

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет економіки та управління
Кафедра маркетингу

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента
ТОВАРОЗНАВСТВО
підготовки бакалавра
галузі знань 07 Управління та адміністрування
спеціальності 075 Маркетинг
освітньо-професійної програми *Маркетинг*

Луцьк – 2025

Силабус вибіркового освітнього компонента ТОВАРОЗНАВСТВО підготовки бакалавра галузі знань 07 Управління та адміністрування, спеціальності 075 Маркетинг за освітньо-професійною програмою Маркетинг

Розробник: Алла Лялюк, доцент кафедри маркетингу, к.е.н., доцент



рант освітньо-професійної
програми

Алла ЛЯЛЮК

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри маркетингу

протокол № 1 від 28.08.2025 р.

Завідувач кафедри



маркетингу

Тетяна САК

I. Опис освітнього компонента

Таблиця 1

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь	Характеристика освітнього компонента
Кількість годин/кредитів 150/5	07 «Управління і адміністрування» 075 «Маркетинг» Маркетинг Бакалавр	Вибіркова
		Рік навчання 2025 / 2026
Семестр –4 ий		
Лекції 10 год.		
Практичні 20 год.		
Самостійна робота 110 год.		
Консультації 10 год.		
ІНДЗ: <u>немає</u>	Форма контролю: залік	
Мова навчання		Українська
Сторінка курсу в MOODLE		https://moodle.vnu.edu.ua/course/view.php?id=2500

II. Інформація про викладача

Лялюк Алла Миколаївна, к. е. н., доцент, доцент кафедри маркетингу

Контактна інформація (097 442 3469 allalyalyuk@gmail.com)

Дні занять розміщено на: <https://ps.vnu.edu.ua/cgi-bin/timetable.cgi>

Адреса викладання курсу: вул. Винниченка, 28, корпус G ВНУ імені Лесі Українки

III. Опис дисципліни

1.Анотація освітнього компонента Вивчення освітнього компонента «Товарознавство» є надзвичайно важливим, особливо для фахівців у галузях торгівлі, маркетингу, митної справи, логістики, економіки та управління. Завдяки якому можна зрозуміти властивості та якість товарів, формувати асортимент, Приймати ефективні управлінські рішення, підтримувати стале і відповідальне споживання, забезпечувати відповідності вимогам вітчизняного і міжнародного ринків. Об'єктом освітнього компонента «Товарознавство» є споживчі властивості харчових і непродовольчих товарів. Предметом вивчення освітнього компонента «Товарознавство» є теоретичні, методичні та практичні аспекти формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів.

Силабус вибіркового освітнього компонента «Товарознавство» складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти першого (бакалаврського) рівня.

2. Мета і завдання освітнього компонента Метою освітнього компонента «Товарознавство» є глибоке та ґрунтовне засвоєння здобувачами освіти системи теоретичних знань, прикладних вмінь та навичок щодо формування у студентів наукового світогляду і глибоких знань з теоретичних аспектів товарознавства, набуття вмінь і навичок з формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів

Завдання: вивчення теоретичних положень про товар як споживчу вартість, наукових принципів і правил класифікації товарів, вимог до якості товарів, що закладаються в

нормативно-технічні документи на продукцію; рекомендацій щодо нагляду за товарами в процесі збереження і транспортування.

3.Soft skills. Освоєння освітнього компонента «Товарознавство» сприятиме отриманню таких Soft skills як критичне мислення (логічне мислення, вміння спостерігати і виявляти суть, креативність, адаптивність, вміння комплексно підходити до вирішення проблем).

Освітній компонент «Товарознавство та експертиза в митній справі» сприяє реалізації таких *Цілей сталого розвитку:*

ЦСР 3 – Міцне здоров'я і благополуччя. Завдяки вивченню характеристик і безпечності товарів, освітній компонент сприяє формуванню навичок виявлення небезпечної, неякісної або фальсифікованої продукції, що безпосередньо впливає на здоров'я споживачів.

ЦСР 4 – Якісна освіта. Забезпечує практично орієнтовану, професійну підготовку студентів у сфері контролю якості, сертифікації та стандартизації товарів, що сприяє підвищенню освітнього рівня та розвитку фахових компетентностей.

ЦСР 8 – Гідна праця та економічне зростання. Підготовка кваліфікованих кадрів, здатних ефективно управляти товарним асортиментом, якістю продукції та забезпечувати конкурентоспроможність підприємств, сприяє стабільному розвитку торгівлі та виробництва.

ЦСР 9 – Індустріалізація, інновації та інфраструктура. Ознайомлює з інноваціями у виробництві товарів, матеріалів, упаковці та логістиці, а також сприяє впровадженню сучасних стандартів та технічних регламентів.

ЦСР 12 – Відповідальне споживання і виробництво. Сприяє формуванню відповідального ставлення до вибору та використання товарів, вивченню екомаркування, розумінню впливу продукції на довкілля, а також підтримці принципів сталого виробництва.

ЦСР 17 – Партнерство заради сталого розвитку. Залучення до міжнародних практик сертифікації, стандартів якості та торговельного співробітництва сприяє розвитку партнерських зв'язків на національному та міжнародному рівнях.

4. Структура освітнього компонента

Таблиця 2

Назва змістовних модулів і тем	Кількість годин					Форма контролю/ Бали
	Усього	У тому числі				
		лек-ції	прак-тичні	самос-тій-на робота	консульт-тації	
Тема 1. Товарознавчі аспекти в підприємстві та маркетингу	30	2	4	22	2	РЗ (4), ДС (5), РМГ(5) Т (2)/16 балів
Тема 2. Товарознавча характеристика продукції рослинного походження	30	2	4	22	2	ІРС (4), Т(2), РЗ (5), РМГ (5) / 16 балів

Тема 3.Товарознавча характеристика продукції тваринного походження	30	2	4	22	2	IPC (4) P3 (5), П (5)T (2) / 16 балів
Тема 4. Товарознавча характеристика текстильних, швейно-трикотажних, взуттєвих та хутряних товарів	30	2	4	22	2	P3 (4), PK (5), PMГ(5) T (2)/ 16 балів
Тема 6. Товарознавча характеристика господарських товарів та товарів культурно-побутового призначення	30	2	4	22	2	P3 (4), PK (5), П (5) T (2)/ 16 балів
Контрольна робота						ПКР 20 балів
Всього годин / Балів	150	10	20	110	10	max 100 балів

Форма контролю*: ДС – дискусія, Т – тести, P3 - розв'язування практичних завдань, PK – розв'язування кейсів, IPC-індивідуальна робота студента, PMГ – робота в малих групах, П- презентація, КР – контрольна робота.

5.Завдання для самостійного опрацювання.

Самостійна робота – це форма організації навчального процесу, за якої заплановані завдання виконуються здобувачами освіти самостійно під методичним керівництвом викладача.

До завдань самостійної роботи, які запропоновані здобувачам освіти, віднесено:

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Робота з рекомендованою літературою.
3. Підготовка до практичних занять, дискусій, роботи в малих групах.
4. Опрацювання тем, що винесені на самостійне вивчення.
5. Контрольна перевірка знань за запитаннями для самоконтролю.

1. Завдання для самостійного опрацювання.

Таблиця 3

Тема	Питання, винесені на самостійне опрацювання	К-ть год
1	1. Хімічний склад продовольчих товарів. 2. Якість харчових продуктів. 3. Основи зберігання і транспортування товарів. 4. Наукові основи консервування харчових продуктів.	22
2	1. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Свіжі плоди та овочі 2. Кондитерські вироби. 3. Характеристика основних груп смакових товарів. 4. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.	22
3	1. Кисломолочні продукти. 2. Сичужні сири.	22

	3. Ковбасні вироби. 4. Жива, охолоджена та морожена товарна риба.	
4	1. Класифікація і асортимент взуття 2. Головні убори 3. Панчішно - шкарпеткові вироби 4. Асортимент бавовняних шовкових тканин і вовняних тканин.	22
5	1. Товари побутової хімії 2. Скляні, керамічні та металеві побутові вироби 3. Парфумерно-косметичні товари 4. Ювелірні вироби	22
Разом		110

IV. Політика оцінювання

. Політика щодо відвідувань занять: відвідування занять є обов'язковим. Здобувачі освіти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів робіт, передбачених силабусом. Пропущені заняття відпрацьовувати у визначений час згідно затвердженого графіка.

За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, участь в наукових заходах тощо) навчання може відбуватись в цей період в онлайн формі або за індивідуальним планом за погодженням із викладачем.

Здобувач освіти повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь в освітньому процесі.

Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти визначається Положенням про визнання результатів, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки (<http://surl.li/qbxvmw>).

Політика щодо академічної доброчесності окреслюється Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в науковій та навчальній діяльності здобувачів вищої освіти, докторантів, науково-педагогічних і наукових працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки (<http://surl.li/jntduw>) та Кодексом академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки (<http://surl.li/aagxg>).

Політика щодо дедлайнів та перескладання: у випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми.

Політика щодо додаткових (бонусних) балів: здобувачам освіти можуть бути присуджено додаткові (бонусні) бали, які зараховуються як результати поточного контролю максимум 15 балів за такі види робіт: опубліковану наукову статтю у фахових виданнях України чи рецензованих закордонних журналах – 10 балів; публікацію тез – з виступом на конференції 5 балів, без виступу – 3 бали; підготовку та участь у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт – 7 балів; перемогу у всеукраїнському етапі предметних олімпіад, всеукраїнському та міжнародних конкурсах студентських наукових робіт – 15 балів; подачу проектних заявок на участь в студентських програмах обміну, стипендійних програмах, літніх та зимових школах тощо – 7 балів.

V. Підсумковий контроль

Порядок організації поточного та підсумкового контролю знань здобувачів освіти

регламентується Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки (<https://surl.li/fnrhew>)

Семестровий залік виставляється здобувачам освіти на підставі результатів виконання усіх видів запланованої навчальної роботи протягом семестру за 100-бальною шкалою. У дату складання заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів).

У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання, анулюються.

Перездача підсумкового контролю освітнього компонента проводиться у вигляді письмової відповіді на одне теоретичне питання теоретичне питання (30 балів) та розв'язку двох ситуаційних вправ – по 35 балів кожне). Максимальна оцінка за балік 100 балів.

Терміни проведення підсумкового семестрового контролю встановлюються графіком освітнього процесу.

Перелік теоретичних питань до заліку.

1. Предмет, зміст і завдання сучасного товарознавства.
2. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.
3. Хімічний склад продовольчих товарів.
4. Класифікація харчових продуктів.
5. Якість харчових продуктів.
6. Основи зберігання і транспортування товарів.
7. Наукові основи консервування харчових продуктів.
8. Зерно. Крупа. Боршно.
9. Хліб та хлібобулочні вироби.
10. Макаронні вироби. Сухарні та бубликові вироби.
11. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Свіжі плоди та овочі
12. Кондитерські вироби.
13. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація. Характеристика основних груп смакових товарів.
14. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
15. Молоко. Питне коров'яче молоко.
16. Кисломолочні продукти.
17. Вершкове масло.
18. Сичужні сири.
19. Класифікація, породи забійних тварин. Класифікація м'яса. Маркування м'яса.
20. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса.
21. М'ясні субпродукти. М'ясо птиці.
22. Ковбасні вироби.
23. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби.
24. Жива, охолоджена та морожена товарна риба.
25. Солоні та мариновані рибні товари. Копчені рибні товари.
26. Рибні консерви та пресерви.
27. Сировина для виробництва шкіри. Матеріали для взуття.
28. Класифікація і асортимент взуття
29. Одяг.
30. Головні убори

31. Панчішно - шкарпеткові вироби
32. Товари побутової хімії
33. Скляні, керамічні та металеві побутові вироби
34. Парфумерно-косметичні товари
35. Ювелірні вироби
36. Асортимент текстильних товарів Асортимент бавовняних шовкових тканин і вовняних тканин.

VI. Шкала оцінювання

Оцінювання результатів складання підсумкового контролю у вигляді заліку здійснюється у порядку, передбаченому прийнятою в Університеті системою контролю знань за 100-бальною шкалою з переведенням у лінгвістичну оцінку.

Таблиця 3

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90 – 100	Зараховано
82 – 89	
75 - 81	
67 -74	
60 - 66	
1 – 59	Незараховано (необхідне перескладання)

Критерії оцінювання результатів навчання:

60-100 балів (зараховано): здобувач володіє понятійним і фактичним апаратом освітнього компонента в обсязі, необхідному для подальшого навчання і майбутньої роботи за фахом, здатний виконувати завдання, передбачені силабусом, ознайомлений з основною рекомендованою літературою; при виконанні завдань припускається помилок, але демонструє спроможність їх усувати.

1-59 балів (незараховано): здобувач володіє понятійним і фактичним апаратом освітнього компонента на елементарному рівні, теоретичний зміст курсу не освоєний, необхідні практичні навички роботи не сформовані, більшість передбачених силабусом завдань не виконано або містять грубі помилки.

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна

1. Лялюк А.М. Товарознавство :навч. посібн. Луцьк : Вид-во КП ІА «Волиньенергософт», 2023. 228 с. <https://evnuir.vnu.edu.ua/handle/123456789/23033>
2. Мельник. Т. Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
3. . Радченко Л.О. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посібн. Харків: Світ Книг. 2019. 943 с.
4. ДСТУ 4518-2008 Національний стандарт України Продукти харчові Маркування для споживачів Загальні правила URL: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%DSTY%204519-2006.pdf>
5. .Національний стандарт України. Непродовольчі товари. Споживче маркування товарів легкої промисловості Загальні правила. URL: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%DSTY%204519-2006.pdf>

Додаткова література

1. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. Київ :Держстандарт України, 2000. 24 с
2. Основи товарознавства Конспект лекцій URL: <https://buklib.net/books/21949/http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/>
3. Методичні вказівки до практичних занять й самостійної роботи та виконання контрольної роботи з навчальної дисципліни «Товарознавство» URL: <http://eprints.kname.edu.ua/pdf>
4. Офіційний сайт ДП «УкрНДНЦ» URL: <http://eprints.kname.edu.ua/pdf>
5. http://ukrndnc.org.ua/index.php?option=com_content&task=view&id=2123&Itemid=225
6. Лялюк А. М. Проблеми фальсифікації харчових продуктів та шляхи її подолання. Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки : журнал /уклад. Любов Григорівна Ліпич, Мирослава Богданівна Кулинич. 2020. Vol 1 No 21 <http://orcid.org/0000-0002-4889-0511>).
7. Споживче маркування товарів легкої промисловості URL: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%DSTY%204519-2006.pdf>
8. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Товарознавство (товари харчових продуктів) URL: https://studopedia.net/3_75211_fiziko-himichna-otsinka-yakosti-krohmalu.html
9. Петрище Ф. А. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. URL: <https://studfiles.net/preview/5043846/>