

**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Факультет економіки та управління**  
**Кафедра підприємництва і маркетингу**

**СИЛАБУС**

**ТОВАРОЗНАВСТВО**

**Рік навчання 2021/2022**

**I. Опис навчальної дисципліни**

*Таблиця 1*

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	07 «Управління і адміністрування» 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» «Економіка підприємства» Бакалавр	<b>Вибіркова</b>
Кількість годин/кредитів 120/4		<b>Рік навчання 2021 / 2022</b>
ІНДЗ: €		<b>Семестр 4-ий</b>
		<b>Лекції 30 год.</b>
		<b>Практичні 22 год.</b>
		<b>Самостійна робота 66 год.</b>
<b>Індивідуальна робота 12 год.</b>		
<b>Форма контролю: залік</b>		
<b>Мова навчання</b>		<b>Українська</b>

**II. Інформація про викладача**

*Лялюк Алла Миколаївна, к. е. н., доцент, доцент кафедри економіки, безпеки та інноваційної діяльності підприємства*

*Контактна інформація (097 442 3469 [allalyalyuk@gmail.com](mailto:allalyalyuk@gmail.com))*

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

**III. Опис дисципліни**

1. **Анотація курсу.** 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. Іншими словами, товар - це продукція, призначена для обміну шляхом купівлі-продажу. 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. Об'єктом навчальної дисципліни «Товарознавство» асортимент і якість харчових продуктів і непродовольчих товарів. Предметом навчальної дисципліни «Товарознавство» є теоретичні, методичні та практичні

аспекти формування асортименту та оцінки якості харчових продуктів і непродовольчих. Тому запропонований курс є важливим з огляду пошуку інструментів та методів вивчення споживчих властивостей товарів та оцінки їх якості.

*Пререквізити* Економіка підприємства», «Маркетинг», «Економіка та організація торгівлі», «Економіка та організація біржової діяльності», «Комерційна діяльність».

*Постреквізити* «Бізнес планування», «Економіка та організація інноваційної діяльності», «Товарні біржі».

**2. Мета і завдання навчальної дисципліни. «Товарознавство»** – дисципліна, яка формує універсального економіста-менеджера, який самостійно приймає рішення, оцінює якість товарів, дає пропозиції щодо покращення споживчих властивостей товарів.

**Мультифункціональність** (економіст-менеджер, який працює в підприємстві, торгівлі, біржовій діяльності) і **універсальність** (економіст-менеджер сам приймає обґрунтовані рішення – саме такі спеціалісти високо цінуються на міжнародному ринку праці) – головні цілі навчальної дисципліни.

Мета навчальної дисципліни «Товарознавство» – 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).**

#### Цілі навчання.

Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність діяти відповідально та свідомо.

Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

#### Ефект навчання щодо знань

особливості сучасного товарознавства

основні вимоги до зберігання і транспортування товарів

знання асортименту властивості харчових продуктів і непродовольчих товарів

#### Ефект навчання щодо вмінь

уміти володіти методикою оцінки якості харчових продуктів оцінювати якість сировини, що використовуються для виготовлення харчових продуктів

на основі системи критеріїв класифікувати харчові продукти і непродовольчі товари визначати види матеріалів, що використовуються для виготовлення непродовольчих товарів

#### Ефект навчання щодо суспільних та особистісних компетенцій

складати раціон з урахуванням добової потреби людей у макро- та мікроелементах оцінювати якість товарів, давати пропозиції до покращення споживчих властивостей товарів

4. Структура навчальної дисципліни.

Таблиця 2

Назви змістових модулів і тем	Усього годин денна <sup>1</sup>	Методи та технології викладання (навчання)				*Форма контролю/ Бали
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство продовольчих товарів (харчових продуктів)</b>						
Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	20	лекція-диспут, виконання практичних завдань Moodle, Clickers, Google Classroom, Office 365 <sup>2</sup> .				Т, ІРС/ 6
Тема 2. Товарознавча характеристика продукції рослинного походження	20	лекція-диспут, практикум Moodle, Clickers, Google Classroom, Office 365 <sup>2</sup> .				Т, РМГ/7
Тема 3. Товарознавча характеристика продукції тваринного походження	20	лекція-диспут лекція-диспут, виконання практичних завдань Moodle, Clickers, Google Classroom, Office 365 <sup>2</sup> .				Т, ТР/7
Разом за модулем 1	60					20
<b>Змістовий модуль 2. Товарознавство непродовольчих товарів</b>						
Тема 4. Товарознавча характеристика текстильних та швейно-трикотажних товарів	20	лекція-диспут лекція-диспут, виконання практичних завдань Moodle, Clickers, Google Classroom, Office 365 <sup>2</sup> .				Т, ІРС/7
Тема 5. Товарознавча характеристика взуттєвих та хутряних товарів	20	лекція-диспут лекція-диспут, виконання практичних завдань Moodle, Clickers, Google Classroom, Office 365 <sup>2</sup> .				Т, К/7
Тема 6. Товарознавча характеристика господарських товарів та товарів культурно-побутового призначення	20	лекція-диспут лекція-диспут, практикум. виконання практичних завдань Moodle, Clickers, Google Classroom, Office 365 <sup>2</sup> .				Т, ІНДЗ/6
Разом за модулем 2	60					20
Види підсумкових робіт						Бал
Модульна контрольна робота 1						30
Модульна контрольна робота 2						30
Всього годин / Балів	120	38	38	64	10	100

*Примітки:* \*Форма контролю: Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/ контрольна робота/

<sup>1</sup> Всього годин лекцій і практичних занять. <sup>2</sup> / Moodle, Clickers, Google Classroom, Office 365 – може застосовуватися одна з форм навчання або симбіоз у формі он-лайн лекцій для студентів з індивідуальним планом навчання або заочної форми навчання, а також для студентів, які мають пропуски з поважних причин.

4. Завдання для самостійного опрацювання.

Лялюк А. М **Товарознавство: методичні вказівки** / Алла Миколаївна Лялюк– Луцьк : Вид-во КП ІА «Волинський енергософт», 2020. – 112 с.

#### IV. Політика оцінювання

*Політика викладача щодо студента* Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і семінарські заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідувати заняття. Допускається 1 пропуск з поважних причин, який не впливатиме на систему оцінювання. Про відсутність з поважних причин доводити до відома викладача заздалегідь. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, карантин, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

*Політика щодо академічної доброчесності* Списування під час контрольних робіт та екзаменів 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 (- 0,5 бали). Обов'язковою є присутність студента на модульному та підсумковому контролі. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин. Системно і регулярно переглядати лекційний матеріал, працювати з навчальною та науковою літературою. Здавати самостійні роботи та завдання у визначені терміни. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем у друкованому або електронному вигляді виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих

Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Таблиця 3

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	Зараховано
82 – 89	B	
75 - 81	C	
67 -74	D	
60 - 66	E	
1 – 59	Fx	Незараховано

#### V. Підсумковий контроль

Формою підсумкового семестрового контролю є семестровий диференційований залік, який передбачає оцінювання засвоєного студентами навчального матеріалу з навчальної дисципліни, на підставі результатів поточного контролю і модульних контрольних робіт.

Залік, у випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, здавши одну із тем або перездати якусь тему та виконати підсумковий тест.

Порядок проведення заліку визначає викладач у силабусі. Питання, завдання заліку зазначати не обов'язково.

## VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

### *Основна*

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб./ І. В. Сирохман. К. : ЦНЛ, 2017.
2. Сирохман І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посіб./ І. В. Сирохман К. : ЦНЛ, 2017.
3. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. / А. А. Дубініна К. : ЦНЛ, 2016.
4. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посіб. / Г. О. Бірта. К. :ЦНЛ, 2017
5. Полікарпов І. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: вироби господарського та культурно-побутового призначення: навч. посіб. / І. С Полікарпов, В. С. Лукашов, Р. В. Кирильчук, А. М. Уська, О. В. Сафронова. Львів: Видавництво «Магнолія 2006»., 2015 – 294 с.

### *Додаткова література*

1. ДСТУ 4518-2008 Національний стандарт України Продукти харчові Маркування для споживачів Загальні правила Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf>
2. Національний стандарт України. Непродовольчі товари. Споживче маркування товарів легкої промисловості Загальні правила. Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf>
3. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. – К. :Держстандарт України, 2000. – 24 с
4. ДП «УкрНДНЦ»Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості Журнал «Стандартизація, сертифікація, якість».

### *Інтернет-ресурси*

1. International Standard Organization. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.iso.org/>
2. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/)
3. Основи товарознавства Конспект лекцій Електронний ресурс. – Режим доступу: Конспект лекцій <https://buklib.net/books/21949/http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/>
4. Споживче маркування товарів легкої промисловості Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%20DSTY%204519-2006.pdf>