Силабус курсу

ТОВАРОЗНАВСТВО

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітньо-професійна програма «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Дні занять: згідно складеного розкладу

Консультації: вівторок, 10.00, ауд. 312

Рік навчання: III, **Семестр:** V

Кількість кредитів: 5 **Мова викладання:** українська

Керівник курсу

ПІП	к.е.н., доц. **Дончак Леся Григорівна**
Контактна інформація	lesiadonchak@gmai.com, +380982670288

Опис дисципліни

Дисципліна «Товарознавство» покликана сформувати у студентів теоретичні знання та практичні навички щодо теоретичних засад товарознавства у сучасних економічних умовах. Зокрема, студенти повинні розуміти сутність основних категорій товарознавства; набути навиків характеристики споживчих властивостей товарів; набути знань і вмінь щодо класифікації та аналізу асортименту товарів; знати економічну сутність та характеристики якості товарів; розуміти теоретичні основи зберігання товарів у сфері обігу; вміти розпізнавати та ідентифікувати інформацію про товари. Дисципліна орієнтує на пошук взаємозв'язків між ухваленими рішеннями та їх наслідками в умовах здійснення торговельної та підприємницької діяльності.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1. Основи загального товарознавства	Знати економічну термінологію, засвоїти теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів, принципи формування асортименту і структури харчових продуктів, класифікаційні ознаки товарів	Тести, питання
- / -	2. Споживчі властивості та якість товару	Засвоїти особливості хімічного складу та харчової цінності продуктів, аналізувати основні макро та мікроелементи харчових продуктів, сформувати цілісне уявлення про якість та основні її показники, оперувати методами оцінки рівня якості товарів	Тести, питання
2 / 2	3. Основи зберігання та	Опанувати знаннями щодо питань зберігання та	Тести,

	консервування харчових продуктів	консервування харчових продуктів; засвоїти основні методи консервування	питання
- / -	4. Товарознавча характеристика зерна та продуктів його переробки	Знати характеристику та значення зерно-борошняних товарів, крупів, борошна, хліба та хлібобулочних виробів, макаронних виробів, вміти аналізувати їх асортиментну політику, показники якості та умови зберігання	Кейс
2 / 2	5. Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодоовочевої продукції	Опанувати знаннями щодо характеристики плодів і овочів та продуктів їх переробки, грибів, вміти аналізувати їх асортиментну політику, показники якості та умови зберігання	Задачі, питання
2 / 2	6. Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів	Засвоїти товарознавчу характеристику крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів, показники їх якості, умови зберігання та пакування	Питання, тести
2 / 2	7. Товарознавча характеристика смакових товарів та харчових жирів	Опанувати знаннями характеристики смакових товарів, їх класифікації, асортименту, вміти порівнювати характеристику слабоалкогольних та безалкогольних напоїв, показників їх якості та використання в кулінарії, засвоїти характеристику харчових та топлених жирів, рослинної олії, норми їх споживання, класифікацію та асортимент, вміти аналізувати показники якості, хімічний склад та харчову цінність жирових товарів, умови та терміни зберігання	Задачі
2 / 2	8. Товарознавча характеристика молока і молочних товарів	Засвоїти характеристику молока та молочних продуктів з позицій сучасних вимог науки про харчування, норми споживання, класифікацію, хімічний склад та харчову цінність молока, здійснювати аналіз асортиментної структури молочних товарів, пакування, маркування, умови та строки їх зберігання	Питання, тести
2 /2	9. Товарознавча характеристика м’яса та м’ясних товарів, риби та рибних товарів, яєць та яєчних продуктів	Знати товарознавчу характеристику м’яса та м’ясних товарів, яєць та яєчних продуктів, їх класифікацію, асортимент, хімічний склад і умови та терміни транспортування і зберігання, оперувати показниками якості товарів, засвоїти характеристику риби та рибних товарів, харчову цінність, хімічний склад та поживні речовини м’яса риби, знати вимоги до якості, умови та терміни транспортування та зберігання продуктів з риби	Кейс
2 / -	10. Товарознавча характеристика харчових концентратів	Засвоїти класифікацію і характеристику асортименту харчових концентратів, перших і других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картопле продуктів, вміти аналізувати вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів	Питання, тести

2 / 2	11. Метали та металовироби. Паливо і мастильні матеріали загальнобудівельного призначення	Засвоїти особливості металопродукції, її класифікацію, види та їх характеристику, знати умови зберігання та транспортування різних видів металів, опанувати знаннями щодо властивостей палива та продуктів його переробки, вміти аналізувати мастильні матеріали, їх призначення та асортимент продукції	Питання, тести
2 / 2	12. Хімічні матеріали і вироби. Матеріали та вироби загальнобудівельного призначення	Засвоїти особливості хімічних матеріалів і виробів, знати види, структуру, властивості полімерних матеріалів, пластмас, гум та гумотехнічних виробів, опанувати знаннями характеристики матеріалів та виробів загальнобудівельного призначення, знати особливості деревини і продуктів її переробки	Кейс
2 / 2	13. Лакофарбові матеріали і покриття	Засвоїти особливості лакофарбових матеріалів і покриття, знати асортимент і застосування основних лакофарбових матеріалів, упакування, маркування, транспортування та зберігання лакофарбових матеріалів	Тести, питання
2 / 2	14. Культурно-побутові товари	Знати питання, що розкривають особливості та види культурно-побутових товарів. основи теорії організації, умови пакування, зберігання і перевезення культурно-побутових товарів	Тести, питання
2 / 2	15. Меблеві товари	Знати класифікацію, асортимент меблів, конструктивно-технологічні особливості різних типів меблів	Кейс
2 / 2	16. Матеріали для виготовлення одягу, готовий одяг і взуття	Засвоїти інформацію про матеріали для виготовлення одягу, готовий одяг і взуття, знати особливості сортування, упакування, маркування, транспортування та зберігання текстильних матеріалів для взуття	Тести, питання

Літературні джерела

1. Мельник Т.Ю. Товарознавство: підручник. Житомир: Житомирська політехніка, 2020. 364 с.
2. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 328 с.
3. Габріелла Бірта, Юрій Бургу. Товарознавство продовольчих товарів. Спецкурс: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 424 с.
4. Коркуна О., Демічковський А., Цільник О., Бордун О. Товарознавство: навч.-метод. посіб. Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
5. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2019. 713 с.
6. Дикань В.Л., Каграманян А.О., Каличева Н.Є. Товарознавство та комерційна діяльність : підручник / за ред. В.Л. Диканя. Харків : УкрДУЗТ, 2018. 362 с
7. Товарознавство: навч.-метод. посіб. / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. Львів: ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
8. Радченко Л.О. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник / Л.О. Радченко, Л.Д. Льовшина, М.П. Головко, О.В. М'ячиков, І.Ф. Мартишко. Харків: Світ Книг. 2019. 943 с.
9. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів. М'ясо свійських тварин і птиці: навч.-метод. посіб. Львів: Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2020. 423 с.
10. Товарознавство: підручник / Н.В. Мережко та ін. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019 . Т. 1: Непродовольчі товари. 2019. 759 с.
11. Іванов М.М., Корінєв В. Л., Терент'єва Н. В.,Малтиз В. В., Іванов С. М. Сучасні технології маркетингового менеджменту: монографія / за ред. Іванова М.М. Запоріжжя: ЗНУ, 2020. 184 с.

12. Промислове товарознавство: навч. посіб. / Гавриш Ю.О., Царьова Т.О., Кубишина Н.С. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 92 с.

Політика оцінювання

● **Політика щодо дедлайнів і перескладання**. Для виконання індивідуальних завдань і проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни. Перескладання модулів відбувається з дозволу дирекції інституту за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

● **Політика щодо академічної доброчесності**. Письмові роботи (теоретична частика КПІЗ) підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями (не більше 25 %). Використання друкованих і електронних джерел інформації під час контрольних заходів та екзаменів заборонено.

● **Політика щодо відвідування**. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, карантин, воєнний стан, хвороба, закордонне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу з дозволу дирекції факультету (інституту).

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Заліковий модуль 1	**Заліковий модуль 2**	**Заліковий модуль 3**	**Заліковий модуль 4 (екзамен)**	**Разом**
20 %	20 %	20 %	40 %	100 %
Опитування під час заняття (теми 1–5) – 8 балів за тему – макс. 40 балів. Модульна робота – макс. 60 балів	Опитування під час заняття (теми 6–11) – 8 балів за тему – макс. 48 балів. Модульна робота – макс. 52 балів.	Підготовка КПІЗ – макс. 40 балів. Захист КПІЗ – макс. 40 балів. Виконання завдань під час тренінгу – макс. 20 балів.	Тестові завдання (10 тестів по 2 бали за тест) – макс. 20 балів. Задачі (2 задачі) – по 30 балів, макс. 60 балів. Теоретичне питання – макс. 20 балів	

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	**Бали**	**Зміст**
A	90-100	відмінно
B	85-89	добре
C	75-84	добре
D	65-74	задовільно
E	60-64	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом