для продажу рідких товарів. Автомати для продажу штучних товарів. Комбіновані автомати. Правила експлуатації та обслуговування торговельних автоматів.

Пересувні засоби торгівлі. Технічне забезпечення продажу товарів на замовлення.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 4.

Додатковий: 1.

Інтернет-ресурси: 3, 8, 9.

Розділ 3. Технологічне обладнання для виготовлення кулінарної продукції у торговельних об'єктах

Тема 3.1. Обладнання для міні пекарень

Обладнання для міні пекарень: просіювачі, тістомісильні машини, збивальні машини, пристрої для поділу тіста і округлення порцій, розстійні шафи, пекарські шафи, подові та ротаційні печі, кондитерські столи і візки.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 4.

Додатковий: 2, 3, 4.

Інтернет-ресурси: 8, 9, 10.

Тема 3.2. Обладнання для відділів кулінарії

Будова, принцип дії машин для подрібнення сухих твердих продуктів і льоду. Машини і механізми для нарізання гастрономічних продуктів. Стрічкові пилки. М'ясорубки і кутери. Машини для нарізання м'ясних напівфабрикатів.

Обладнання для теплової обробки продуктів: плити, пароконвектомати, стравоварильні котли, сковороди, фритюрниці, грилі, допоміжне обладнання.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 2, 3, 4.

Додатковий: 2, 3, 4.

Інтернет-ресурси: 8, 9, 10.

5. Список рекомендованих джерел**

Основний

1. *Проектування торговельних об'єктів: навч. посіб. / Н. Б. Ільченко, О. О. Кавун. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011.*
2. *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.*
3. *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.*
4. *Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник. К.: Ліра-К, 2011.*

Додатковий

1. *Голошубова Н.О. Організація торгівлі: підруч. – К.: Книга, 2012.*
2. *Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питания. Справочник : учеб. пособие для студ. вузов : в 3 ч. ; ч. 3 / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов. – Х. : Мир техники и технологий, 2005.*
3. *Золін В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Навч. пос– М. : ПрофОбрИздат, 2002.*
4. *Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016.*

Інтернет-ресурси

1. Сайт компанії «NBS». – Режим доступу: www.nbs.com.ua.
2. Сайт компанії «System Group». - 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.

** Курсивом позначена література, наявна в бібліотеці КНТЕУ