



Силабус курсу

Товарознавство

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітньо-професійна програма «Підприємництво та торгівля»

Рік навчання: III Семестр: V

Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

к.е.н., доц. **Волошин Роман Володимирович**

Контактна інформація

roman_vol@ukr.net +380677270127

Опис дисципліни

Вивчення дисципліни “Товарознавство” передбачає формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо теоретичних і практичних засад товарознавства у сучасних економічних умовах. Програма курсу фокусує увагу на вивченні споживчої цінності і споживчих властивостей товарів, дослідження аспектів якості і конкурентоспроможності, вивчення підходів до класифікації товарів і управління асортиментом, умов і підходів з кодування і зберігання товарів.

Структура курсу

Години (лек. / сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2 / 2	1. Теоретичні засади товарознавства	засвоєння теоретичних основ та принципів товарознавства, економічної сутності категорії товар, суб'єктів та об'єктів товарознавства	тести, обговорення
2 / 2	2. Споживна цінність та споживні властивості товарів	засвоєння сутності і змісту потреб, їх видів, типології споживачів, визначення поняття про споживчі властивості товарів	тести, обговорення
2 / 2	3. Якість товарів, значення і вимоги	опанування знань щодо сутності дефініції «якість товару», методів та базових підходів до оцінювання якості	тести, обговорення
2 / 2	4. Конкурентоспроможність товарів	опанування знань щодо сутності поняття конкурентоспроможності та конкурентоспроможності товарів, методики оцінки рівня конкурентоспроможності	тести, кейси

2 / 2	5. Класифікація товарів	опанування знань щодо класифікації товарів, систем, принципів та значення класифікації	тести, кейси
2 / 2	6. Асортимент товарів	опанування знань щодо характеристики та класифікації асортименту, показників, що формують асортимент	тести, кейси
2 / 2	7. Кодування товарів	опанування знань щодо сутності та структури, системи штрихового кодування, видів і характеристики інформації про товар	МКР
2 / 2	8. Фізичні властивості харчових продуктів	опанування знань щодо класифікації фізичних властивостей продовольчих товарів, структурно-механічних властивостей продовольчих товарів та сорбційних властивостей харчових продуктів	тести, кейси
2 / 2	9. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів	опанування знань щодо фізіологічної ролі води для організму людини, форм зв'язку води з сухими речовинами харчових продуктів, вимог до якості води для пиття, класифікації та характеристики мінеральних речовин	тести, кейси
2 / 2	10. Вуглеводи харчових продуктів	опанування знань щодо вуглеводів та їх фізіологічної ролі та впливу на організм людини, класифікації вуглеводів, моносахаридів та полісахаридів.	тести, кейси
1 / 1	11. Ліпіди харчових продуктів	опанування знань щодо фізіологічної ролі ліпідів, їх класифікації та впливу на організм людини. Дослідити азотисті речовини харчових продуктів.	тести, кейси
1 / 1	12. Азотисті речовини харчових продуктів	опанування знань щодо впливу азотистих речовин на продукти і можливості використання цих знань у товарознавстві.	тести, кейси
2 / 2	13. Вітаміни харчових продуктів	засвоєння інформації про вітаміни та їх роль для організму людини.	тести, кейси
2 / 2	14. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів	засвоєння знань про харчові кислоти у формуванні споживних властивостей і якості продовольчих товарів, засвоєння класифікацію барвних речовин та їх роль у формуванні органолептичних властивостей і якості продовольчих товарів	тести, кейси
2 / 2	15. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів	засвоєння знань про процеси, що відбуваються в харчових продуктах при зберіганні, класифікацію методів консервування харчових продуктів, хімічні, біохімічні та комбіновані методи консервування	ПКР

Літературні джерела

1. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
2. Мережко Н. В., Тернова А. С., Сіренко С. О. Товарознавство. Спортивні товари : навч. посіб. Вінниця : ВТЕІ КНТЕУ, 2019. 248 с.
3. 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.
4. Сіренко С. О., Трішкіна Н. І. Товарознавство. Непродовольчі товари : навч. посіб. для студентів товарознав. освіт. програм ВНЗ. Хмельницький : Цюпак А. А. [вид.], 2021. 560 с.
5. Тіхосова Г. А., Вербицький О. М., Калінський Є. О. Митний контроль та експертиза товарів : навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-плюс, 2019. 311 с.
6. Товарознавство : конспект лекцій для здобувачів вищої освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / уклад. В. С. Кушнірук, І. О. Банева, І. О. Піюренко, О. В. Величко, С. І. Павлюк. Миколаїв : МНАУ, 2021. 158 с.
7. Товарознавство (Непродовольчі товари). Силікатні товари : навч. посіб. Г. Д. Кобищан та ін. Полтава : ПУЕТ, 2019. 129 с.
8. Товарознавство : навч.-метод. посіб. для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. О. Коркуна та ін. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
9. Товарознавство : підручник / Н. В. Мережко та ін. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019 . Т. 1 : Непродовольчі товари. 2019. 759 с.
10. Чорна Т. М. Теоретичні основи товарознавства : навч. посіб. Університет державної фіскальної служби України. Ірпінь : Ун-т ДФС України, 2021. 597 с.

Політика оцінювання

У процесі вивчення дисципліни «Товарознавство» використовуються такі засоби оцінювання та методи демонстрування результатів навчання: поточне опитування, тестування; кейси, доповіді за темою заняття; презентації результатів виконаних студентами завдань; оцінювання результатів модульної контрольної роботи; оцінювання результатів самостійної роботи; оцінювання комплексного практичного індивідуального завдання; інші види індивідуальних та групових завдань; екзамен.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Для виконання усіх видів завдань та проведення контрольних заходів встановлюються конкретні терміни, про які викладач повідомляє студентів на початку вивчення дисципліни. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності. Використання друкованих або електронних джерел інформації під час проведення поточного контролю знань та модульних робіт та заборонено. Під час контрольного заходу студент може користуватися лише дозволеними допоміжними матеріалами або засобами, йому забороняється в будь-якій формі обмінюватися інформацією з іншими студентами, використовувати, розповсюджувати, збирати варіанти контрольних завдань. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час виконання практичних завдань, у яких передбачається проведення аналітичних розрахунків.

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, навчання закордоном, закордонне стажування, карантин, воєнний стан) навчання може відбуватись в дистанційній формі за погодженням із керівником курсу з дозволу дирекції факультету шляхом виконання завдань, розміщених у системі дистанційного навчання ЗУНУ Moodle.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Заліковий модуль 1 1. Усне опитування під час практичних занять (теми 1-7) по 4 бали за тему – max 28 балів 2. Модульна робота (тестові завдання) 72 бали.	20
Заліковий модуль 2 1. Усне опитування під час практичних занять (теми 8-15) по 3 бали за тему – max 24 бали 2. Модульна робота (тестові і практичні завдання) 72 бали	20
Заліковий модуль 3 (підсумкова оцінка за КПІЗ) 1. Підготовка КПІЗ = 40 балів. 2. Захист КПІЗ – 40 балів. 3. Виконання завдань під час тренінгу з дисципліни – 20 балів.	20
Заліковий модуль 4 1. Тестові завдання (25 тестів по 2 бали за тест) – max 50 балів. 2. Теоретичне питання – 10 балів 3. Розв'язування задачі – max 40 балів.	40
Разом	100

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