



Уманський національний
університет садівництва

Факультет економіки і
підприємництва

Кафедра підприємництва,
торгівлі та біржової діяльності

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Товарознавство»

Рівень вищої освіти:	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність:	<u>076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»</u>
Освітня програма:	<u>Підприємництво, торгівля та біржова діяльність</u>
Курс (рік навчання)	<u>3 (1)</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів ЄКТС:	<u>5</u>
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Олена Макаринська
Профайл лектора	https://economics.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/makarinska-olena-valeriivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	makarinska@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	Формування системи теоретичних знань та практичних навичок з вивчення товару на всіх етапах життєвого циклу, пізнання споживної вартості, вивчення класифікацій та асортименту товарів і вимог до якості для забезпечення виробництва, обігу, зберігання та їх споживання.
Завдання курсу	Вивчення основ загального товарознавства, товарознавчої характеристики борошна, хлібобулочних та макаронних виробів, плодоовочевої продукції, крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів, харчових жирів, молока та молочних продуктів, яєць, м'яса, риби, харчових концентратів, господарських, текстильних, взуттєвих та хутрових товарів
Компетентності	<ul style="list-style-type: none"> – Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях. – Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності. – Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності. – Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. – Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. – Здатність ефективно контролювати дотримання правил торгівлі, зберігання товарів.
Програмні результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> – Використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях. – Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. – Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці. – Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів. – Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці. – Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів.

--	--

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні (семінарські, лабораторні))	Зміст тем курсу	Завдання	Оцінювання (балів)	Залучені стейкхолдери (спільне проведення аудит. занять)
Модуль 1					
Тема 1. Основи загального товарознавства	4/2	Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. Хімічний склад продовольчих товарів. Класифікація харчових продуктів. Якість харчових продуктів. Основи зберігання і транспортування товарів. Наукові основи консервування харчових продуктів.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	-
Тема 2. Товарознавча характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів	4/2	Зерно, крупа, борошно. Хліб та хлібобулочні вироби. Макаронні вироби. Сухарні та бубликові вироби.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	-
Тема 3. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	2/2	Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Свіжі плоди та овочі. Продукти переробки плодів і овочів. Гриби свіжі та перероблені	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	-
Тема 4 .	2/2	Крохмаль і	Опрацювання лекційного	4	-

Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів.		крохмалепродукти. Цукор і мед. Кондитерські вироби.	матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття.проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle		
Тема 5. Товарознавча характеристика смакових товарів.	2/2	Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація. Характеристика основних груп смакових товарів.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття.проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	-
Тема 6. Товарознавча характеристика харчових жирів	2/2	Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів. Олії. Тваринні топлі жири. Маргарин. Жири: кулінарні, кондитерські і хлібопекарські. Майонези і продукти типу майонезу. Жирові продукти	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття.проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	
Тема 7. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	2/2	Молоко. Питне коров'яче молоко. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Вершкове масло. Сичужні сири.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття.проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	-
Тема 8. Товарознавча характеристика яєць та яєчних продуктів.	2/2	Значення яєчних товарів у харчуванні. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць. Способи та умови зберігання курячих яєць. Продукти переробки яєць.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття.проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	3	-

Тема 9. Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів	2/2	Класифікація, породи забійних тварин. Класифікація м'яса. Маркування м'яса. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса. М'ясні субпродукти. М'ясо птиці. Солоні м'ясні вироби. Ковбасні вироби. М'ясні консерви. М'ясні напівфабрикати. М'ясні кулінарні вироби.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	
Тема 10. Товарознавство риби та рибних товарів.	2/2	Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби. Жива товарна риба. Охолоджена та морожена товарна риба.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	Співлектор: стейкхолдер – представник роботодавця
Тема 11. Товарознавча характеристика харчових концентратів	2/2	Асортимент харчових концентратів. Обідні страви. Для дитячого і дієтичного харчування. Сухі сніданки і картоплепродукти.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	3	
Модульний контроль				8	
Модуль 2					
Тема 12. Господарські товари	2/2	Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості. Товари побутової хімії. Силікатні товари. Металогосподарські товари. Меблеві товари. Будівельні матеріали.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	
Тема 13. Текстильні товари	2/2	Нитки, їх асортимент і призначення. Види тканин та їх класифікація. Класифікація швейних товарів. Ознаки і види трикотажних полотен.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	

			Moodle		
Тема 14. Взуттєві та хутряні товари	2/2	Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент. Види штучних шкір та штучних матеріалів. Які використовуються при виробництві взуття. Хутряні товари.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. Проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle	4	
Модульний контроль				8	
Всього за семестр	32/28			70	
Екзамен				30	
Всього за курс				100	
ІНДЗ (курсова робота)	30			100	

ПОЛІТИКИ КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету)

Розподіл балів, які отримують студенти

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи тощо). Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни розподіляються наступним чином:

Денна форма навчання

Кількість балів за модуль	Модуль 1											Модуль 2				Підсумковий контроль	Загальна сума балів	
	50											20						
Змістові модулі	ЗМ1	ЗМ2	ЗМ3	ЗМ4	ЗМ5	ЗМ6	ЗМ7	ЗМ8	ЗМ9	ЗМ10	ЗМ11	контроль №1 Модульний	ЗМ12	ЗМ13	ЗМ14	контроль №2 Модульний	30	100
Кількість балів за змістовими модулями	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	3		4	4	4			

в т.ч. за видами робіт:																		
- семінарські заняття	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2		3	3	3			
- самостійна робота студента	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1			

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни