

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

СИЛАБУС

Вибіркового освітнього компонента
ТОВАРОЗНАВСТВО

підготовки бакалавра
галузі знань 07 Управління та адміністрування
спеціальності 075 Маркетинг
освітньо-професійної програми *Маркетинг*

Денна форма навчання

Луцьк – 2022

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 підприємництва і маркетингу, к.е.н., доцент

Гарант освітньо-професійної

програми



Людмила ШОСТАК

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри економіки підприємництва та маркетингу

протокол № 5 від 9.01 2023 р.

Завідувач кафедри економіки,

підприємництва та маркетингу



Олена ПАВЛОВА

I. Опис освітнього компонента

Таблиця 1

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	07 «Управління і адміністрування» 075 «Маркетинг» Маркетинг Бакалавр	Вибіркова
Кількість годин/кредитів 150/5		Рік навчання 2022 / 2023
		Семестр 6-ий
		Лекції 36 год.
		Практичні 34 год.
		Самостійна робота 70 год.
ІНДЗ: <u>немає</u>		Консультації 10 год.
		Форма контролю: залік

II. Інформація про викладача

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

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

Дні занять розміщено на: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис дисципліни

1. Анотація освітнього компонента У процесі життєдіяльності у людини виникають різноманітні потреби, які створюють купівельний попит, у відповідності з яким підприємства розробляють та виробляють продукцію. У процесі переходу продукції зі сфери виробництва в сферу товарного обігу вона стає товаром, тобто продукцією, призначеною для обміну шляхом купівлі-продажу. **Товари** є об'єктом вивчення товарознавства. Предметом вивчення товарознавства є споживна вартість товару. Вона створюється природою, працею людини в рамках технологічного процесу, з вихідних матеріалів формуючись в продукцію, призначенням якої є задоволення матеріальних або духовних потреб людей. Товарознавство вивчає одиничну споживчу вартість, що задовольняє потреби людей і характеризується в товарознавстві категорією «якість», і сукупно-суспільну споживну вартість, покликану задовольняти потреби соціальних груп і характеризується категорією «асортимент».

Об'єктом освітнього компонента «Товарознавство» асортимент і якість харчових продуктів і непродовольчих товарів.

Предметом освітнього компонента «Товарознавство» є теоретичні, методичні та практичні аспекти формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих товарів.

2. Мета і завдання освітнього компонента Метою освітнього компонента «Товарознавство» є формування 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.

3. Результати навчання (компетентності).

Інтегральна компетентність (ІНТ)

Здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері маркетингової діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування відповідних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

Загальні компетентності

ЗК4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК12. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

Фахові компетентності

ФК13. Здатність планування і провадження ефективної маркетингової діяльності ринкового суб'єкта в кросфункціональному розрізі.

ФК14. Здатність пропонувати вдосконалення щодо функцій маркетингової діяльності.

Програмні результати навчання

ПРН11. Демонструвати вміння застосовувати міждисциплінарний підхід та здійснювати маркетингові функції ринкового суб'єкта.

ПРН12. Виявляти навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним.

ПРН16. Відповідати вимогам, які висуваються до сучасного маркетолога, підвищувати рівень особистої професійної підготовки.

4.Освітня карта ОК

Таблиця 2

Назва змістовних модулів і тем	Формування компетентностей та програмних результатів навчання			Кількість годин					Форма контролю/ Бали
	ЗК	СК	ПРН	Усього	У тому числі				
					лек-ції	практичні	самостійна робота	консультації	
Змістовий модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів (харчових продуктів)									
Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	ЗК-4	ФК-13	ПРН-11 ПРН-12. ПРН-16.	21	4	4	10	3	ІРС, РЗ, Т/ 10 балів
Тема 2.Товарознавча характеристика продукції рослинного походження	ЗК-7 ЗК-12	ФК-13 ФК-14	ПРН-11 ПРН-12. ПРН-16.	29	6	8	12	3	РЗ, Т, ІРС, РМГ, / 15 балів
Тема 3.Товарознавча характеристика продукції тваринного походження	ЗК-7 ЗК-12	ФК-13 ФК-14	ПРН-11 ПРН-12. ПРН-16.	29	8	6	12	2	ІРС, РЗ, Т РМГ, / 15 балів
Разом за модулем 1				76	18	18	34	8	max 40 балів
Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів									
Тема 4. Товарознавча характеристика текстильних та	ЗК-7 ЗК-12	ФК-13 ФК-14	ПРН-11 ПРН-12. ПРН-16.	21	4	4	10	3	ІРС, РЗ, Т /14 балів

швейно-трикотажних товарів									
Тема 5. Товарознавча характеристика взуттєвих та хутряних товарів	ЗК-7 ЗК-12	ФК-13 ФК-14	ПРН-11 ПРН-12. ПРН-16.	29	6	8	12	3	ІРС, РЗ, Т / 13 балів
Тема 6. Товарознавча характеристика господарських товарів та товарів культурно-побутового призначення	ЗК-7 ЗК-12	ФК-13 ФК-14	ПРН-11 ПРН-12. ПРН-16.	29	8	6	12	2	РЗ, РМГ, Т /13 балів
Разом за модулем 2				74	18	16	36	8	max 40 балів
Види підсумкових робіт									
Підсумкова контрольна робота									ПКР 20 балів
Всього годин / Балів				150	36	34	70	16	max 100 балів

Форма контролю*: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К –розв’язування задач/кейсів, ІНДЗ/ІРС – індивідуальне завдання/індивідуальна робота здобувача, РМГ – робота в малих групах, МКР/КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота, ПКР/ПР – підсумкова контрольна робота / контрольна робота, П – презентація роботи; Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору тощо.

5.Завдання для самостійного опрацювання.

Самостійна робота полягає в підготовці до модульного контрольного оцінювання за питаннями, підготовленими викладачем на основі лекційного матеріалу та з використанням відповідного навчально-методичного забезпечення

Теми самостійної роботи

1. Кодування товарів
2. Асортимент товарів: основні поняття, види і показники
3. Вітаміни і ферменти
4. Формування якості макаронних виробів
5. Хімічний склад та енергетична цінність хлібобулочних виробів
6. Показники якості, дефекти та хвороби хлібобулочних виробів
7. Класифікація та асортимент круп
8. Вимоги до якості круп
9. Характеристика хімічного складу та властивостей речовин плодів та овочів як складова частина їх якості.
10. Пряно-смакові овочі
11. Томатні овочі.
12. Ферментація плодів та овочів. Технологія виробництва, асортимент, оцінка якості, дефекти, фасування та зберігання
13. Фруктово-ягідні кондитерські вироби

14. Формування асортименту цукерок, глазуrowаних кондитерською, молочною або йогуртовою глазур'ю
15. Формування асортименту цукерок неглазуrowаних
16. Асортимент карамелі
17. Молочні консерви і сухі молочні продукти
18. Слабоалкогольні напої
19. Безалкогольні напої і мінеральна вода.
20. Плодово-ягідні вина.
21. Фальсифікація найбільш розповсюджених видів м'яса
22. Асортиментна фальсифікація ковбасних виробів
23. Найважливіші види хутра та вимоги до них.
24. Розподіл взуття на групи і розміри
25. Системи позначення розміру взуття: англійська (дюймова), штихмасова та метрична.
26. Маркування взуття
27. Побутові господарські вироби з пластмас
28. Асортимент металевого посуду
29. Дефекти порцелянових і фаянсових виробів
30. Маркування синтетичних миючих засобів

IV. Політика оцінювання

Оцінювання відбувається згідно Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки від 29.06.2022 р.

Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти. Під час вивчення освітнього компонента передбачена можливість визнання отриманої здобувачем неформальної освіти як оцінку з окремих тем згідно Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки від 29.06.2022 р.

Визнанню можуть підлягати такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню, контрольній роботі тощо, які передбачені силабусом освітнього компонента: 5 балів до заліку за сертифікат курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» отриманому на платформі відкритих онлайн-курсів Prometheus Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2/about).

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або першого місяця від початку семестру, враховуючи ймовірність не підтвердження здобувачем результатів такого навчання

Політика викладача щодо здобувача освіти Відвідування занять є обов'язковим компонентом вивчення освітнього компонента. Про відсутність з поважних причин здобувачі освіти зобов'язані доводити до відома викладача заздалегідь. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, карантин, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із деканатом та викладачем.

Політика щодо академічної доброчесності. Процес вивчення освітнього компонента здійснюється за умов дотримання здобувачами освіти та викладачем Кодексу академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки від 30.10.2020 р.

<http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>.

Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-2 бали). Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний)

V. Підсумковий контроль

Формою підсумкового семестрового контролю є залік, який передбачає оцінювання засвоєного здобувачами навчального матеріалу з освітнього компонента, на підставі результатів поточного контролю.

Залік виставляється за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом освітнього компонента. 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. У дату складання заліку записується у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів).

Перелік питань на залік

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. Борошно.
9. Хліб та хлібобулочні вироби.
10. Макаронні вироби. Сухарні та бубликові вироби.
11. Харчова цінність та класифікація плодів та овочів
12. Свіжі плоди та овочі
13. Продукти переробки плодів і овочів Гриби свіжі та перероблені
14. Крохмаль і крохмалепродукти. Цукор і мед.
15. Кондитерські вироби.
16. Роль смакових товарів у харчуванні людини та їх класифікація.
17. Характеристика основних груп смакових товарів.
18. Роль жирів у харчуванні та норми їх споживання. Склад, властивості, класифікація жирів та жирових продуктів.
19. Олії.
20. Тваринні топлени жири. Маргарин.
21. Жири: кулінарні, кондитерські і хлібопекарські.
22. Майонези і продукти типу майонезу. Жирові продукти
23. Молоко. Питне коров'яче молоко.
24. Кисломолочні продукти.
25. Молочні консерви і сухі молочні продукти.
26. Вершкове масло.

27. Сичужні сири.
28. Значення яєчних товарів у харчуванні
29. Харчова цінність, будова, класифікація, оцінка якості курячих яєць.
30. Способи та умови зберігання курячих яєць. Продукти переробки яєць.
31. Класифікація, породи забійних тварин. Класифікація м'яса. Маркування м'яса.
32. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса.
33. М'ясні субпродукти. М'ясо птиці.
34. Солоні м'ясні вироби.
35. Ковбасні вироби.
36. М'ясні консерви.
37. М'ясні напівфабрикати. М'ясні кулінарні вироби.
38. Класифікація промислових риб, особливості анатомічної будови риб. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби.
39. Жива товарна риба.
40. Охолоджена та морожена товарна риба.
41. Солоні та мариновані рибні товари.
42. В'ялені, сушені та копчені рибні товари.
43. Рибні консерви та пресерви.
44. Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Ікорні товари.
45. Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості.
46. Товари побутової хімії.
47. Силікатні товари.
48. Металогосподарські товари.
49. Меблеві товари.
50. Будівельні матеріали.
51. Нитки, їх асортимент і призначення.
52. Види тканин та їх класифікація.
53. Ознаки і види трикотажних полотен.
54. Одяг
55. Білизна
56. Головні убори
57. Панчішно - шкарпеткові вироби
58. Рукавички і рукавиці
59. Види натуральних взуттєвих шкір та їх асортимент.
60. Види штучних шкір та штучних матеріалів. Які використовуються при виробництві взуття.
61. Хутряні товари.
62. Шкільно –письмові та канцелярські товари
63. Іграшки
64. Товари для спорту та туризму
65. Риболовні товари
66. Музичні товари
67. Побутові годинники
68. Побутова радіоелектронна апаратура

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
----------------	---------------------

90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна

1. Лялюк А. М. Товарознавство: методичні вказівки до виконання практичних робіт Луцьк : Вежа-Друк,, 2019. 27 с.
2. Лялюк А. М. Товарознавство: конспект лекцій. Луцьк : Вид-во КП ІА «Волинський енергосфот», 2019. – 156 с.
3. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. Київ : ЦНЛ, 2017.
4. Сирохман І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посіб. Київ : ЦНЛ, 2017
5. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. Київ: ЦНЛ, 2016.
6. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спекурс): навч. посіб. Київ: ЦНЛ, 2017
7. Сирохман І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник [2-ге вид.] Київ: ЦНЛ, 2018
8. Сирохман І. В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підручник [2-ге вид.] Київ: ЦНЛ, 2009
9. Байдакова Л. І. Товарознавство. Непродовольчі товари: взуттєві і хутряні вироби: підручник Київ: Вища школа. 2007.
10. Сиротенко В. Комерційне товарознавство: конспект лекцій. Дніпропетровськ: ДУЕП, 2009.
11. Беднарчук М. С. Шумський О. В. Товарознавство Непродовольчі товари: меблі: підручник. Львів: Магнолія-2006, 2009.
12. Зрезарцев М. П., Зрезарцев В. М., Параніч В. П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2009. 328 с.
13. Михайлов В. І., Глушкова Т. Г., Зельніченко О. І. Непродовольчі товари: підручник. Київ: Книга, 2005.
14. Полікарпов І. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: вироби господарського та культурно-побутового призначення: навч. посіб. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2015 294 с.

Додаткова література

1. 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>
2. 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>

3. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. Київ :Держстандарт України, 2000. 24 с

Інтернет-ресурси

1. Основи товарознавства Конспект лекцій URL: <https://buklib.net/books/21949/http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/>
2. Методичні вказівки до практичних занять й самостійної роботи та виконання контрольної роботи з навчальної дисципліни «Товарознавство» URL: <http://eprints.kname.edu.ua/pdf>
3. Офіційний сайт ДП «УкрНДНЦ» URL: <http://eprints.kname.edu.ua/pdf>
http://ukrndnc.org.ua/index.php?option=com_content&task=view&id=2123&Itemid=225
4. ДП «УкрНДНЦ»Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості. *Стандартизація і сертифікація товарів та послуг*.2018 № 1. URL: http://pidruchniki.com/18211001/ekonomika/standartizatsiya_tovariv_poslug
5. Споживче маркування товарів легкої промисловості URL: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%DSTY%204519-2006.pdf>
6. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Товарознавство (товари харчових продуктів) URL: https://studopedia.net/3_75211_fiziko-himichna-otsinka-yakosti-krohmalu.html
7. Петрище Ф. А. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. URL: <https://studfiles.net/preview/5043846/>
8. Захаренко В. О. Товарознавство непродовольчих товарів URL:[http:// elib.hduht.edu.ua/bitstream/1.03.16..pdf](http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/1.03.16..pdf)
9. Зрезарцев М. П., Зрезарцев В. М. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. URL: <https://studfiles.net/preview/5043846/>