

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ  
КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА, МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЙ ТА ЛОГІСТИКИ

ЗАТВЕРДЖУЮ



Декан факультету менеджменту

І.Г. Шавкун  
(ініціали та прізвище)

2019

**“ОБЛАДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ТОРГІВЛІ ТА СФЕРИ ПОСЛУГ”**  
(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалавра

спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

освітньо-професійна програма “Підприємництво та комерційна логістика”

Укладач

Полусмяк Ю.І., к.е.н, доцент кафедри підприємництва,  
менеджменту організацій та логістики  
(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

Обговорено та ухвалено  
на засіданні кафедри підприємництва,  
менеджменту організацій та логістики

Протокол № 1 від “28” серпня 2019 р.  
Завідувач кафедри підприємництва,  
менеджменту організацій та логістики

(підпис)

Л.М. Бухаріна  
(ініціали, прізвище)

Ухвалено науково-методичною радою  
факультету менеджменту

Протокол № 1 від “30” серпня 2019 р.  
Голова науково-методичної ради  
факультету менеджменту

(підпис)

О.В. Юдіна  
(ініціали, прізвище)

2019 рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрямок підготовки, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>07 Управління і адміністрування</u>	За вибором	
Розділів – 2	Спеціальність <u>076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність</u>	Цикл дисциплін професійної підготовки	
Загальна кількість годин – 90		<b>Рік підготовки:</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 8	Освітньо-професійна програма <u>“Підприємництво та комерційна логістика”</u>	4-й	-
		<b>Лекції</b>	
		16 год.	-
		<b>Практичні</b>	
		8 год.	-
	Рівень вищої освіти: <b>бакалаврський</b>	<b>Самостійна робота</b>	
		66 год.	-
		<b>Вид підсумкового контролю:</b> залік	

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** викладання навчальної дисципліни “Обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг” є формування знань, пов’язаних із механізацією та контролем технологічних процесів, що протікають на підприємствах торгівлі, засвоєння основ організації обслуговування, її загальних принципів, методів та положень незалежно від форм власності, напрямків діяльності.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни “Обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг” є набуття теоретичних знань та навичок з питань удосконалення структури організації та технології обслуговування в ринкових умовах; розв’язування проблем підвищення ефективності організації технологічних процесів та обслуговування покупців; призначення та сфери використання засобів механізації, автоматизації технологічних процесів підприємств торгівлі різного рівня та спрямування.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- принципи товарознавчої класифікації послуг;
- принципи товарознавчої класифікації послуг у загальногосподарській сфері;
- підходи до оцінки якості надання певних послуг у ринкових умовах з урахуванням чинної законодавчої бази;
- принципи торгово-технологічного процесу в магазині, основи проектування магазинів;
- особливості улаштування складів, їх роль у процесі товароруку, призначення та функції складів, їх класифікацію;
- сутність та роль тари, специфіку транспортування та зберігання товару, специфіку тарних операцій в торгівлі.

**ВМІТИ:**

- оцінювати повноту послуг, що надаються на практиці відповідно до чинної нормативно-технічної документації;

- створювати або удосконалювати послуги з метою захисту інтересів споживачів;
- користуватися сучасним торговельно-технологічним обладнанням.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких **компетентностей**:

- Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері професійної діяльності.

- Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

- Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

- Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

**Міждисциплінарні зв'язки.**

Вивчення курсу базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення циклу фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін: “Менеджмент”, “Теорія організацій”, “Управління сталим розвитком підприємства”, “Стратегічний менеджмент”, „Якість та безпечність товарів та послуг”, „Товарознавство”.

**3. Програма навчальної дисципліни****Розділ 1. "Основні напрямки організації та функціональні компоненти обслуговування на підприємстві"*****Тема 1. Теоретичні та методологічні основи курсу “Обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг”***

Актуальність і необхідність вивчення курсу "Обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг" для підготовки сучасних менеджерів в умовах ринкових перетворень економіки України. Поняття соціальної сфери обслуговування населення. Сучасний стан основних галузей соціальної сфери обслуговування. Роль торгівлі в розвитку соціальної сфери обслуговування населення. Реструктуризація галузей соціальної сфери обслуговування. Основні форми і системи роздрібно торгівлі України та їх розвиток в умовах роздержавлення майна та приватизації. Типи комерційних підприємств. Методи управління підприємством, їх удосконалення. Органи регулювання та контролю за діяльністю підприємств торгівлі.

***Тема 2. Організація торгово-технологічного процесу в магазині. Основи проектування магазинів.***

Торгово-технологічний процес в магазині, його елементи. Організація приймання, збереження та підготовки до продажу. Розміщення та викладка товарів у торговельному залі. Управління торгово-технологічним процесом у магазині. Взаємозв'язок торгово-технологічного процесу з улаштуванням та планування магазину. Загальні вимоги до проектування торговельного підприємства.

***Тема 3. Організація та технологія товаропостачання підприємств роздрібно торгівлі***

Сутність та задачі раціональної організації товаропостачання роздрібно мережі. Форми товаропостачання та схеми завозу товарів у роздрібні торговельні підприємства. Порядок подання та виконання заяв й завозу товарів у роздрібну мережу. Організація та технологія доставки товарів у магазин. Перевірка товарів що поступають до магазину за кількістю та якістю. Зберігання товарів, заходи по боротьбі з утратою товарів в

підприємствах роздрібної торгівлі. Управління торгово-технологічним процесом товаропостачання.

#### ***Тема 4. Організація праці в роздрібній торгівлі***

Форми організації праці робітників торговельного підприємства. Основні принципи та функції управління персоналом торговельного підприємства. Режим роботи торговельного підприємства. Умови праці в магазині. Організація матеріальної відповідальності в магазині. Ефективність праці торговельних робітників і методи дослідження трудових процесів.

### **Розділ 2. Види обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг**

#### ***Тема 5. Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі***

Класифікація ваговимірювального обладнання. Технологічні, експлуатаційні, метрологічні, санітарно-гігієнічні та естетичні вимоги до вимірювального обладнання. Основні поняття точності зважування, стійкості та чутливості ваг, сталість показників зважування. Поняття швидкості зважування, наочності показань, відповідності вагового приладу предмету зважування. Механічне та електронне ваговимірювальне обладнання. Процес зважування. Ваги настільні циферблатні із сегментною шкалою, ваги настільні циферблатні з круговою шкалою, ваги механічні платформні пересувні, ваги платформні для зважування крупнотонажних вантажів. Електронні настільні ваги із друком чеку, ваги для самообслуговування, підвісні ваги, палетні та платформні ваги. Повірка ваговимірювальних пристроїв, вибір ваговимірювального обладнання. Система метрологічного контролю. Інтервали вимірювального обладнання. Законодавча база контролю за вимірювальними приладами. Зони використання ваговимірювальних пристроїв. Чинники, що впливають на вибір ваговимірювального обладнання. Визначення мінімально-необхідної кількості ваговимірювальних пристроїв для підприємства.

#### ***Тема 6. Контрольно-касове обладнання***

Системи та обладнання для контролю та реєстрації розрахункових операцій. Реєстратори розрахункових операцій. Регламентуючі нормативні документи. Конструкція контрольно-касових апаратів. Принципи будови та взаємодія між пристроями. Характеристика моделей. Електронні контрольно-касові реєстратори. Комп'ютерно-касові системи. POS-термінали. Додаткове зовнішнє обладнання. Порядок розташування розрахункових вузлів на підприємствах роздрібної торгівлі. Порядок та правила підбору контрольно-касового обладнання. Обладнання для оптичної, радіочастотної, автоматичної ідентифікації товарів. Всесвітня організація з нумерації GSL Україна - її задачі. Системи автоматичної ідентифікації товарів. Штрихове кодування товарних позицій. Обладнання для роботи зі штриховим кодуванням. Радіочастотна ідентифікація. Системи та обладнання безпеки торговельних підприємств оптової та роздрібної торгівлі. Загальні засоби та обладнання боротьби з крадіжками. Системи охоронного відеоспостереження. Електронні системи захисту товарів. Системи контролю персоналу та підрахунку покупців

#### ***Тема 7. Холодильне обладнання підприємств торгівлі***

Класифікація торгового холодильного обладнання. Холодильне обладнання для торгових залів, спеціалізоване холодильне обладнання. Температурні режими холодильного обладнання. Кліматичне виконання та устрій холодильних агрегатів. Холодильні вітрини, холодильні прилавки, бонети, холодильні ларі та скрині. Холодильні шафи та холодильні камери. Шафи для продажу, демонстрації та зберігання вин. Їх устрій, принцип дії правила експлуатації та техніка безпеки при експлуатації. Спеціалізоване холодильне обладнання. Холодильне обладнання для приготування і відпуску охолоджених напоїв. Устаткування для виготовлення охолоджених соків, м'якого морозива, харчового льоду. Їх принцип дії, характеристики та правила експлуатації.

#### ***Тема 8. Товарні склади, їх улаштування та планування***

Роль складів у процесі товароруку. Призначення та функції складів, їх класифікація. Види складських приміщень та їх внутрішнє планування. Визначення

потреби у складській площі та місткість складів. Особливості проектування складів. Складський технологічний процес і принципи його організації. Організація та технологія приймання товарів, улаштування і збереження, відпуск товарів зі складу. Організація управління торговельно-технологічним процесом на складі. Структура апарату складу та функції його робітників. Організація праці складських робітників.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви тематичних розділів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	практ	сам.роб.		л	практ	сам.роб
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Розділ 1. “Основні напрямки організації та функціональні компоненти обслуговування на підприємстві”</b>								
Тема 1. Теоретичні та методологічні основи курсу “Обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг”	8	2	2	8	-	-	-	-
Тема 2. Організація торгово-технологічного процесу в магазині. Основи проектування магазинів.	8	2		8	-	-	-	-
Тема 3. Організація та технологія товаропостачання підприємств роздрібно торгівлі	8	2	2	8	-	-	-	-
Тема 4. Організація праці в роздрібній торгівлі	8	2		8	-	-	-	-
Разом за розділом 1	46	8	4	32	-	-	-	-
<b>Розділ 2 “Види обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг”</b>								
Тема 5. Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі	8	2	2	8	-	-	-	-
Тема 6. Контрольно-касове обладнання	8	2		8	-	-	-	-
Тема 7. Холодильне обладнання підприємств торгівлі	8	2	2	8	-	-	-	-
Тема 8. Товарні склади, їх улаштування та планування	8	2		10	-	-	-	-
Разом за розділом 2	44	8	4	34	-	-	-	-
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>66</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

### 5. Теми лекційних занять

№ теми з/прогр.	Назва теми	Кількість годин, денна форма
1	Теоретичні та методологічні основи курсу “Обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг”	2
2	Організація торгово-технологічного процесу в магазині. Основи проектування магазинів.	2
3	Організація та технологія товаропостачання підприємств роздрібною торгівлі	2
4	Організація праці в роздрібній торгівлі	2
5	Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі	2
6	Контрольно-касове обладнання	2
7	Холодильне обладнання підприємств торгівлі	2
8	Товарні склади, їх улаштування та планування	2
<b>Разом</b>		<b>16</b>

### 6. Теми практичних занять

№ теми з/прогр.	Назва теми	Кількість годин, денна форма
1	Теоретичні та методологічні основи курсу “Обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг”	1
2	Організація торгово-технологічного процесу в магазині. Основи проектування магазинів.	1
3	Організація та технологія товаропостачання підприємств роздрібною торгівлі	1
4	Організація праці в роздрібній торгівлі	1
5	Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі	1
6	Контрольно-касове обладнання	1
7	Холодильне обладнання підприємств торгівлі	1
8	Товарні склади, їх улаштування та планування	1
<b>Разом</b>		<b>8</b>

### 7. Самостійна робота

№ теми з/прогр.	Назва теми	Кількість годин, денна форма
1	Теоретичні та методологічні основи курсу “Обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг”	8
2	Організація торгово-технологічного процесу в магазині. Основи проектування магазинів.	8
3	Організація та технологія товаропостачання підприємств роздрібною торгівлі	8
4	Організація праці в роздрібній торгівлі	8
5	Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі	8
6	Контрольно-касове обладнання	8
7	Холодильне обладнання підприємств торгівлі	8
8	Товарні склади, їх улаштування та планування	10
<b>Разом</b>		<b>66</b>

## 8. Види контролю і система накопичення балів

Вид контролю	№	Вид контрольного заходу	Кількість контрольних заходів	Кількість балів за 1 захід	Усього балів
			Денна форма		
Поточний контроль	1	Збір, систематизація та аналіз фактичного матеріалу, доповіді на практичних заняттях	4	2	8
	2	Виступ, презентація й обговорення результатів дослідження матеріалу на практичних заняттях	4	2	8
	3	Розв'язання навчальних кейсів за тематикою практичного заняття	4	2	8
	4	Контрольне тестування за результатом вивчення матеріалу <b>Розділу 1, Розділу 2</b>	2	8	16
	5	Самостійне проходження тесту за матеріалом <b>Розділу 1, Розділу 2</b> у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ <b>Moodle</b>	2	10	20
Підсумковий контроль – залік	6	<b>Вирішення контрольних ситуативних задач та навчальних кейсів (у письмовій формі)</b>	1	25	40
		Контрольне тестування за вивченим матеріалом курсу (у письмовій формі)		15	
<b>Усього балів</b>			<b>17</b>		<b>100</b>

### Критерії оцінювання

1. *Збір, систематизація та аналіз фактичного матеріалу, доповіді: 1-2 бал(и).*  
2 бали - відповідь правильна, повна, інформацію з різних джерел систематизовано, виокремлено основні положення, структурно об'єднано та стисло проаналізовано кожне з них, зроблено ґрунтовні узагальнюючі висновки.  
1 бал - відповідь в цілому правильна, виокремлено основні положення кожного з джерел, але не зроблено їх відповідного аналізу та узагальнюючих висновків.
2. *Виступ, презентація й обговорення результатів дослідження матеріалу на практичних заняттях: 1-2 бал(и).*  
2 бали – виступ та презентацію підготовлено за темою дослідження, чітко визначено зміст; зроблено глибокий системний аналіз змісту презентації, виявлено нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але які суттєво впливають на зміст, надано власні аргументи щодо основних положень теми, що досліджується.  
1 бал - підготовлено додатковий матеріал з теми, що обговорюється, доповнює зміст виступу, висловлено власну думку.
3. *Розв'язання навчальних кейсів за тематикою практичного заняття: 1-2 бал(и).*  
2 бали - проаналізовано зміст навчального кейса, дано вичерпні відповіді на всі питання, зроблено ґрунтовні узагальнюючі висновки та надано рекомендації.  
1 бал - правильно виокремлено основні положення навчального кейса, проведено відповідний аналіз, але не зроблено узагальнюючих висновків.
4. *Контрольне тестування за результатом вивчення матеріалу Розділу 1, Розділу 2: 0-8 бал(ів).*



0,5 бала за кожен правильну відповідь (всього 16 тестових запитань до кожного розділу).

5. Самостійне проходження тесту за матеріалом Розділу 1, Розділу 2 у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ Moodle: 0-10 бал(ів).

1 бал за кожен правильну відповідь (10 тестових завдань до кожного розділу). За умови виконання тесту не менше, ніж на 85%. Кількість спроб не враховується. Час не обмежено.

6. Вирішення контрольних ситуативних задач та навчальних кейсів (у письмовій формі): 0- 25 балів.

15 балів – задачу вирішено вірно, проведено розрахунки, зроблено висновки, надано рекомендації.

10 балів - проаналізовано зміст навчального кейса, дано вичерпні відповіді на всі питання, зроблено ґрунтовні узагальнюючі висновки та надано рекомендації.

Контрольне тестування за вивченим матеріалом курсу (у письмовій формі) 0-15 бал(ів)

1 бал за кожен правильну відповідь (всього 15 тестових запитань).

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За шкалою університету	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		
FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом)		

## 9. Рекомендована література

### Основна:

1. Черевко О. І., Новікова О. В., Потапов В. О. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посіб. Київ : Ліра К, 2015. 648 с.

2. Постнов Г. М., Ефімова В. О. Технічне забезпечення технологічних процесів у ресторанній справі : навч. посіб. Харк. держ. ун-т харч. та торг. Харків : ХДУХТ, 2016. 257 с.

3. Арустамов Е. А. Обладнання підприємств торгівлі. Київ : Ліра К, 2016. 457 с.

### Додаткова:

1. Бланк І.А. Торговий менеджмент. Київ : Українсько-Финський інститут менеджмента и бизнеса, 2009. 408 с.

2. Дорофійенко В. В., Євтушенко А. К. Основи торгового менеджменту : навч. посіб. Харків: Основа, 2014. 131 с.

3. Карсекін В. І., Манов М. А. Менеджмент у підприємствах торгівлі та громадського харчування: підручник. Київ : Вища школа, 2014. 213 с.
4. Гамаюнов В. Г., Дорофійенко В. В., Поважний А. С. Менеджмент в непроизводственной сфере. Харьков: “Основа”, 2013. 444 с.
5. Черевко О. І., Новікова О. В., Потапов В. О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посіб. Київ : Ліра-К. 2016. 315 с.
6. Дорохін В. О., Герман Н. В., Шеляков О. П. Теплове обладнання підприємств харчування. підручник. Полтава: РВВПУСКУ, 2014. 583 с.
7. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: навч. посіб. ХДУХТ. Харків, 2015. 224 с.
8. Постнов Г.М. Рынок холодильного оборудования Украины. *Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское*. 2015. 2(36). С. 6-13.
9. Постнов Г.М. Комплексная автоматизация торгового процесса - залог эффективного управления торговым предприятием. *Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское*. 2014. №11(33). С. 7-14.

#### **Інформаційні ресурси:**

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 26.08.2019).
2. Кабінет Міністрів України. Урядовий портал. URL: <http://www.kmu.gov.ua> (дата звернення: 26.08.2019).
3. Международный технический журнал “Мир техники и технологий”. URL: <http://www.mtt.com.ua/> (дата звернення: 26.08.2019).
4. Міністерство економічного розвитку і торгівлі. Офіційний веб-сайт. URL: <http://www.me.gov.ua> (дата звернення: 26.08.2019).
5. Модуль аналітики офіційного сайту “Prozorro”, публічні закупівлі. URL: <http://bi.prozorro.org>. (дата звернення: 26.08.2019).
6. Науково-практичний журнал “Менеджмент сьогодні”. URL: <http://grebennikon.ru/journal-6.html> (дата звернення: 26.08.2019).
7. Офіційний портал Верховної Ради України. URL: [www.rada.gov.ua/](http://www.rada.gov.ua/). (дата звернення: 26.08.2019).
8. Офіційний сайт Міністерства економічного розвитку і торгівлі України. URL: <http://www.me.gov.ua/News/Detail?lang=uk-UA&id=50da6022-ffe8-4ddb-9248-8a24ab606d3c&title=ProzorroZmenshuKoruptsiiu-RezultatiOpituvanniaBiznesu>. (дата звернення: 26.08.2019).
9. Президент України. Офіційне інтернет-представництво. URL: <http://www.president.gov.ua> (дата звернення: 26.08.2019).

Погоджено  
з навчальним відділом

“ ”

