НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ

Навчально-науковий інститут економіки та менеджменту

06-01-113S

СИЛАБУС **SYLLABUS**	**Товарознавство** **Commodity**	
Шифр за ОП Code in Degree Programme	ЦЗП 1.20	
Освітній рівень Level of Education	**бакалаврський (перший** **Bachelor's (first)**	
Галузь знань Field of Knowledge	24	**Сфера обслуговування** **Service sector**
Спеціальність Field of Study	241	Готельно-ресторанна справа **Hotel and Restaurant Business**
Освітня програма Degree Programme	Готельно-ресторанна справа **Hotel and Restaurant Business**	

РІВНЕ – 2023

Силабус навчальної дисципліни Товарознавство для здобувачів вищої освіти ступеня «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Рівне. НУВГП. 2023. 13 стор.

ОП на сайті університету:
https://cutt.ly/t9hp7qK
(ОП-2021)

Розробники силабусу: Кушнір Н.Б. завідувач кафедри, кандидат економічних наук, професор кафедри економіки підприємства і міжнародного бізнесу; Якимчук Т.І., старший викладач кафедри економіки підприємства і міжнародного бізнесу

Силабус схвалений на засіданні кафедри
Протокол № 20 від “13” липня 2022 року

Завідувач кафедри: Кушнір Н.Б. завідувач кафедри, кандидат економічних наук, професор кафедри економіки підприємства і міжнародного бізнесу

.

Керівник (гарант) ОП:
Конарівська О.Б., к.екон.,н., доцент

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІ
Протокол № 1 від “30” серпня 2022 року

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ:
Прищепа А.М., д.с.-г.н., професор

Попередня версія силабусу розроблений вперше

© НУВГП, 2023

ПРОГРАМА навчальної дисципліни	
Товарознавство	
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ	
Ступінь вищої освіти	*бакалавр*
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Рік навчання, семестр	2 рік навчання, 1семестр
Кількість кредитів	4,5
Лекції:	24 години (денна форма), 4 години (заочна форма)
Практичні заняття	22 години (денна форма), 14 годин (заочна форма)
Самостійна робота:	89 годин (денна форма), 117годин (заочна форма)
Курсова робота:	ні
Форма навчання	Денна, заочна
Форма підсумкового контролю	екзамен
Мова викладання	українська

ІНФОРМАЦІЯ ПРО РОЗРОБНИКА (ІВ)	
Лектор	**Кушнір Ніна Борисівна**, завідувач кафедри економіки підприємства і міжнародного бізнесу; професор, кандидат економічних нау
Вікіситет	https://cutt.us/mmrhB
ORCID	https://orcid.org/0000-0002-4613-2848
Як комунікувати	n.b.kushnir@nuwm.edu.ua
Асистент лектора, викладач	**Якимчук Тетяна Іванівна**, старший викладач кафедри економіки підприємства і міжнародного бізнесу

https://wiki.nuwm.edu.	
Вікіситет	http://surl.li/goniq
ORCID	:https://_0009-0007-4108-0712_____
Канали комунікації	t.i.yakymchuk@nuwm.edu.ua

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

Мета та завдання

Навчальна дисципліна **«Товарознавство»** є однією з професійно орієнтованих дисциплін для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Сучасний розвиток економіки України висуває високі вимоги до якості не лише до продовольчих та непродовольчих товарів, а й послуг, обсяги надання яких останнім часом значно збільшуються , і які супроводжують людину впродовж усього життя. Саме тому надання якісних послуг у повному обсязі має вирішальне значення для визначення якості життя і подальшого розвитку суспільства.

Мета дисципліни – здобуття майбутніми фахівцями теоретичних та практичних знань і навичок у галузі товарознавства споживання, необхідних для успішної діяльності фахівців в готельно-ресторанному господарстві в умовах ринкових відносин; вивчення студентами теоретичних основ товарознавства та ознайомлення з основними аспектами товарознавства непродовольчих товарів, харчових продуктів та послуг, зокрема у сфері готельно-ресторанної справи.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- основні принципи та методи наукового пізнання товарів;
- загальні системи класифікації товарів і послуг;
- товарознавчі методи класифікації асортиментних груп товарів і послуг;
- основні вимоги до зберігання, якості та кількості товарів на етапах їх просування;
- нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів;
- методи ідентифікації та засоби товарної інформації;
- основні функції товарознавчої та екологічної експертизи товарів;
- основні права виробників і споживачів товарів та послуг;
- методологію товарної інформації;

уміти:

- використовувати наукові методи пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп

товарів;
- застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей;
- визначати основні показники якості товарів і послуг;
- використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізняти сфальсифіковані товари.

Посилання на розміщення освітнього компонента на навчальній платформі Moodle, на платформі освітніх програм та їхніх освітніх компонентів

https://exam.nuwm.edu.ua/course/view.php?id=1370

Передумови вивчення*

Вивченню навчальної дисципліни у структурно-логічній схемі передують:Харчова хімія, Регіональна економіка України, Санаторно-курортна справа, Географія та економіка міжнародного туризму. Після вивчення дисципліни продовженням є написання кваліфікаційної роботи.

Компетентності

ФК1 Здатність застосовувати сучасні методи для аналізування тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності; знання особливості функціонування закладів готельного та ресторанного господарства, курортів; форми управління підприємствами індустрії гостинності в Україні та світі.

Програмні результати навчання (ПРН).

РН01 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національні і міжнародні стандарти, що регламентують діяльність суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.
РН02 Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
РН09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
РН10 Розробляти нові послуги (продукти), використовувати сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продукції та послуг закладів готельного та ресторанного господарства.

Структура та зміст освітнього компонента

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА	
Лекцій – 24 год. Практичні – 22 год. Самостійна робота – 89год.	
ЛЕКЦІЙНІ ТА ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ	
Кількість годин, результати навчання, література	**Опис дисципліни**

Тема 1. Предмет, метод та завдання курсу. Формування асортименту товарів та асортиментна політика	
лекцій – 2 год. РН01; РН12 Література: [10,13, 15,16]	Об'єкт, предмет, мета і завдання курсу. Зв'язок товарознавства з іншими науками. Споживчі властивості товарів і показники що їх визначають. Асортимент. Товарна номенклатура і товарний асортимент. Параметри, що характеризують асортимент. Асортиментна концепція і асортиментна політика. Формування асортименту.
Тема 2. . Класифікація товарів та їх кодування	
лекцій – 2 год. практ. –2 год. РН01; РН02 Література: [1,2 ,3 ,12,16]	Асортимент. Товарна номенклатура і товарний асортимент. Параметри, що характеризують асортимент. Асортиментна концепція і асортиментна політика. Формування асортименту. Послуга як товар.
Тема 3. Якість товарів і методи її оцінки	
лекцій –2 год. практ. –2 год. РН02; РН12; Література: [2, 10,11,13]	Якість продукції і розвиток економіки, фактори, що визначають якість товарів. Показники якості товарів та їх класифікація. Методи оцінки якості товарів та послуг.
Тема 4. Види і засоби інформації про товар	
лекцій –2 год. практ. –4 год. РН01; РН02; РН10 Література: [1,2,10,16]	Форми і засоби товарної інформації. Вимоги до товарної інформації. Види інформації про товар. Маркування.
Тема 5. Хімічний склад харчових продуктів та фізичні властивості товарів	
лекцій – 2 год. практ. –2 год. РН02; РН09 РН12; Література: [3,10,16]	Неорганічні речовини харчових продуктів. Вода та вимоги до її якості. Мінеральні елементи. Біологічна роль мікроелементів та мікроелементів. Органічні речовини харчових продуктів. Вуглеводи та їх види. Властивості ліпідів та азотистих речовин. Речовини, що формують біологічну цінність харчових продуктів. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів. Поняття про густину і шаруватість. Структурно-механічні властивості товарів. Оптичні та теплофізичні властивості. Сорбційні властивості товарів.
Тема 6. Основи товарознавства непродовольчих товарів	
лекцій – 2 год. практ. –4 год. РН01; РН09; РН10; РН12 Література: [1,2,3,16]	Асортимент товарів, їхні види і різновиди, конструктивні особливості. Сировина для виробництва непродовольчих товарів. Споживчі властивості окремих непродовольчих товарів, вимоги до якості, виявлення дефектів. Маркування непродовольчих товарів.
Тема 7. . Основи товарознавства харчових продуктів	
лекцій – 2 год. практ. –4 год. РН01; РН09; РН10;РН12 Література: [4,5,6,7,8,9]	Асортимент та класифікація харчових продуктів, сировина для їхнього виробництва. Фрукти, овочі і продукти їхнього перероблення. Особливості зберігання харчових товарів, вимоги до якості.

Тема 8. Основи товарознавства послуг готельної справи	
лекцій –4 год. практ. – 2 год. РН01; РН02; РН09; РН10 Література: [10,11,12,13,14,]	Класифікація послуг, їх місце у господарській та підприємницькій сферах. Підходи до оцінки рівня якості надання конкурентних послуг у ринкових умовах з урахуванням чинної законодавчої та нормативної бази.
Тема 9. Основи товарознавства послуг ресторанної справи	
лекцій –4 год. практ. – 2 год. РН01; РН02;РН09;РН10 Література: [10,11,12,14]	Класифікація послуг, їх місце у господарській та підприємницькій сферах. Підходи до оцінки рівня якості надання конкурентних послуг у ринкових умовах з урахуванням чинної законодавчої та нормативної бази.
Тема 10 Основи стандартизації, метрології та сертифікації	
лекцій – 2 год. РН01; РН02;РН12; Література: [10,15,16]	Мета та принципи стандартизації, Основні методи стандартизації. Метрологія споживчих товарів. Метрологічна служба України. Основи сертифікації споживчих товарів.

Форми та методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання. Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв’язуються задачі, наближені до реальних ситуацій: використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті; проводиться дискусійне обговорення проблемних питань; задаються провокаційні питання.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд

виносяться питання, які зафіксовані у плані лекцій, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки и висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації в ролі безпосередніх учасників подій.

Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

Порядок оцінювання програмних результатів навчання/ результатів навчання

Для досягнення цілей та завдань дисципліни здобувачам потрібно засвоїти теоретичний матеріал та здати модульні контролі знань, а також вчасно виконати практичні, індивідуальні завдання та звіт про виконання самостійної роботи. В результаті можна отримати такі обов’язкові бали:

– 60 балів - за вчасне та якісне виконання завдань практичних занять та інших поточних завдань, що становить поточну (практичну) складову його оцінки;

– 40 балів – модульні контролі (20+20).

Всього 100 балів.

Рекомендована література

Основна

1. Байдакова Л.І. Товарознавство. Непродовольчі товари. Товари культурно- побутового призначення. Підручник . К.: Вища шк., 2009. 327 с.
2. Войнаш Л.Г., Дудла І.О., КозьмичД.І., Павловська Н.В., Приходько М.В.. Товарознавство непродовольчих товарів. Підручник. Частина 1. За загальною редакцією Войнаш Л.Г. К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2004. 436 с.

3. Інфраструктура товарного ринку: непродовольчі товари . Підручник за ред. О.О. Шубіна. К. : Знання, 2009. 702 с.
4. Задорожний І.М., Гавриліщин В.П. Товарознавство зерноборошняних товарів. Навчальний посібник. Львів: Компакт-ЛВ., 2004. 356 с.
5. Льовшина Л.Д. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно- ароматичних рослин та прянощів. Навчальний посібник . К. : Лібра-К, 2010. 388 с.
6. Орлова Н.Я. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, овочі, гриби та продукти їх переробки. Підручник . К.: КНТЕУ, 2009. 414с.
7. Дубініна А.А. Товарознавство смакових товарів. Навчальний посібник.. К. : Професіонал, 2004. 240 с.
8. Рудавська А.Б. Товарознавство молочних товарів. Навчальний посібник . К. : Професіонал, 2004. 312 с.
9. Рудавська Г. Б. Молочні та яєчні товари. Підручник. К. : КНТЕУ, 2013372с.
10. Усіна А.І. Товарознавство. Конспект лекцій. Х.: ХНАМГ, 2012. 196с.

Допоміжна

11. Апопій В.В.. Організація та технологія надання послуг. Навчальний посібник. К.: ВЦ «Академія», 2006. 312 с.
12. Державний класифікатор продукції та послуг. К.: Держстандарт України, 2008. ТІ - 176 с., Т2 - 178 с., ТЗ - 174 с.
13. Румянцева А.П. Коваленко Ю.О. Міжнародна торгівля послугами. Навчальний посібник. К.: ЦНЛ, 2003. 350с.
14. Підприємницька діяльність на ринку послуг. Текст лекції / Шутовська И.О., Шиндировський І.М./ Львів, 2004. 24 с.
15. Продукція та послуги, що підлягають обов'язковій сертифікації в Україні. Довідник. Львів: Леонорм, 2008. 216 с.

Методичне забезпечення

16. Опорний конспект лекцій (на електронному і паперовому носіях) за всіма темами курсу, у тому числі і для самостійного вивчення.
17. Пакети тестових завдань з кожної теми та в цілому по всьому курсу дисципліни.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Офіційний сайт головного управління статистики у Рівненській області. URL: http://www.gusrv.gov.ua
2. Державна служба статистики України. URL : http://www.ukrstat.gov.ua/
3. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського. URL : http://www.nbuv.gov.ua/
4. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Борисенка, 6). URL : http://libr.rv.ua/
5. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне). URL : https://rivnecbs.com.ua/
6. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75). URL : http://nuwm.edu.ua/MySql/page_lib.php

7. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування. URL : http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/

Поєднання навчання та досліджень

Студенти мають можливість додатково отримати бали за виконання індивідуальних завдань дослідницького характеру, виступи із результатами досліджень на студентських наукових конференціях, а також можуть бути долучені до написання та опублікування наукових статей із тематики курсу. Тему дослідницької роботи можна вибрати самостійно за погодженням із викладачем.

ПОЛІТИКИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

Перелік соціальних, «м'яких» навичок (soft skills)

ЗК03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК06. Здатність спілкуватись державною мовою як усно, так і письмово.
ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Дедлайни та перескладання

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Онлайн курс «Академічна доброчесність» викладений за посиланням: https://vumonline.ua/course/academic-integrity-at-the-university/ та на сайті університету http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП:

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: https://naqa.gov.ua/
Відділ якості освіти НУВГП: https://nuwm.edu.ua/strukturni-pidrozdili/vyo/dokumenti

Неформальна та інформальна освіта (за потреби)

Студенти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті згідно з відповідним Положенням: http://nuwm.edu.ua/sp/neformalna-osvita.

Зокрема студенти можуть самостійно проходити онлайн-курси на таких навчальних платформах, як Prometheus, Coursera, edEx, edEra, FutureLearn та інших, для наступного перезарахування результатів навчання. При цьому важливо, щоб знання та навички, що формуються під час проходження певного онлайн-курсу чи його частин, мали зв'язок з очікуваними навчальними результатами даної дисципліни (освітньої програми) та перевірялись в підсумковому оцінюванні.

Правила академічної доброчесності

Списування під час проведення модульного контролю чи підсумкового контролю, передбачає позбавлення студента подальшого права здавати матеріал і у нього виникає академічна заборгованість.

За списування під час виконання окремих завдань, студенту знижується оцінка у відповідності до ступеня порушення академічної доброчесності.

Онлайн курс «Академічна доброчесність» викладений за посиланням: https://vumonline.ua/course/academic-integrity-at-the-university/ та на сайті університету http://nuwm.edu.ua/sp/akademichna-dobrochesnistj.

Студент зобов'язаний дотримуватися Кодексу честі студентів НУВГП, який встановлює загальні моральні принципи та правила етичної поведінки осіб, які навчаються в університеті, та якими вони мають керуватися у своїй діяльності: http://ep3.nuwm.edu.ua/4917/1/Кодекс%20честі%20студентів%20зах.pdf.

Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями встановленими Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату в НУВГП:

Принципи доброчесності у НУВГП та відповідність показникам забезпечення якості вищої освіти регламентовано НАЗЯВО та положеннями відділу якості освіти НУВГП.

Сайт НАЗЯВО: https://naqa.gov.ua/

Відділ якості освіти НУВГП: https://nuwm.edu.ua/strukturni-pidrozdili/vyo/dokumenti

Вимоги до відвідування

Лекції та практичні заняття відбуваються в офлайн або онлайн режимі у відповідності до розкладу.

Консультації будуть проводитися онлайн за допомогою Google Meet за кодом у домовлений зі студентами час або в аудиторії за окремим розкладом.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

Здобувачі можуть на заняттях використовувати мобільні телефони та ноутбуки, але виключно в навчальних цілях з даної дисципліни.

Лектор Кушнір Н.Б., к.е.н., професор

Автор
Старший викладач кафедри економіки
підприємства і міжнародного бізнесу

Тетяна ЯКИМЧУК

Затверджено

{{JS:'[oSigner.sFIO_Referent]' ? "
[OSIGNER.SFIO_REFERENT]
":'[oSigner.sNameFamilyUpcase]'}}

документ підписаний КЕП
Номер документа СИЛ №381 від [sDateTime_SignWriteAgree_Last]
Підписувач СОРОКА ВАЛЕРІЙ СТЕПАНОВИЧ
Підписувач (дані КЕП): [oSignECP.sSigner_Sert]
Сертифікат 58E2D9E7F900307B04000000807E2D0054327D00