

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Факультет географічний
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркової навчальної дисципліни
ТОВАРОЗНАВСТВО

підготовки	Бакалавр
спеціальності	242 Туризм
освітньо-професійної програми	Туризм

Силабус навчальної дисципліни «ТОВАРОЗНАВСТВО» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 242 Туризм, за освітньо-професійною програмою Туризм.

Укладач: Громко Л. С., доцент, кандидат економічних наук.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол №1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л. В.

I. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма Освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 242 Туризм Освітньо-професійна програма: Туризм	Вибіркова
Модулів – 2		Рік підготовки – 4
Змістових модулів – 2		Семестр – 8
ІНДЗ: є		Лекції – 26 год.
Загальна кількість годин – 150		Практичні – 28 год.
Тижневих годин: аудиторних – 4	Бакалавр	Самостійна робота – 86 год. Консультації – 10 год. Форма контролю: залік
Мова навчання		Українська

II. Інформація про викладача

Викладач: Громко Лілія Сергіївна, кандидат економічних наук, доцент
Контактна інформація викладача:
Телефон: 0660793032
Електронна пошта: hromko.lilia@eenu.edu.ua
Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки
Кафедра – туризму та готельного господарства
Факультет – географічний
Дні занять розміщено на <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi?n=700>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу.

Фахівець своїми знаннями, вміннями, навичками повинен забезпечити ефективне планування і проведення конкретних комерційних операцій за принципами ринкової економіки. Тому, фахівцю незалежно від того, які функції він виконує, необхідні знання, які б забезпечили недопускання збитків через зниження якості і маси товарів під впливом внутрішніх і зовнішніх чинників.

Навчальна дисципліна «Товарознавство» спрямована на формування фахових компетентностей управління якістю та асортиментом, вибору доброякісних продовольчих, непродовольчих товарів, для використання їх в закладах готельно-ресторанного господарства. Актуальність вивчення дисципліни для фахівців сфери обслуговування визначається сучасним ринковими умовами діяльності галузі, які потребують відповідних знань з основ товарознавства.

2. Постреквізити дисципліни.

Вивчення дисципліни сприятиме кращому засвоєнню таких дисциплін, як: «Готельна індустрія України», «Організація виставкової діяльності».

3. Мета і завдання навчальної дисципліни.

Мета дисципліни – дати майбутнім фахівцям необхідних знань з теоретичних питань та придбати навички з вивчення асортименту та якості продовольчих та непродовольчих товарів, чинників, які впливають на формування та розширення асортименту, збереження їх

якості під час зберігання, товаропросування від виробників до споживачів.

Завдання курсу:

- набуття вміння управляти якістю продовольчої продукції та сировини в організації харчових виробництв та торгівлі ними;
- набуття вміння обирати якісні предмети матеріально-технічного забезпечення;
- ознайомлення з питаннями корисності та нешкідливості продовольчих та непродовольчих товарів;
- ознайомлення з системою контролю якості та методам їх визначення.

4. Результати навчання (компетентності).

Загальні компетентності (ЗК):

- ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

- ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.
- ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
- ФК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.
- ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
- ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
- ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Результати навчання (РН):

- РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
- РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
- РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
- РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

5. Структура навчальної дисципліни.

Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Форма контролю. Бали
Змістовий модуль 1. Основи загального товарознавства						
Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	8	1	2	5	-	усне опитування. Максимальна оцінка 3 бали.
Тема 2. Класифікація і кодування товарів	8	1	2	5	-	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 3 бали.
Тема 3. Номенклатура та асортимент товару	1	2	2	5	1	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 3 бали.
Тема 4. Стандартизація, сертифікація та якість продукції (товару)	10	2	2	5	1	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 3 бали.
Тема 5. Управління якістю товарів	10	2	2	5	1	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 3 бали.
Тема 6. Упакування та зберігання товарів при товаропросуванні.	11	2	2	6	1	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 3 бали.
Разом за змістовим модулем 1	57	10	12	31	4	тести, завдання. Максимальна оцінка 30 балів
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих та непродовольчих товарів						
Тема 7. Зерно-борошняні товари. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські товари	10	2	2	5	1	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 3 бали.
Тема 8. Свіжі плоди та овочі і продукти їх переробки	11	2	2	6	1	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 3 бали.
Тема 9. Молоко та молочні продукти. Яйця та яєчні товари.	11	2	2	6	1	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 10. М'ясо та м'ясні товари. Риба та рибні товари.	10	2	2	6	-	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 11. Господарські товари: пластмаси, силікатні товари, керамічні товари. Меблеві товари.	10	2	2	6	-	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Тема 12. Товари побутової хімії. Парфумерно - косметичні вироби.	11	2	2	6	1	усне опитування, тестові завдання. Максимальна оцінка 4 бали.
Разом за змістовим	63	12	12	35	4	тести, завдання.

модулем 2						Максимальна оцінка 30 балів
Усього годин	120	22	24	66	8	Максимальна оцінка 100 балів.

6. Завдання для самостійного опрацювання.

№ з/п	Тема	Кількість годин
1	Споживні властивості і якість продовольчих товарів. Вивчення основних складових, класифікації продовольчих товарів зовнішньоекономічної діяльності, розрахунок природних втрат продовольчих товарів у процесі товаропросування, визначення потреби в продуктах харчування для населення певного регіону.	7
2	Управління якістю товарів. Градації якості та діагностика дефектів товарів. Фактори, що формують якість товарів. Фактори, що зберігають якість товарів. Контроль якості товарів. Внутрішньовиробничий технічний контроль. Товарні втрати.	7
3	Зерноборошняні товари. Вивчення класифікації, асортименту, відмінностей окремих видів, різновидів, товарних сортів, якості, зберігання круп, борошна, макаронних, хлібобулочних виробів.	8
4	Фруктоовочеві товари. Вивчення класифікації, сортів, асортименту, якості, зберігання фруктоовочевих товарів. Розв'язання ситуаційних завдань. Вивчення порядку обліку і маркування фруктоовочевих консервів.	7
5	Кондитерські товари. Вивчення класифікації, характеристика асортименту, якість і зберігання цукру, меду, карамелі, цукерок, шоколаду, фруктово-ягідних, борошняних кондитерських товарів.	7
6	Молочні товари. Вивчення класифікації, асортименту, відмінних особливостей груп товарів, якості, зберігання; маркування сичугових сирів.	8
7	М'ясні товари. Вивчення класифікації, товарної характеристики, якості, зберігання м'яса, субпродуктів, ковбасних виробів, м'ясних копченостей, напівфабрикатів, консервів, яєчних товарів, маркування м'ясних консервів.	7
8	Товари побутової хімії. Парфумерно-косметичні вироби. Товари побутової хімії. Ринок мийних засобів. Характеристика їх асортименту і галузь застосування. Показники якості. Методи пакування та види пакувальних матеріалів, що використовуються для товарів побутової хімії. Способи зберігання.	7
9	Взуттєві та хутряні товари. Шкіряно-взуттєві товари. Фактори формування споживчих властивостей і асортименту шкіряного взуття. Характеристика матеріалів для його виробництва: шкіри натуральні та штучні, гуми та інші полімерні матеріали, картон, нитки. Характеристика натуральних шкір та їх дефектів.	8
	Разом	66

IV. Політика оцінювання

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного контролю й модульного контролю знань.

Результати поточного контролю: оцінки за виконання студентом практичних робіт; оцінка за виконання самостійної роботи.

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Політика щодо академічної доброчесності. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені.

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.eenu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перекладання. Терміни здачі практичних робіт, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. Перекладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні дисципліни «Товарознавство» узгоджується з політикою ЗВО.

V. Підсумковий контроль

Формою підсумкового контролю є залік.

Якщо студент успішно виконав усі запропоновані викладачем завдання й отримав остаточну оцінку не менше, ніж 60 балів, підсумкову оцінку він отримує без складання заліку. Така оцінка виставляється в день проведення заліку за умови обов'язкової присутності студента.

Якщо студент отримав остаточну оцінку нижчу за 60 балів, підсумкова оцінка визначається як сума балів, отриманих за поточний контроль (максимум 40 балів) та залікової оцінки (максимум 60 балів).

Залікова оцінка визначається за результатами виконання залікових завдань, які вміщують 30 тестових та 2 практичні завдання.

VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

VII. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Основна

1. Байдакова І. М., Байдакова Л. І., Губа Л. М., Плахотін В. Я., Шегінський О. В. Теоретичні основи товарознавства : підручник. Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
2. Войнаш Л.Г. Товарознавство непродовольчих товарів: підручник. / Л.Г. Войнаш. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2004. 436 с.
3. Мережко Н. В., Мокроусова О. Р., Коптюх Л. А та ін. Товарознавство: Т.1 Непродовольчі товари підручник. Київ: Київ. нац. торг.-економ ун-т, 2019. 760 с.
4. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчій товарів : підручник. К. : Знання, 2012. 471 с.
5. Сирохман І. В., Завгородня В. М., Лебединець В. Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник. К.: Знання , 2014. 543 с.

Додаткова

1. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів. 2-е вид. перероб. та доп. Підручник. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 378 с. 9.
2. Сирохман І.В., Завгородня В.М., Лебединець В.Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: Підручник. Київ: Знання, 2014. 543с.
3. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: Підручник. Київ: ВЦ КНТЕУ, 2002. 360 с.
4. Павлова В.А. Комерційне товарознавство: навч. Посібник. К.: Кондор, 2012. 286 с.
5. Рудавська А.Б., Сирохман І.В., Тищенко Є.В. Товарознавство молочних та яєчних продуктів. Київ: Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2010. 380 с.

Інтернет-ресурси

1. Головне управління статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Дудла І.О. Товарознавчі аспекти маркетингу: навчальний посібник рекомендовано МОН України. URL: <http://www.culonline.com.ua/index.php?newsid=455>
3. Маркетинговий портал. URL: <http://www.marketing-research.in.ua>
4. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського URL: <http://www.nbuv.gov.ua>.