



Уманський національний
університет садівництва

Факультет економіки і
підприємництва

Кафедра маркетингу

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	Оксана Тупчій
Профайл лектора	https://economics.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobotniki/tupchij-oksana-sergiiivna.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	tupchij25@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=2081

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	ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях. СК 1. Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності. СК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності. СК 6. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. СК 7. Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур. СК 11. Здатність до організації підприємницької і торговельної діяльності у сфері агробізнесу. СК 12. Здатність ефективно контролювати дотримання правил торгівлі, зберігання товарів.
Програмні результати навчання	ПРН 1. Використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях. ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. ПРН 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці. ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів. ПРН 16. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці. ПРН 17. 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. ПРН 21. Застосовувати одержані знання й уміння для контролю за виконанням дотримання

правил торгівлі, зберігання товарів.
 ПРН 22. Вміти застосовувати одержані знання й уміння для організації підприємницької і торговельної діяльності у сфері агробізнесу.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні (семінарські, лабораторні))	Зміст тем курсу	Завдання	Оцінювання (балів)	Залучені стейкхолдери (спільне проведення аудиту. заняття)
Змістовий модуль 1. Основи товарознавства					
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	4/2	Предмет, зміст і завдання товарознавства. Характеристика потреб людини. Властивості товару. Споживна вартість і корисність товару. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. Задачі товарознавства. Актуальні проблеми товарознавства. Характеристика етапів розвитку товарознавства. Товарознавчо-описовий етап розвитку товарознавства. Товарознавчо-технологічний етап розвитку товарознавства. Характеристика товарознавчо-формуючого етапу. Товарознавчо-описовий етап розвитку товарознавства. Особливості сучасного етапу розвитку товарознавства. Зв'язок товарознавства з іншими дисциплінами. Характеристика об'єктів товарознавства. Асортиментна характеристика товарів. Якісна характеристика товарів. Кількісна характеристика товарів. Вартісна характеристика товарів. Характеристика суб'єктів товарознавства. Основні напрямки товарознавчої діяльності. Методи пізнання в товарознавстві. Характеристика теоретичних, емпіричних та практичних методів, які використовуються в товарознавстві.	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	-
Topic 2. Natural and consumer properties of goods*. (Тема 2. Натуральні та споживні властивості товарів)	2/2	Characteristics of requirements for goods. Factors that affect the nature and degree of requirements for goods. Current and future requirements for goods. General and specific requirements for goods. Natural properties of goods. Geometric, physical, chemical, physicochemical and biological properties of goods. Qualitative and quantitative characteristics of the natural properties of goods. The essence of single copies of goods, consignments, complex packaging units and sets of goods. Characteristics of consumer properties of goods and indicators that determine them. Functional, operational and social	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування в системі електронного	4	-

		properties of goods. Ergonomic and aesthetic properties of goods. Environmental properties of goods and their safety properties.	забезпечення навчання в Moodle		
Тема 3. Класифікації товарів, їх асортимент та показники. Товарна номенклатура ЗЕД України	4/2	<p>Поняття та види класифікації товарів. Мета та вимоги до класифікації товарів. Клас, підклас, група, підгрупа, вид та різновид товарів. Основні класифікаційні ознаки продукції. Класифікація товарів в залежності від мети.</p> <p>Методи побудови класифікації товарів. Характеристика ієрархічного методу класифікації товарів. Переваги та недоліки використання фасетного методу класифікації товарів.</p> <p>Асортимент товарів та його види. Виробничий та торговий асортименти товарів. Товари простого та складного асортиментів.</p> <p>Показники асортименту товарів. Ширина, глибина, повнота, ступінь оновлення та структура асортименту. Асортиментна концепція та напрямки формування асортименту товарів.</p> <p>Номенклатура товарів народного споживання України</p> <p>Товарна номенклатура ЗЕД України. Штрихове кодування товарів.</p>	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 . Дослідження якості товарів і чинників її збереження**	2/2	<p>Сутність поняття якості товарів та її властивості. Методи визначення показників якості товарів. Характеристика органолептичного методу визначення показників якості товарів. Переваги та недоліки інструментального методу визначення показників якості товарів. Експертний, соціологічний та змішаний методи визначення показників якості товарів.</p> <p>Методи дослідження оцінки рівня якості товарів. Фактори, що впливають на якість товарів та її збереження. Упаковка товарів. Умови зберігання та транспортування товарів. Процеси, що відбуваються під час зберігання товарів.</p> <p>Наукові основи консервування харчових продуктів. Фізичні методи консервування. Фізико-хімічні методи консервування. Комбіновані методи консервування.</p>	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 5. Стандартизація та сертифікація товарів	2/2	<p>Мета, завдання і об'єкти стандартизації. Основні принципи стандартизації.</p> <p>Методи та види стандартизації. Обов'язкові та рекомендовані вимоги стандартів. Характеристика суб'єктів стандартизації. Міжнародна, регіональна та національна стандартизація. Технічні умови.</p> <p>Міжнародна організація зі стандартизації. Міжнародна</p>	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань	4	-

		<p>електротехнічна комісія. Міжнародний союз електров'язку. Європейський комітет стандартів. Особливості функціонування національного органу стандартизації.</p> <p>Сертифікація товарів: обов'язкова та добровільна. Система оцінки відповідності. Основні принципи державної політики у сфері підтвердження відповідності. Порядок проведення сертифікації в Україні.</p>	практичного заняття. проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle		
Тема 6. Маркування, ідентифікація та фальсифікація товарів	2/2	<p>Маркування як засіб товарної інформації. Основні функції маркування. Носії виробничого маркування. Торговельне маркування. Характеристика основних елементів маркування. Товарні знаки. Знаки відповідності або якості. Компонентні знаки. Експлуатаційні, маніпуляційні, попереджувальні та екологічні знаки.</p> <p>Мета та значення проведення ідентифікації товарів. Об'єкти та суб'єкти ідентифікації товарів.</p> <p>Види та засоби фальсифікації товарів. Споживча ідентифікація. Асортиментна ідентифікація. Якісна ідентифікація. Товарно-партійна ідентифікація. Характеристика засобів ідентифікації. Показники ідентифікації товарів. Методи ідентифікації товарів.</p> <p>Фальсифікація, дослідження її об'єктів. Якісна, кількісна та вартісна фальсифікація. Способи захисту продукції від фальсифікації. Хімічний захист етикетки товарів. Захисні голограми та нумерації. Захист контактної сторони етикеток товарів. Використання оригінальних упаковок і склотари.</p>	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	
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих і непродовольчих товарів					
Тема 7. Товарознавчі характеристики зерна та продуктів його переробки	2/2	<p>Класифікація зернових культур і зернопродуктів. Особливості будови зерна різних культур. Показники якості зерна. Зберігання та дефекти зерна.</p> <p>Хімічний склад та енергетична цінність круп. Формування асортименту та оцінка якості круп. Загальна схема виробництва крупи. Умови зберігання круп.</p> <p>Характеристика борошна: виробництво, асортимент та вимоги до якості. Хімічний склад та енергетична цінність борошна. Хлібопекарські властивості борошна. Пакування, маркування, транспортування і зберігання борошна. Дефекти борошна.</p> <p>Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент та оцінка якості. Хімічний склад та енергетична цінність хлібобулочних виробів.</p>	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	-

		<p>Технологія виготовлення хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хлібобулочних виробів. Пакування, маркування, транспортування і зберігання хлібобулочних виробів.</p> <p>Класифікація макаронних виробів, асортимент та вимоги до якості. Хімічний склад та енергетична цінність макаронних виробів. Схема виробництва макаронних виробів. Дефекти та умови зберігання макаронних виробів.</p> <p>Сухарні та бубликові вироби. Схема виробництва бубличних виробів. Асортимент бубличних виробів. Асортимент сухарних виробів. Пакування та зберігання бубличних та сухарних виробів.</p>			
Тема 8. Товарознавчі характеристики свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	2/2	<p>Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Хімічний склад плодів та овочів. Вплив хімічного складу плодів та овочів на зберігання, якість та дію на організм людини. Торговельна та ботанічна класифікації.</p> <p>Особливості маркування, пакування, логістики свіжих плодів та овочів. Втрати плодів та овочів під час зберігання.</p> <p>Продукти переробки плодів і овочів. Класифікація плодовоовочевих консервів. Класифікація заморожених плодів і овочів. Класифікація сушених плодів і овочів. Картоплепродукти. Класифікація солоних, квашених, мочених плодів і овочів. Гриби свіжі та перероблені. Класифікація грибів.</p>	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. Товарознавчі характеристики молочних і м'ясних товарів	2/2	<p>Натуральні та споживчі характеристики молока. Фізичні властивості молока. Хімічні властивості молока. Асортимент молока. Органолептичні показники якості молока. Порівняльний аналіз стандартів якості молока в країнах ЄС та України.</p> <p>Товарознавчі характеристики молочних товарів. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Схема виробництва морозива. Основні види морозива. Вершкове масло. Асортимент вершкового масла. Тверді та м'які сичужні сири. Сиркові вироби.</p> <p>Натуральні та споживчі характеристики м'яса. Класифікація, породи забійних тварин. Маркування м'яса. Форми клейма, штампів та позначок, та порядок їх використання. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса. М'ясні субпродукти. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Вимоги до субпродуктів. Класифікація м'яса птиці. Граничні строки зберігання</p>	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	

		<p>мороженого м'яса птиці.</p> <p>Характеристики м'ясних товарів. Класифікація ковбас. Асортимент ковбасних виробів. Загальна схема виробництва ковбасних виробів. Термін зберігання ковбасних виробів. Класифікація асортименту м'ясних консервів. Виробництво та оцінка якості м'ясних консервів. Маркування м'ясних консервів. Умови зберігання і реалізації м'ясних консервів. М'ясні напівфабрикати. Класифікація м'ясних напівфабрикатів. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів. Умови зберігання і реалізації м'ясних напівфабрикатів.</p> <p>М'ясні кулінарні вироби: їх класифікація та асортимент. Оцінка якості кулінарних виробів із м'яса.</p>			
Тема 10. Товарознавчі характеристики риби і рибних товарів	2/2	<p>Споживні властивості, асортимент та показники якості живої товарної риби. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби.</p> <p>Асортимент, споживні властивості та показники якості охолодженої та замороженої риби. Якісні показники мороженої риби. Зберігання мороженої риби.</p> <p>Асортимент і харчова цінність солоні риби. Мариновані рибні товари.</p> <p>В'ялені, сушені та копчені рибні товари. Асортимент і зберігання в'ялених рибних товарів. Способи копчення риби. Асортимент та вимоги до якості товарів гарячого копчення. Асортимент рибних товарів холодного копчення. Зберігання рибних товарів.</p> <p>Виробництво, харчова цінність, класифікація та асортимент рибних консервів та пресервів. Зберігання рибних консервів та пресервів.</p> <p>Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Види рибних напівфабрикатів та особливості виробництва. Зберігання рибних напівфабрикатів. Ікорні товари: види та вимоги до їх якості. Класифікація промислових безхребетних. Види морських водоростей.</p>	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 11. Товарознавчі характеристики смакових товарів і харчових концентратів	2/2	<p>Роль смакових товарів у харчуванні людини. Класифікація смакових товарів. Характеристика споживних властивостей і асортименту кави, кавових напоїв та чаю.</p> <p>Класифікація, асортимент та оцінка якості прянощів і приправ.</p> <p>Характеристика та оцінка якості алкогольних напоїв. Асортимент та вимоги до якості виноградних вин, коньяку.</p> <p>Класифікація, асортимент та вимоги до якості слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.</p>	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. проходження тестування	3	

		Харчові концентрати. Асортимент харчових концентратів. Обідні страви. Для дитячого і дієтичного харчування. Сухофрукти. Концентрати-напівфабрикати борошняних кондитерських виробів. Сухі сніданки і картоплепродукти.	в системі електронного забезпечення навчання в Moodle		
Тема 12. Товари господарського і побутового призначення	2/2	<p>Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості. Характеристика асортименту товарів із пластмас. Вимоги до якості виробів із пластмас. Методи зберігання пластмас і полімерів. Дефекти виробів із пластичних мас, вимоги до їх зберігання.</p> <p>Товари побутової хімії. Класифікація мийних засобів. Характеристика асортименту, споживчих властивостей, особливостей функціонування.</p> <p>Товари для чистки і догляду за предметами домашнього побуту і виробами особистого користування.</p> <p>Парфумерно-косметичні товари.</p> <p>Клеючі засоби. Споживчі властивості клеїв. Класифікація та асортимент клеїв. Оцінка якості клеїв. Лакофарбові матеріали. Класифікація лакофарбових матеріалів. Споживчі властивості лакофарбових матеріалів.</p> <p>Силікатні товари. Силікати. Скло. Споживчі властивості скла. Методи виготовлення скловиробів. Дефекти скляних виробів.</p> <p>Металогосподарські товари. Асортимент металогосподарських товарів.</p> <p>Меблеві товари. Класифікація деревинних порід. Споживчі властивості меблів. Будівельні матеріали. Види будівельних матеріалів.</p>	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. Товарознавство одягу та взуттєвих товарів	2/2	<p>Одяг, його асортимент та вимоги до якості. Види тканин та їх класифікація. Класифікація швейних товарів. Ознаки і види трикотажних полотен. Асортимент ниток за видом використаної сировини. Класифікація ниток за різними ознаками.</p> <p>Сировина для взуттєвих товарів та методи її підготовки. Види натуральних взуттєвих шкір. Асортимент та матеріали для виготовлення взуття зі штучних шкір. Види штучних шкір та штучних матеріалів, які використовуються при виробництві взуття. Гуми для деталей низу взуття. Показники якості взуття.</p> <p>Взуттєві товари, їх асортимент та вимоги до якості.</p>	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 14. Технологічне та енергетичне обладнання.	2/2	Електротехнічні товари. Електроустановочні вироби. Джерела світла. Електронагрівальні прилади. Машини для обробки білизни.	Опрацювання лекційного матеріалу, Опитування по	4	

Електронні вироби		<p>Машини для зберігання та обробки продуктів. Машини для прибирання приміщень. Характеристика асортименту пирососів. Машини для підтримання мікроклімату. Електричні машини. Пакування, маркування, транспортування і зберігання побутових електротехнічних товарів. Дефекти виробів через недотримання умов пакування, транспортування і зберігання.</p> <p>Мікропроцесори. Класифікація сучасних комп'ютерів. Промислові роботи: якісні характеристики, вимоги до експлуатації.</p>	<p>питаннях практичного заняття у вигляді бліц-опитування, групове обговорення питань практичного заняття. Проходження тестування в системі електронного забезпечення навчання в Moodle</p>		
Модульний контроль				8	
Всього за семестр	32/28			70	
Екзамен				30	
Всього за курс				100	

* тема викладається англійською мовою;

** залучений стейкхолдер – представник роботодавця.

**Розподіл балів, присвоюваних студентам при вивченні дисципліни
«Товарознавство»**

Кількість балів за змістовий модуль	Поточний (модульний контроль)														Підсумковий контроль	Загальна сума балів	
	Змістовий модуль 1							Змістовий модуль 2									
	31							39									
Теми	T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	Модульний контроль №1 -7	T 7	T 8	T 9	T 10	T 11	T 12	T 13	T 14	Модульний контроль №2 -7	
Кількість балів за видами робіт, всього:	4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4	4	4	4		4
в т.ч.: активність на практичних заняття	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3		3
виконання самостійної роботи	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1		1
																30	100

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

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)