

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА ПІДПРИЄМНИЦТВА, МЕНЕДЖМЕНТУ ОРГАНІЗАЦІЙ ТА ЛОГІСТИКИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Декан факультету менеджменту



2019 р

“ТОВАРОЗНАВСТВО”
(назва навчальної дисципліни)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

підготовки бакалавра
(назва освітнього ступеня)

спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
(шифр, назва спеціальності)

освітньо-професійна програма “Підприємництво, комерційна логістика”

Укладач Полусмяк Ю.І., к.е.н, доцент кафедри підприємництва, менеджменту організацій та логістики
(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання, посада)

Обговорено та ухвалено
на засіданні кафедри підприємництва,
менеджменту організацій та логістики

Протокол № 1 від “28” серпня 2019 р.
Завідувач кафедри підприємництва,
менеджменту організацій та логістики
Л.М. Бухаріна
(підпис) (ініціали, прізвище)

Ухвалено науково-методичною радою
факультету менеджменту

Протокол № 1 від “30” серпня 2019 р.
Голова науково-методичної ради
факультету менеджменту
О.В. Юдіна
(підпис) (ініціали, прізвище)

2019 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрямок підготовки, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань <u>07 Управління і адміністрування</u>	За вибором	
Розділів – 2	Спеціальність <u>076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність</u>	Цикл дисциплін професійної підготовки	
Загальна кількість годин – 150		Рік підготовки:	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 6,5	Освітньо-професійна програма <u>“Підприємництво та комерційна логістика”</u>	2-й	-
		Лекції	
	28 год.	-	
	Практичні		
	28 год.	-	
	Самостійна робота		
Рівень вищої освіти: бакалаврський	94 год.	-	
	Вид підсумкового контролю: залік		

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни “Товарознавство” є формування та поглиблення знань з науково-теоретичних основ товарознавства та споживчих властивостей продукції виробничо-технічного призначення, які зумовлюють її споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживача, отримання необхідних знань усіх товарних груп, вільно володіти термінологією, основами стандартизації.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни “Товарознавство” є набуття теоретичних знань та навичок необхідних для дослідження стану ринку окремих товарів, асортименту, споживчих властивостей, вимог пакування, маркування та зберігання товарів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів;
- основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп товарів, закономірності формування їх якості та споживчих властивостей;
- вимоги до якості товарів;
- чинники, що впливають на якість товарів;
- методи оцінки якості товарів;
- умови та терміни зберігання товарів;

вміти:

- аналізувати та формувати асортимент товарів;
- користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання;
- визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації;

- вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких **компетентностей**:

- Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях, виявляти, ставити та вирішувати завдання у сфері професійної 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 визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

Міждисциплінарні зв'язки.

Вивчення курсу базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення циклу фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін: "Менеджмент", "Теорія організацій", "Управління сталим розвитком підприємства", "Стратегічний менеджмент", „Якість та безпечність товарів та послуг”.

3. Програма навчальної дисципліни

Розділ 1. «Теоретичні основи товарознавства»

Тема 1. Теоретичні та методологічні основи курсу “Товарознавство”

Предмет, цілі та завдання товарознавства. Термінологія. Принципи товарознавства: безпека, ефективність, сумісність, взаємозамінність, систематизація. Історія та напрями сучасного розвитку товарознавства. Товарознавство як підсистема сучасного маркетингу. Методи систематизації. Ідентифікація. Групування як метод узагальнення об'єктів. Методи класифікації товарів. Ознаки класифікації. Ієрархічний метод класифікації. Ступінь і глибина класифікації. Фасетний метод класифікації. Правила класифікації. Класифікатори. Структура та категорія класифікаторів. Клас, підклас, група та підгрупа товарів. Види та різновиди товарів.

Тема 2. Класифікація та формування асортименту товарів

Поняття про асортимент видів і сортів товарів. Види попиту: реалізований, нереалізований. Класифікація асортименту товарів. Товарна номенклатура. Різновиди асортиментів: груповий, видовий, марочний, розгорнутий, супутній, суміжний, раціональний, оптимальний, реальний, прогнозований. Властивості та показники асортименту. Широта та повнота асортименту. Коефіцієнт стабільності асортименту.

Тема 3. Якість товарів, її дослідження й контроль якості

Поняття про стандартизацію товарів, її значення, види та категорії стандартів, особливості будови стандартів. Поняття про якість. Головні показники якості продовольчих товарів. Методи оцінки якості. Відповідальність підприємств за випуск і продаж недоброякісних товарів. Значення підвищення якості товарів народного споживання на сучасному рівні розвитку економіки. Вимоги до товарів і нормування показників їх якості. Організація контролю якості товарів інспекцією із захисту прав споживачів.

Тема 4. Види і засоби інформації про товари

Інформація про товар: види, функції, класифікація. Види інформації про товар. Достовірність інформації. Види маркування: виробниче маркування, етикетки, вкладки, ярлики. Функції маркування. Знаки на етикетках. Торгова марка. Засоби товарної інформації. Експлуатаційно-супроводжувальна інформація. Товарно-супроводні документи. Рекламно-довідкова інформація.

Розділ 2. Товарознавча характеристика основних продовольчих та непродовольчих товарів

Тема 5. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів

Характеристика властивостей продовольчих товарів. Предмет та завдання товарознавства продовольчих товарів. Споживні властивості харчових продуктів. Класифікація харчових продуктів. Основи зберігання продовольчих товарів. Основи консервування. Стандартизація та якість харчових продуктів. Кількісна характеристика товарів. Хімічний склад та структура харчових продуктів.

Тема 6. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки

Значення плодів та овочів, а також продуктів їхньої переробки у харчуванні людини. Класифікація свіжих плодів та овочів. Зберігання плодів та овочів у процесі товаропросування. Дефекти плодів та овочів. Продукти переробки плодів та овочів. Вегетативні і плодові овочі, насіннячкові плоди, кісткові плоди, ягоди, субтропічні, тропічні плоди, горіхи, перероблені овочі і плоди, гриби, відмінні ознаки, господарчо-ботанічні та помологічні сорти, асортимент, терміни зберігання, основні види сировини, маркування свіжих та перероблених овочів та плодів, поради покупцям. Розпізнавання видів свіжих та перероблених овочів та плодів, грибів, перевірка термінів зберігання цих товарів. Асортимент, терміни зберігання, основні види сировини і їх маркування, поради.

Тема 7. Зерно і продукти його переробки

Класифікація зернопродуктів. Формування асортименту та оцінка якості крупи. Характеристика борошна: виробництво, асортимент та вимоги до якості. Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент та оцінка якості. Класифікація макаронних виробів, асортимент та вимоги до якості. Борошно, макаронні вироби. Хліб з пшеничного, житнього борошна та їх суміші, булочні, бубликові вироби, сухарні вироби, соломка, хлібні палички, їх споживча цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, відмінні ознаки, поради покупцям, терміни зберігання, маркування хлібобулочних виробів. Фруктово-ягідні кондитерські вироби, карамель, какао-порошок, шоколад, цукерки, ірис, драже, печиво, пряники, вафлі, торти, тістечка, халва, східні солодощі, їх споживна цінність, сировина для виробництва, класифікація, види, асортимент, поради покупцям, терміни зберігання, маркування кондитерських виробів.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви тематичних розділів і тем	Кількість годин							
	усього	денна форма			заочна форма			
		у тому числі			усього	у тому числі		
		л	практ	сам.роб.		л	практ	сам.роб
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Розділ 1 «Теоретичні основи товарознавства»								
Тема 1. Теоретичні та методологічні основи курсу “Товарознавство”	18	4	4	10	-	-	-	-
Тема 2. Класифікація та формування асортименту товарів	18	4	4	10	-	-	-	-
Тема 3. Якість товарів, її дослідження й контроль якості	18	4	4	10	-	-	-	-
Тема 4. Види і засоби інформації про товари	28	4	4	20	-	-	-	-
Разом за розділом 1	46	16	16	50	-	-	-	-
Тема 5. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	23	4	4	15	-	-	-	-
Тема 6. Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	23	4	4	15	-	-	-	-
Тема 7. Зерно і продукти його переробки	22	4	4	14	-	-	-	-
Разом за розділом 2	44	12	12	44	-	-	-	-
Усього годин	150	28	28	94	-	-	-	-

5. Теми лекційних занять

№ теми з/прогр.	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні та методологічні основи курсу “Товарознавство”	4
2	Класифікація та формування асортименту товарів.	4
3	Якість товарів, її дослідження й контроль якості	4
4	Види і засоби інформації про товари	4
5	Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	4
6	Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	4
7	Зерно і продукти його переробки	4
Разом		28

6. Теми практичних занять

№ теми з/прогр.	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні та методологічні основи курсу “Товарознавство”	4
2	Класифікація та формування асортименту товарів.	4
3	Якість товарів, її дослідження й контроль якості	4
4	Види і засоби інформації про товари	4
5	Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	4
6	Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	4
7	Зерно і продукти його переробки	4
Разом		28

7. Самостійна робота

№ теми з/прогр.	Назва теми	Кількість годин
1	Теоретичні та методологічні основи курсу “Товарознавство”	10
2	Класифікація та формування асортименту товарів.	10
3	Якість товарів, її дослідження й контроль якості	10
4	Види і засоби інформації про товари	20
5	Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів	15
6	Плодоовочеві товари та продукти їхньої переробки	15
7	Зерно і продукти його переробки	14
Разом		94

8. Види контролю і система накопичення балів

Вид контролю	№	Вид контрольного заходу	Кількість контрольних заходів	Кількість балів за 1 захід	Усього балів
			Денна форма		
Поточний контроль	1	Збір, систематизація та аналіз фактичного матеріалу, доповіді на практичних заняттях	7	2	14
	2	Виступ, презентація й обговорення результатів дослідження матеріалу на практичних заняттях	7	2	14
	3	Розв'язання навчальних кейсів за тематикою практичного заняття	2	2	4
	4	Контрольне тестування за результатом вивчення матеріалу Розділу 1, Розділу 2	2	4	8
	5	Самостійне проходження тесту за матеріалом Розділу 1, Розділу 2 у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ Moodle	2	10	20
Підсумковий контроль – залік	6	Вирішення контрольних ситуативних задач та навчальних кейсів (у письмовій формі)	1	25	40
		Контрольне тестування за вивченим матеріалом курсу (у письмовій формі)		15	
Усього балів			21		100

Критерії оцінювання

- Збір, систематизація та аналіз фактичного матеріалу, доповіді: 1-2 бал(и).*
2 бали - відповідь правильна, повна, інформацію з різних джерел систематизовано, виокремлено основні положення, структурно об'єднано та стисло проаналізовано кожне з них, зроблено ґрунтовні узагальнюючі висновки.
1 бал - відповідь в цілому правильна, виокремлено основні положення кожного з джерел, але не зроблено їх відповідного аналізу та узагальнюючих висновків.
- Виступ, презентація й обговорення результатів дослідження матеріалу на практичних заняттях: 1-2 бал(и).*
2 бали – виступ та презентацію підготовлено за темою дослідження, чітко визначено зміст; зроблено глибокий системний аналіз змісту презентації, виявлено нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але які суттєво впливають на зміст, надано власні аргументи щодо основних положень теми, що досліджується.
1 бал - підготовлено додатковий матеріал з теми, що обговорюється, доповнює зміст виступу, висловлено власну думку.
- Розв'язання навчальних кейсів за тематикою практичного заняття: 1-2 бал(и).*
2 бали - проаналізовано зміст навчального кейса, дано вичерпні відповіді на всі питання, зроблено ґрунтовні узагальнюючі висновки та надано рекомендації.
1 бал - правильно виокремлено основні положення навчального кейса, проведено відповідний аналіз, але не зроблено узагальнюючих висновків.
- Контрольне тестування за результатом вивчення матеріалу Розділу 1, Розділу 2: 0-4 бал(ів).*
0,5 бала за кожен правильну відповідь (всього 8 тестових запитань до кожного розділу).

5. Самостійне проходження тесту за матеріалом Розділу 1, Розділу 2 у системі електронного забезпечення навчання ЗНУ Moodle: 0-10 бал(ів).

1 бал за кожен правильну відповідь (10 тестових завдань до кожного розділу). За умови виконання тесту не менше, ніж на 85%. Кількість спроб не враховується. Час не обмежено.

6. Вирішення контрольних ситуативних задач та навчальних кейсів (у письмовій формі): 0- 25 балів.

15 балів – задачу вирішено вірно, проведено розрахунки, зроблено висновки, надано рекомендації.

10 балів - проаналізовано зміст навчального кейса, дано вичерпні відповіді на всі питання, зроблено ґрунтовні узагальнюючі висновки та надано рекомендації.

Контрольне тестування за вивченим матеріалом курсу (у письмовій формі) 0-15 бал(ів)

1 бал за кожен правильну відповідь (всього 15 тестових запитань).

9. Шкала оцінювання: національна та ECTS

За шкалою ECTS	За шкалою університету	За національною шкалою	
		Екзамен	Залік
A	90 – 100 (відмінно)	5 (відмінно)	Зараховано
B	85 – 89 (дуже добре)	4 (добре)	
C	75 – 84 (добре)		
D	70 – 74 (задовільно)	3 (задовільно)	
E	60 – 69 (достатньо)		
FX	35 – 59 (незадовільно – з можливістю повторного складання)	2 (незадовільно)	Не зараховано
F	1 – 34 (незадовільно – з обов'язковим повторним курсом)		

10. Рекомендована література

Основна:

1. Михайлов В. І., Глушкова Т. Г., Зельніченко О. І. Товарознавство непродовольчих товарів. Київ : КНИГА. 2014. 448 с.

2. Сирохман І. В., Задорожній І. М., Пономарьов П. Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Київ : Лібра. 2017. 660 с.

3. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства. навч. посіб. Київ: Центр Навчальної літератури. 2013. 207 с.

Додаткова:

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

2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України. 2004. 12 с.

3. Закон України «Про захист прав споживачів», №3161-IV від 01.01.2005 р.
4. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» / *Відомості Верховної Ради (ВВР)*, № 2116 – 15 від 21.10.2004 р.
5. Бондарчук М. С., Шумський О. В. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник. Львів : Магнолія. 2010. 424 с.
6. Галик І. С., Семак Б. Д. Товарознавство непродовольчих товарів. Товарознавство трикотажних товарів: підр. Київ : НМЦ «Укоопосвіта». 2011. 296 с.
7. Дубініна А. А., Жук В. А. Товарознавство злакових товарів: навч. пос. Харків : ХДУХТ. 2014.
8. Козлов В. М. , Хацкевич Ю. М., Тимченко В. К. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. Харків : ХДУХТ. 2005. 227 с.
9. Коробкіна З. В., Романенко О. Л. Смакові товари : підручник. Київ : нац. торг.-екон. ун-т. 2013. 379 с.
10. Кисляк Н. К., Пугачевський Г. Ф. Теоретичні основи товарознавства. Київ : Вид-во КНТЕУ. 2012. 284 с.
11. Кушнір М. К., Тихонова Н. П. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина III. Товарознавство взуттєвих товарів: підр. Київ : 49 НМЦ «Укоопосвіта». 2001. 266 с.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 26.08.2019).
2. Кабінет Міністрів України. Урядовий портал. URL: <http://www.kmu.gov.ua> (дата звернення: 26.08.2019).
3. Международный технический журнал “Мир техники и технологий”. URL: <http://www.mtt.com.ua/> (дата звернення: 26.08.2019).
4. Міністерство економічного розвитку і торгівлі. Офіційний веб-сайт. URL: <http://www.me.gov.ua> (дата звернення: 26.08.2019).
5. Науково-практичний журнал “Менеджмент сьогодні”. URL: <http://grebennikon.ru/journal-6.html> (дата звернення: 26.08.2019).
6. Офіційний портал Верховної Ради України. URL: www.rada.gov.ua/. (дата звернення: 26.08.2019).
7. Президент України. Офіційне інтернет-представництво. URL: <http://www.president.gov.ua> (дата звернення: 26.08.2019).

Погоджено _____
 з навчальним відділом
 “ _____ ”

