



Робоча програма «Обладнання підприємств торгівлі» для студентів за напрямом підготовки 6.030510 «Товарознавство та торговельне підприємництво», професійного спрямування «Товарознавство та комерційна діяльність», «Організація оптової та роздрібної торгівлі».

„\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2013 року - 21 с.

---

Розробники: д.т.н., професор Дейниченко Григорій Вікторович

к.т.н., професор Постнов Геннадій Михайлович

к.т.н., доцент Горелков Дмитро Вікторович

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри устаткування підприємств харчування

Протокол від. “29” серпня 2013 року № 1

Завідувач кафедри устаткування підприємств харчування

\_\_\_\_\_ (Дейниченко Г.В.)  
(підпис) (прізвище та ініціали)

“ 29 ” серпня 2013 року

Схвалено методичною комісією вищого навчального закладу за напрямом підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»  
(шифр, назва)

Протокол № 1 від. “30” вересня 2013 року

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ року Голова \_\_\_\_\_ О.І. Упатова  
(підпис) (прізвище та ініціали)

©Дейниченко Г.В., 2013 рік

©Постнов Г.М., 2013 рік

©Горелков Д.В., 2013 рік

© ХДУХТ, 2013 рік

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 1,5	Галузь знань <b>0305 «Економіка та підприємництво»</b>	За вибором	
	Напрямок підготовки <b>6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»</b>		
Модулів – 1,0	Спеціальність (професійне спрямування): <b>6.03051001 «Товарознавство та комерційна діяльність»</b>	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 1,5		3-й	4-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання <u>реферат</u> <small>(назва)</small>		<b>Семестр</b>	
Загальна кількість годин - 54		5-й	7-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,0 самостійної роботи студента -	Освітньо-кваліфікаційний рівень: <b>бакалавр</b>	<b>Лекції</b>	
		18 год.	4 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		-	-
		<b>Лабораторні</b>	
		18 год.	4 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		18 год.	46 год.
<b>Індивідуальні завдання:</b> <b>12 год.</b>			
<b>Залік</b>			

### Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 3/1

для заочної форми навчання – 1/7

## **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

### **2.1 Мета викладання дисципліни**

Метою вивчення дисципліни «Обладнання підприємств торгівлі» є набуття студентами необхідних теоретичних знань та практичних навичок, пов'язаних із механізацією та контролем технологічних процесів, що протікають на підприємствах торгівлі та їх удосконаленням, підбором та розташуванням, експлуатацією, первинним технічним обслуговуванням та правилами організації ремонту, а також підготовка спеціалістів за напрямком 6.030510 «Товарознавство та торговельне підприємництво», які здатні технічно грамотно експлуатувати торговельно-технологічне устаткування, вирішувати питання впровадження новітніх засобів автоматизації та механізації технологічних процесів на підприємствах торгівлі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

#### **Знати:**

- технічну характеристику обладнання, основні конструктивні та експлуатаційні параметри, принцип дії, особливості його експлуатації у відповідності до спрямування підприємства торгівлі;
- призначення та сферу використання засобів механізації, автоматизації технологічних процесів підприємств торгівлі різного рівня та спрямування.

#### **Вміти:**

- оволодіти теоретичними та практичними навичками з експлуатації та технічного обслуговування обладнання;
- набути практичних навичок з підбору, розташування обладнання підприємств торгівлі різних форм та напрямків діяльності, а також набути первинних навичок проектування підприємств торгівлі.

## **3. Програма навчальної дисципліни**

### **Змістовий модуль 1.**

#### **Тема 1. Система товаропросування та технології підприємств оптової та роздрібної торгівлі**

##### ***1. Система товаропросування.***

Поняття технології та обладнання підприємств торгівлі. Поняття процесу товаропросування та чинники, що на нього впливають. Принципи побудови процесів товаропросування та передумови створення єдиного технологічного ланцюга. Транспортне забезпечення систем руху товарів. Роль транспорту в товаропросуванні та транспортна логістика.

##### ***2. Технологія підприємств оптової торгівлі.***

Технологічні функції оптових торговельних підприємств. Класифікація товарних складів і технологічні вимоги до їх будови. Основні вимоги до

технологічного планування складських приміщень та підприємств оптової торгівлі. Технології складських операцій. Принципи раціональної технології товаропостачання.

### ***3. Технологія підприємств роздрібної торгівлі.***

Будова і основи технологічного планування підприємств торгівлі та закладів ресторанного господарства, як окремого виду підприємств торгівлі. Роздрібні торговельні підприємства та їх технологічні функції. Технології прийому, зберігання, розташування товарів. Технологічні прийоми продажу товарів роздрібних торговельних підприємствах.

**Рекомендована література для вивчення теми: [1]; [2];[3]; [5].**

## **Тема 2. Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі**

### ***1. Вимірювання в торгівлі. Загальна класифікація ваговимірювального обладнання. Вимоги, що пред'являються до вагового обладнання.***

Ідентифікація товарної порції. 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.

### ***2. 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.

### ***3. 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.

**Рекомендована література для вивчення теми: [1]; [2]; [3]; [4]; [5].**

## **Тема 3. Контрольно-касове обладнання**

### ***1. 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.

## **2. 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.

## **3. 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.

**Рекомендована література для вивчення теми: [1]; [2]; [3]; [4]; [5].**

## **Тема 4. Механічне обладнання підприємств торгівлі**

### **1. Подрібнювально-різальне обладнання.**

Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення та нарізання, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація різального устаткування. Різальні інструменти, їх характеристика, напрямки застосування. Конструктивні особливості, овочерізок слайсерів, м'ясорубок, хліборізальних машин.

### **2. Барне обладнання.**

Технологічні вимоги для подрібнених продуктів, класифікація машин та механізмів для подрібнення та збивання, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація збивального обладнання, кавомолок.

### **3. Обладнання для отримання напоїв та допоміжне обладнання.**

Технологічні вимоги для отримання свіжо віджатих натуральних соків, класифікація машин та механізмів для отримання свіжих напоїв, правила експлуатації та техніки безпеки. Класифікація соковижималок. Устрій, модельний ряд та критерії підбору барних посудомийних машин.

**Рекомендована література для вивчення теми: [1]; [2]; [5].**

## **Тема 5. Теплове обладнання підприємств торгівлі**

### **1. Обладнання для приготування гарячих напоїв.**

Класифікація апаратів для приготування гарячих напоїв за видом енергоносія, конструктивними особливостями. Основні елементи кип'ятильників, їх призначення, принцип роботи, основні техніко-економічні показники. Призначення та класифікація кавоварок. Апарати для приготування кави по-східному, апарати гейзерного типу, експрес-кавоварки. Перелік та особливості конструкцій кавоварок закордонного виробництва. Апарати для приготування шоколаду.

## ***2. Устаткування для теплової обробки харчових продуктів.***

Призначення, устрій та класифікація НВЧ-апаратів. Модельний ряд НВЧ-апаратів. Правила експлуатації. Особливості конструкції та критерії підбору НВЧ-апаратів для підприємств торгівлі. Застосування апаратів ІЧ-нагріву, їх класифікація, призначення, будова, номенклатура апаратів. Особливості конструкції грилів, шашличних печей, тостерів, ростерів.

## ***3. Обладнання для демонстрації, зберігання та продажу кулінарних та кондитерських виробів.***

Класифікація, будова, принцип дії, правила експлуатації мармітів, роздавальних та накопичувальних стояків, електротермостатів, теплових вітрин. Устаткування для відпускання обідів: лінії прилавків самообслуговування, механізовані лінії, комплектації, чеффери.

**Рекомендована література для вивчення теми: [1]; [2]; [6].**

## **Тема 6. Холодильне обладнання підприємств торгівлі**

### ***1. Класифікація торгового холодильного обладнання.***

Види класифікації холодильного обладнання. Холодильне обладнання для торгових залів, спеціалізоване холодильне обладнання. Температурні режими холодильного обладнання. Кліматичне виконання та устрій холодильних агрегатів.

### ***2. Холодильне устаткування для торгових залів, складських та підсобних приміщень.***

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.

### ***3. 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.

**Рекомендована література для вивчення теми: [1]; [2]; [3]; [4]; [5].**

## **Тема 7. Обладнання для фасування та пакування товарів**

### ***1. Значення і класифікація обладнання для пакування товарів.***

Поняття упаковки. Матеріали для пакування товарів. Дозування та фасування товарів. Дротозшивні машини. Машина для пакування полімерними плівками. Автоматичне, напіваавтоматичне та неавтоматичне пакувальне обладнання.

### ***2. Фасування товарів. Вакуум-пакувальне обладнання.***

Автомати фасувально-пакувальні. Пакувальні автомати горизонтального типу. Особливості пакування товарів термоусадочну плівку. Універсальні пакувальні машини. Палетопакувальники. Класифікація вакуум-пакувальних

апаратів та матеріалів до них. Вакуум-аспіраційні пакувальники. Одно- та багатокамерні вакуум-пакувальні машини.

### ***3. Оснащення підприємств торгівлі пакувальним обладнанням.***

Параметри торгово-технологічного процесу. Критерії підбору та вагомі чинники при розрахунку оснащення підприємств торгівлі пакувальним обладнанням. Розрахунок машин періодичної та безперервної дії.

**Рекомендована література для вивчення теми: [1]; [2]; [3]; [10]; [11].**

## **Тема 8. Торговельні автомати та обладнання для кейтерінгу**

### ***1. Вендінг. Класифікація торговельних автоматів.***

Поняття вендінг. Поняття торговельний автомат. Розподіл автоматів за групами. Система забезпечення режиму зберігання товару. Система обробки і зберігання товарів. Розрахунковий вузол. Система видачі товарів.

### ***2. Автомати для продажу штучних товарів, напоїв, гарячих страв.***

Устрій торговельних автоматів. Автомати для продажу газованих охолоджених напоїв та питної води. Автомати для продажу гарячих напоїв та гарячих страв. Автомати для продажу штучних товарів. Автомати для комбінованої торгівлі.

### ***3. Обладнання для кейтерінгу.***

Поняття кейтерінг. Класифікація устаткування для кейтерінгу. Функціональні ємності. Характеристика матеріалів гастроємностей. Порційні контейнери. Термоконтейнери та термобокси. Теплові шафи та пересувні контейнери. Пересувні марміти та візки, накопичувачі тарілок.

**Рекомендована література для вивчення теми: [1]; [2]; [3]; [8].**

## **Тема 9. Обладнання підприємств оптової торгівлі**

### ***1. Підйомно-транспортне обладнання підприємств оптової торгівлі.***

Класифікація підйомно-транспортного обладнання. Вантажопідйомні машини та механізми. Машини та механізми для транспортування. Навантажувально-розвантажувальні та штабелюючі машини. Розрахунок підйомно-транспортного обладнання. Холодильний транспорт.

### ***2. Обладнання для пакування і зберігання товарів.***

Класифікація обладнання і вимоги до його конструкції. Обладнання для зберігання тарно-штучних вантажів. Обладнання для зберігання наволочних, насипних і рідких товарів.

### ***3. Немеханічне обладнання підприємств торгівлі.***

Класифікація та розрахунок складського обладнання. Торгові меблі. Підбір та розташування торгових меблів. Освітлення товарів. Торговельний інвентар. Інвентар для приймання товарів, підготовки до продажу, продажу та утилізації продовольчих і непродовольчих товарів. Рекламно-презентаційний інвентар. Інвентар для відбору товару покупцем, касовий, санітарно-гігієнічний та протипожежний інвентар.

**Рекомендована література для вивчення теми: [1]; [2]; [3]; [7].**



#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1</b>												
<b>Змістовий модуль 1.</b>												
Тема 1. Система товаропросування та технології підприємств оптової та роздрібної торгівлі	4	2		-	1	2	3,5	0,5			1	2
Тема 2. Вимірвальне устаткування підприємств торгівлі	5	2		2	-	1	4,5	0,5			1	3
Тема 3. Контрольно-касове обладнання	7	2		4	-	1	4,5	0,5			1	3
Тема 4. Механічне обладнання підприємств торгівлі	7	2		4	-	1	7	1		2	-	4
Тема 5. Теплове обладнання підприємств торгівлі	7	2		4	-	1	7	1		2	-	4
Тема 6. Холодильне обладнання підприємств торгівлі	7	2		4	-	1	6,5	0,5			-	6
Тема 7. Обладнання для фасування та пакування товарів	5	2		-	1,5	1,5	7				3	4
Тема 8. Торговельні	6	2		-	1,5	1,5	7				3	4

автомати та обладнання для кейтерінгу												
Тема 9. Обладнання підприємств оптової торгівлі	6	2	-	2	2	7				3	4	
<b>Усього годин</b>	54	18		18	6	12	54	4		4	12	34

### 5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Не заплановані		

### 6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Не заплановані		

### 7. Теми лабораторних занять

#### 7.1 Теми лабораторних занять для студентів денної форми навчання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі	2
2	Контрольно-касове обладнання	4
3	Механічне обладнання підприємств торгівлі	4
4	Теплове обладнання підприємств торгівлі	4
5	Холодильне обладнання підприємств торгівлі	4

#### 7.2 Теми лабораторних занять для студентів заочної форми навчання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Механічне обладнання підприємств торгівлі	2
2	Теплове обладнання підприємств торгівлі	2

### 8 Самостійна робота

#### 8.1 Самостійна робота для студентів денної форми навчання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Система товаропросування та технології підприємств оптової та роздрібної торгівлі	2
2	Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі	1
3	Контрольно-касове обладнання	1
4	Механічне обладнання підприємств торгівлі	1

5	Теплове обладнання підприємств торгівлі	1
6	Холодильне обладнання підприємств торгівлі	1
7	Обладнання для фасування та пакування товарів	3
8	Торговельні автомати та обладнання для кейтерінгу	3
9	Обладнання підприємств оптової торгівлі	4
	Разом	18

## 8.2 Самостійна робота для студентів заочної форми навчання

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Система товаропросування та технології підприємств оптової та роздрібно торгівлі	3
2	Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі	4
3	Контрольно-касове обладнання	4
4	Механічне обладнання підприємств торгівлі	4
5	Теплове обладнання підприємств торгівлі	4
6	Холодильне обладнання підприємств торгівлі	6
7	Обладнання для фасування та пакування товарів	7
8	Торговельні автомати та обладнання для кейтерінгу	7
9	Обладнання підприємств оптової торгівлі	7
	Разом	46

## 9. Індивідуальні завдання

### 9.1 Тематика індивідуальних завдань за окремими темами курсу денного відділення

Найменування тем	Обсяг годин	Форми самостійної роботи	Методи контролю
1	2	3	4
Система товаропросування та технології підприємств оптової та роздрібно торгівлі	1	Письмова робота. Накреслити схему взаємодії ланок	Перевірка завдання, співбесіда студента з викладачем.
Обладнання для фасування та пакування товарів	1,5	Письмова робота. Проаналізувати практичну ситуацію під час роботи об'ємних та вагових дозаторів	Перевірка завдання, співбесіда студента з викладачем.
Торговельні автомати та обладнання для кейтерінгу	1,5	Проаналізувати практичну ситуацію під час	Перевірка завдання, співбесіда студента з викладачем.

		роботи торговельного автомату для продажу штучних товарів	
Обладнання підприємств оптової торгівлі	2	Письмова робота. Накреслити схему взаємодії ланок та зробити підбір устаткування для підприємства	Перевірка завдання, співбесіда студента з викладачем.
Разом	6		

### 9.2 Тематика індивідуальних завдань за окремими темами курсу заочного відділення

Найменування тем	Обсяг годин	Форми самостійної роботи	Методи контролю
1	2	3	4
Система товаропросування та технології підприємств оптової та роздрібно торгівлі	1	Письмова робота. Накреслити схему взаємодії ланок	Перевірка завдання, співбесіда студента з викладачем.
Вимірювальне устаткування підприємств торгівлі	1	Проаналізувати практичну ситуацію під час роботи електронних ваг	Перевірка завдання, співбесіда студента з викладачем.
Контрольно-касове обладнання	1	Письмова робота. Накреслити схему взаємодії оперативних запам'ятовуючих пристроїв	Перевірка завдання, співбесіда студента з викладачем.
Обладнання для фасування та пакування товарів	3	Письмова робота. Проаналізувати практичну ситуацію під час роботи об'ємних та вагових дозаторів	Перевірка завдання, співбесіда студента з викладачем.
Торговельні автомати та обладнання для кейтерінгу	3	Проаналізувати практичну ситуацію під час	Перевірка завдання, співбесіда студента

		роботи торговельного автомату для продажу штучних товарів	з викладачем.
Обладнання підприємств оптової торгівлі	3	Письмова робота. Накреслити схему взаємодії ланок та зробити підбір устаткування для підприємства	Перевірка завдання, співбесіда студента з викладачем.
Разом	12		

### 10. Методи навчання

**Методи навчання** – засоби спільної роботи викладача та студентів, за допомогою яких, у тих, хто навчається формуються потрібні знання, навички, вміння. Кожний метод – це струнка система взаємопов’язаних прийомів: усний виклад навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, практичні роботи, індивідуальні роботи. Використовуються наступні методи навчання:

- методи організації та здійснення навчальної діяльності: словесні (розповідь, бесіда, лекція), наочні (показ, демонстрація), практичні, репродуктивні і проблемні, самостійної роботи і роботи під керівництвом викладача;

- методи стимулювання і мотивації навчання: методи формування інтересу (пізнавальні ігри, аналіз проблемних ситуацій), методи формування відповідальності в навчанні (роз’яснення суспільної і особової значущості навчання, пред’явлення педагогічних вимог);

- методи контролю і самоконтролю (усний і письмовий контроль, лабораторні і практичні роботи, машинний і безмашинний програмований контроль у вигляді тестів, фронтальний і диференційований, поточний і підсумковий).

Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведено у табл. 10.1.

Таблиця 10.1 – Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни

Найменування теми	Вид занять	Обсяг, годин	Найменування методу навчання і його короткий зміст
1,2	Лекція		Оглядові лекції
3,4	Лекція		Проблемна лекція
2,3	Практичні заняття		Презентації
1,4	Практичні заняття		Семінари-дискусії

Під час викладання дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких як проблемні лекції, семінари-дискусії, кейс-метод, презентації.

**Проблемні лекції** спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонуються питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, які спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, яку необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені запитання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

**Презентації** – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг під час використання у навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти при роботі у певній малій групі.

**Семінари-дискусії** передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

## 11. Методи контролю

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критерій знань студентів, які є невід'ємною складовою частиною любого навчального процесу.

11.1. До контрольних заходів належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролю, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Поточний контроль — це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення лекцій; практичних, семінарських, лабораторних занять тощо.

Модульний (проміжний) контроль – це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу, блоків змістових модулів, винесених на цей контрольний захід. Модульний контроль проводиться під час тижнів модульного контролю за розкладом навчальних занять.

Семестровий (підсумковий) контроль – це залік в обсязі навчального матеріалу, визначеного цією робочою програмою дисципліни.

11.2. Кожний блок змістових модулів обов'язково оцінюється. Студент повинен позитивно скласти модульний (проміжний) контроль. Незадовільні оцінки складання модульного контролю вважаються академічною заборгованістю, яка не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших блоків змістових модулів.

11.3. Відповідно до умов кредитно-модульної системи організації навчального процесу передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах.

11.4. Академічні успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно з таблицею співставлення шкал. Результати складання семестрового (підсумкового) контролю у формі заліку оцінюються таким чином: «зараховано» – мінімум 60 балів, «незараховано» – до 60 балів за університетською шкапою з подальшим переведенням у національну та ECTS шкали.

11.5. Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру і рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю.

11.6. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацювати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).

11.7. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою в діапазоні від 0 до 100 балів (включно).

11.8. Для організації поточного контролю в даній робочій програмі розподілена загальна кількість балів, за якими оцінюється вся поточна робота, між відповідними об'єктами контролю.

11.9. За рішенням кафедри студентам, які брали участь в позанавчальній науковій діяльності – в роботі конференцій, підготовці наукових публікацій тощо – можуть присуджуватись додаткові бали за результати поточного контролю. При цьому загальна кількість балів, що вноситься до відомості за поточну роботу не може перевищувати 100 балів.

11.10. Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на практичних заняттях;
- б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
- в) виконання модульних (контрольних) завдань.

Оцінювання проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;

- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;

- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;

- умінь поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

– логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

11.11. При контролі систематичності та активності роботи на практичних заняттях оцінці підлягає рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на практичних заняттях; активність при обговоренні питань, що винесені на заняття тощо.

11.12. При контролі виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань; написання письмової роботи, підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів тощо.

11.13. При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на теоретичні питання.

11.14. В разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, за дозволом декана, скласти їх до останнього семінарського заняття. Час та порядок складання визначає викладач.

11.15. Підсумковий бал за результатами поточного модульного контролю оформлюється під час останнього семінарського заняття відповідного семестру.

11.16. Для визначення оцінки під час модульного контролю враховуються результати поточного контролю з практичних занять, результати захисту індивідуальних завдань, передбачених з цієї навчальної дисципліни, для студентів заочного відділення – також враховуються результати написання контрольної роботи.

11.17. Виконання контрольних робіт є обов'язковим моментом для студентів заочної форми навчання. Завдання контрольних робіт складається з трьох питань, які передбачають роботу як з спеціальною літературою, так із нормативною документацією та законодавчими актами.

Для оцінювання контрольних робіт передбачені наступні критерії:

31-40 балів нараховується студентові, який досить повно та послідовно представив висвітлення завдань контрольної роботи.

20-30 балів нараховується, якщо студентом допущені незначні неточності формулювань під час висвітлення питань контрольної роботи.

0-19 балів ставиться студентові, який представив неправильні відповіді на поставленні завдання та допускає грубі помилки у формулюванні термінів дисципліни.

11.18. На тижнях модульного контролю студент може відпрацювати окремі пропущені семінарські заняття, захистити індивідуальні завдання, отримати консультацію, а також виконати інші види робіт, необхідні для позитивного оцінювання виконання ним індивідуального навчального плану.

Студент вважається допущеним до модульного (проміжного) контролю, якщо він виконав усі види робіт, які передбачені цією робочою програмою з вивчення відповідного блоку змістових модулів цієї дисципліни.



11.19. У разі недопущення студента до модульного (проміжного) контролю або відсутності на ньому викладач проставляє йому у відомості 0 (нуль) балів. У разі поважної причини відсутності декан факультету надає студентові дозвіл на проходження відповідного модульного контролю в індивідуальному порядку. Оцінки модульного контролю з певної дисципліни можуть виставлятися за результатами поточного контролю навчальної роботи студента.

11.20. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів не пізніше наступного робочого дня після дати його проведення.

11.21. Студент, який не погоджується з одержаною оцінкою, має право звернутися до викладача й отримати обґрунтоване пояснення. У разі незгоди з рішенням викладача студент має право звернутися з письмовою апеляцією до завідуючого кафедрою не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів модульного контролю.

11.22 Оцінки результатів першого та другого модульного контролю виставляються за університетською шкалою. Результати складання заліку вносяться у відомість і навчальну картку студента за двобальною шкалою («зараховано», «незараховано»), а також за університетською шкалою та шкалою ECTS. У залікову книжку викладач виставляє «зараховано».

## 12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота									Сума
Змістовий модуль №1									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
10	12	12	12	12	12	10	10	10	

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **13. Методичне забезпечення**

1. Дейниченко Г.В., Горелков Д.В., Червоний В.М. Обладнання підприємств торгівлі: опорн. консп. лекцій / Г.В. Дейниченко, Д.В. Горелков, В.М.Червоний – Харків: ХДУХТ, 2012. - 75 с.

2. Горелков Д.В., Червоний В.М. Обладнання підприємств торгівлі: опорн. консп. лекцій / Д.В. Горелков, В.М.Червоний – Харків: ХДУХТ, 2013. - 28 с.

### **14. Рекомендована література**

#### **Базова**

1.Черевко О.І., Новікова О.В., Потапов В.О. Обладнання підприємств сфери торгівлі: навч. посібник / О.І. Черевко, О.В. Новікова, В.О. Потапов – К.: Ліра - К, 2010. - 648 с.

2. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. – М. : Форум: ИНФРА-М, 2011. – 477 с.

3. Арустамов Э. А. Оборудование предприятий торговли / Э. А. Арустамов. – М. : Дашков и К, 2011. – 452 с.

4. Колупаева Т. Л. Оборудование предприятий общественного питания. Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева, Н. Н. Агафонов, Г. Н. Дзюба и др.; под общ. ред. Т. Л. Колупаевой. – М. : ФОРУМ, 2009. – 271 с.

5. Постнов Г.М., Ефімова В.О. Технічне забезпечення технологічних процесів у ресторанній справі: навч. Посібник / Г.М. Постнов, В.О. Ефімова; Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Харків : ХДУХТ, 2009. - 257 с.

#### **Допоміжна**

1. Дорохін В.О., Герман Н.В., Шеляков О.П. Теплове обладнання підприємств харчування. Підручник. – Полтава: РВВПУСКУ, 2004 – 583 с.

2. Пахомов П.Л., Сафонов В.В. Холодильна техніка: Навчальний посібник. ХДУХТ. – Харків, 2003. – 224 с.

3. Постнов Г.М. Холодильное оборудование для торгового предприятия / Г.М. Постнов // Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское. - 2004. - №2(24). - С. 6-12.

4. Постнов Г.М. Рынок холодильного оборудования Украины / Г.М. Постнов // Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское. - 2005. - №2(36). - С. 6-13.

5. Постнов Г.М. Комплексная автоматизация торгового процесса - залог эффективного управления торговым предприятием / Г.М. Постнов // Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское. - 2004. - №11(33). - С. 7-14.

6. Постнов Г.М. Регистраторы расчетных операций / Г.М. Постнов // Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское. - 2004. - №6(28). - С. 9-16.

7. Терешкин О.Г., Горелков Д.В. Организация и техническое оснащение специализированных магазинов / О.Г. Терешкин, Д.В. Горелков //

Профессиональное оборудование торговое, пищевое, упаковочное, складское. - 2006. - №6. - С. 7-14.

8. Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григор'єв Ю.М. Устаткування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування»/За ред. І.О. Конвісера . – К.:КНТЕУ,2005. - 526 с.

9. Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М.: Форум Инфра-М, 2008. - 257 с.

10. Гуляев В.А., Иваненко В.П., Исаев Н.И., Корнюшко Л.М. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник для студ. вузов/Под ред. В.А.Гуляева .-М.:ИНФРА-М, 2002. - 495 с.

11. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.1./ Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.

12. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.2. / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.

13. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.3. / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.

## 15. Інформаційні ресурси

<http://www.anadolukuzine.com> – провідний виробник промислового кухонного обладнання в Туреччині

<http://www.packaging.kiev.ua> -журнал Мир упаковки

<http://www.teco-marking.nm.ru>

<http://www.cimbali.com.ua> – еспресо-обладнання „Cimbali”

<http://www.kamp.kiev.ua> – торгове холодильне та морозильне обладнання для ресторанів, кафе-барів, магазинів

<http://www.coldor.pl> – виробник холодильних та морозильних камер

<http://www.convect.cz> – виробник пароконвектоматів, теплового та холодильного обладнання для професійної кухні, кафе, ресторанів, готелів та закладів швидкого харчування

<http://www.zakon.rada.gov.ua>

<http://www.novasprava.net.ua> - Український вендинговий журнал

<http://www.ionia.com.ua> – виробник професійного еспресо-обладнання „ETNA”

<http://www.meltemgas.com> – виробник обладнання для кемпінгу, закладів харчування, систем підігріву, побутової техніки

<http://www.kbs.com.ua> – представництво фірми-виробника холодильного устаткування та стелажів складської групи

<http://www.gslua.org>

<http://www.aisberg.od.ua> – виробництво холодильного обладнання, комплексне обладнання кулінарного виробництва, холодильні камери, обладнання закладів харчування, комп'ютерний моніторинг роботи обладнання

<http://www.gazvoda.com.ua>

<http://www.torg.spb.ru> - журнал торговое оборудование

<http://www.veda.com.ua> – виробництво ваговиміральної техніки: тензорезистори, електронні ваги, контрольно-сигнальна апаратура

<http://www.volodimir.com.ua> – виробництво і продаж промислового холодильного устаткування

<http://www.termopak.ru>

<http://www.espresso.com.ua> – комплексне забезпечення закладів ресторанного господарства професійним обладнанням для приготування кави еспресо

<http://www.venetex.com.ua> – професійне обладнання для готелів, ресторанів, кафе

<http://www.tovr.ru> - журнал торговое оборудование в России

Навчальне видання

Розробники:

ДЕЙНИЧЕНКО Григорій Вікторович  
ПОСТНОВ Геннадій Михайлович  
ГОРЕЛКОВ Дмитро Вікторович

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**ОБЛАДНАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ТОРГІВЛІ**

напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»  
(шифр і назва напрямку підготовки)

професійне спрямування «Товарознавство та комерційна діяльність»,  
«Організація оптової та роздрібною торгівлі»

факультет товарознавства та комерційної діяльності

---

Підп. до друку 30.12.2013 р. Формат 60x84 1/16. Папір офсет. Друк офс.  
Ум. друк. арк. 1,3 Тираж 25 прим. Зам. №

---

Видавець та виготівник  
Харківський державний університет харчування та торгівлі.  
вул. Клочківська, 333, Харків-51, 61051  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи  
ДК №4417 від 10.10.12 р.

