

**Міністерство освіти і науки України  
Національний університет водного господарства та  
природокористування  
Навчально-науковий інститут економіки та менеджменту  
Кафедра економіки підприємства**

**"ЗАТВЕРДЖУЮ"**

Проректор з науково-педагогічної,  
методичної та виховної роботи

\_\_\_\_\_ О.А. Лагоднюк  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2020 р.

**06-01-83**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
Program of the Discipline  
«Товарознавство»  
«Commodity»**

**Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Specialty 241 «Hotel and restaurant business»**

**Рівне – 2020**

Робоча програма з навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання – Рівне: НУВГП, 2020. – 16 с.

**Розробники:**

Н.Б. Кушнір, к.е.н., проф. кафедри економіки підприємства,  
Т.І. Якимчук, ст.викл. кафедри економіки підприємства

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри економіки підприємства

Протокол від «10» липня 2020 року №12.

Завідувач кафедри економіки підприємства \_\_\_\_\_ Н.Б. Кушнір

Керівник групи забезпечення спеціальності «Готельно-ресторанна справа» \_\_\_\_\_ О.Б. Конарівська

Схвалено науково-методичною радою з якості ННІАЗ

Протокол від «\_08\_» \_ вересня \_\_\_\_\_ 2020 року № \_1\_

Голова науково-методичної ради з якості ННІАЗ \_\_\_\_\_ А.М. Прищеп

© Кушнір Н.Б., 2020  
© Якимчук Т.І., 2020  
© НУВГП, 2020

## **Вступ**

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.

Сучасний ринок товарів пропонує широкий вибір традиційної продукції та послуг, а також товарів і послуг з новими функціональними властивостями, що раніше не пропонувалися вітчизняному споживачеві.

## **Анотація**

Товарознавство вивчає споживчі, фізичні, хімічні та біохімічні властивості товарів, зміни цих властивостей, що можуть мати місце на всіх етапах товароруку від виробничих підприємств до кінцевого споживача. Також вивчає послуги як товар у різних сферах діяльності, зокрема у готельно-ресторанній справі. Товарознавство аналізує стан і перспективи розвитку відповідного сегмента ринку, класифікацію товарів на асортиментні групи та інші структурні елементи нижчих рівнів.

**Ключові слова:** товарознавство, споживча вартість, споживча властивість, товар, асортимент, кодування товарів, послуга, маркування товарів, штрих-код, зберігання товарів.

## **Introduction Summary**

The modern development of Ukraine's economy makes high demands on the quality not only of food and non-food goods, but also of services, the volume of which has recently increased significantly, and which accompany a person throughout life. That is why the provision of quality services in full is crucial for determining the quality of life and further development of society.

Commodity studies consumer, physical, chemical and biochemical properties of goods, changes in these properties that may occur at all stages of the commodity movement from the production enterprise to the final consumer. Commodity analyzes the state and prospects of the development of a relevant

market segment, the classification of goods for assortment groups and other structural elements of the lower levels.

**Key words:** commodity research, consumer value, consumer property, goods, assortment, product coding, marking of goods, bar code, storage of goods.

# СТРУКТУРА ПРОГРАМИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ „ТОВАРОЗНАВСТВО”

## 1.Опис предмета навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – <b>5,5</b>	Галузь знань: 24"Сфера обслуговування" Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Дисципліна самостійного вибору навчального закладу, обов'язкова	
Модулів – <b>2</b>		Рік підготовки:	
Змістових модулів – <b>2</b>		2-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання: -		Семестр	
Загальна кількість годин – <b>165</b>		3-й	4-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – <b>4</b> самостійної роботи студента – <b>4</b>	Рівень вищої освіти: <b>бакалавр</b>	Лекції	
		32год.	4год.
		Практичні	
		32год.	14 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		101год.	147
		Індивідуальні завдання: -	
Вид контролю: <b>екзамен</b>			

**Примітка:** співвідношення кількості годин аудиторних занять та самостійної роботи становить для денної форми навчання відповідно 39% до 61%, для заочної форми навчання відповідно 11% до 89%.

## 2. Мета викладання дисципліни

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.

Завдання курсу: вивчення класифікації, основних видів, асортименту та властивостей товарів і послуг, сфер застосування, умов і правил пакування, маркування, зберігання та перевезення.

Об'єкт вивчення: споживча вартість (товарів і послуг).

Предмет вивчення: споживча цінність товару.

Основні завдання курсу:

- засвоєння науково-понятійного апарату товарознавства;
- вивчення основних споживчих характеристик товарів;
- оцінювання якості й кількості товарів та їх забезпечення при просуванні на ринку;
- встановлення принципів і методів, які використовуються в сучасному товарознавстві;
- систематизація та класифікація товарів;
- формування системного маркетингового мислення при вивченні товарів на всіх стадіях та етапах їх просування від виробника до споживача.

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 розрізнити сфальсифіковані товари.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

#### **МОДУЛЬ 1**

##### **Змістовий модуль 1**

##### **«Товарознавство – наука про товар»**

###### **Тема 1.** Предмет, метод та завдання курсу “Товарознавство”

Об’єкт, предмет, мета і завдання курсу. Зв’язок товарознавства з іншими науками. Споживчі властивості товарів і показники що їх визначають.

###### **Тема 2.** Формування асортименту товарів та асортиментна політика

Асортимент. Товарна номенклатура і товарний асортимент. Параметри, що характеризують асортимент. Асортиментна концепція і асортиментна політика. Формування асортименту.

###### **Тема 3.** Класифікація товарів та їх кодування

Класифікація товарів. Методи класифікації товарів. Кодування товарів. Штрихове кодування, структура штрихових кодів.

###### **Тема 4.** Якість товарів і методи її оцінки

Якість продукції і розвиток економіки, фактори, що визначають якість товарів. Показники якості товарів та їх класифікація. Методи оцінки якості товарів.

###### **Тема 5.** Види і засоби інформації про товар

Форми і засоби товарної інформації. Вимоги до товарної інформації. Види інформації про товар. Маркування.

### **Тема 6.** Основи стандартизації, метрології та сертифікації

Мета та принципи стандартизації, Основні методи стандартизації. Метрологія споживчих товарів. Метрологічна служба України. Основи сертифікації споживчих товарів.

## **Змістовий модуль 2 «Практичні аспекти товарознавства»**

### **Тема 7.** Хімічний склад харчових продуктів

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.

### **Тема 8.** Фізичні властивості товарів

Поняття про густину і шаруватість. Структурно-механічні властивості товарів. Оптичні та теплофізичні властивості. Сорбційні властивості товарів.

### **Тема 9.** Основи товарознавства непродовольчих товарів

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 10.** Основи товарознавства харчових продуктів

Асортимент та класифікація харчових продуктів, сировина для їхнього виробництва. Фрукти, овочі і продукти їхнього перероблення. Особливості зберігання харчових товарів, вимоги до якості.



## Тема 11. Основи товарознавства послуг готельної справи

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 12. Основи товарознавства послуг ресторанної справи

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.

### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви тем змістових модулів	Кількість годин								
	Денна форма навчання					Заочна форма навчання			
	лекції	практичні заняття	самостійна та індивідуальна робота	разом	лекції	практичні заняття	самостійна та індивідуальна робота	разом	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
<b>Модуль 1</b>									
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство – наука про товар</b>									
Тема 1. Предмет, метод та завдання курсу “Товарознавство”	2	-	4	6	2	-	8	10	
Тема 2. Формування асортименту товарів та асортиментна політика	2	2	8	12	-	-	14	14	
Тема 3. Класифікація товарів та їх кодування	2	4	10	16	-	2	16	18	
Тема 4. Якість товарів і методи її оцінки	2	2	8	12	-	-	10	10	
Тема 5. Види і засоби інформації про товар	2	2	8	12	-	2	14	16	
Тема 6. Основи стандартизації, метрології та сертифікації	2	2	6	10	-	-	12	12	
Разом за змістовним модулем 1	12	12	44	68	2	4	74	80	
<b>Змістовий модуль 2. Практичні аспекти товарознавства</b>									
Тема 7. Хімічний склад харчових продуктів	4	2	2	8	-	2	2	4	
Тема 8. Фізичні властивості товарів	2	2	4	8	-	2	8	10	
Тема 9. Основи товарознавства непродовольчих товарів	2	2	12	16	-	2	12	14	
Тема 10. Основи товарознавства харчових продуктів	2	4	2	8	-	2	4	6	
Тема 11. Основи товарознавства послуг готельної справи	6	6	20	32	2	-	20	22	
Тема 12. Основи товарознавства послуг ресторанної справи	4	4	17	25	-	2	27	29	
Разом за змістовним модулем 2	20	20	57	97	2	10	73	85	
Разом годин:	32	32	101	165	4	14	147	165	

## 5. Теми практичних занять

№ з/п	Теми практичних занять	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1.	Формування асортименту товарів торгівельних закладів, ресторанів та кафе. Послуги готелів та їх види. Номенклатура властивостей і показників асортименту	2	-
2.	Ієрархічний та фасетний методи класифікації товарів. Загальна класифікація продовольчих і непродовольчих товарів	2	-
3.	Кодування товарів. Перевірка штрих-коду	2	2
4.	Показники якості товарів і послуг. Аналіз споживчих властивостей конкретного товару чи послуги та визначення показників якості	2	-
5.	Маркування товарів та його види. Аналіз маркування окремих товарів за товарознавчими характеристиками	2	2
6.	Стандартизація та її методи. ДСТУ. Метрологічна служба України . Закон України «Про захист прав споживачів»	2	-
7.	Вивчення неорганічних та органічних речовин окремих харчових продуктів	2	2
8.	Визначення фізичних властивостей окремого харчового продукту	2	2
9.	Вивчення споживчих властивостей окремих непродовольчих товарів, їх маркування, кодування та відповідність вимогам якості.	2	2
10.	Вивчення споживчих властивостей окремих харчових продуктів, їх маркування, кодування та відповідність вимогам якості	2	2
11.	Характеристика хімічного складу та фізичних властивостей окремих харчових продуктів	2	-
12.	Ознайомлення з окремими видами послуг готельної справи та їх споживчими властивостями	6	-
13.	Ознайомлення з окремими видами послуг ресторанної справи та їх споживчими властивостями	4	2
	Всього	32	14

## 6. Самостійна робота

Розподіл годин самостійної роботи для студентів денної форми навчання:

Підготовка до аудиторних занять – 0,5 год./1 годину занять =  $64 \cdot 0,5 = 32$  год.

Підготовка до контрольних заходів – 6 год. на 1 кредит ЄКТС =  $5,5 \cdot 6 = 33$  год.

Опрацювання окремих тем програми або їх частин, які не викладаються на лекціях – 36 год.

Тематика та обсяги самостійної роботи представлено в таблиці.

### Теми для самостійної роботи

№ з/п	Тема самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	2	3	4
1.	Властивості призначення товару за спрямованістю	5	8
2.	Класифікація асортименту за характером, широтою обхвату, за ступенем задоволення потреб та за характером потреб. Товари простого і складного асортименту	8	14
3.	Американська система кодування UPC. Правила розміщення штрихових кодів. Загальнодержавний класифікатор продукції	10	16
4.	Методи кількісної оцінки якості продукції (Кваліметрія). Експертний та соціологічний методи оцінки якості продукції	8	12
5.	Торговельне маркування. Національні та транснаціональні знаки відповідності	12	16
6.	Міжнародні аспекти стандартизації і сертифікації. Особливості екологічної стандартизації і сертифікації	6	12

1	2	3	4
7.	Вимоги до якості води для пиття. Розповсюдження мінімальних елементів у навколишньому середовищі в організмі людини. Характеристика окремих вітамінів.	8	10
8.	Теплофізичні властивості товарів. Значення фізичних властивостей при зберіганні товарів.	4	8
9.	Вимоги до якості, маркування, пакування та зберігання непродовольчих товарів	12	13
10.	Вимоги до якості, маркування, пакування та зберігання харчових продуктів	10	14
11.	Особливості товарознавства послуг у сфері охорони здоров'я, культури, спорту та освіти	8	12
12.	Хімічні, фізичні, біологічні та інші процеси, що відбуваються під час зберігання товарів	10	12
<b>Усього годин</b>		<b>101</b>	<b>147</b>

Підсумком самостійної роботи при вивченні дисципліни є складання звіту.

Звіт про самостійну роботу для денної форми навчання складається у вигляді розв'язаних ситуаційних завдань відповідно до заданого варіанту на папері формату А-4. Роздруківка – принтерна. Поля стандартні.

## 7. 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. забезпечується практична спрямованість навиків майбутньої професійної діяльності.

## 8. Методи контролю

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються такі методи оцінювання знань:

- поточне тестування після вивчення кожного змістового модуля;
- оцінка за самостійну роботу;
- підсумковий контроль (екзамен) із застосуванням комп'ютерного тестування.

Для діагностики знань використовується ЄКТС зі 100-бальною шкалою оцінювання.

### Розподіл балів, які отримують студенти

#### Екзамен

Поточне тестування та самостійна робота												Підсумковий тест (екзамен)		Сума
Змістовий модуль 1						Змістовий модуль 2						40		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	МК1	МК2	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	20	20	

T1, T2... T12 – теми змістових модулів.

До складання підсумкового контролю допускаються студенти, які за поточним контролем набрали не менше 36 балів. Після підсумкового контролю (іспиту) повторне складання модулів не допускається. Іспит проводиться у формі виконання іспитових завдань. Результати іспиту оцінюються в інтервалі від 0 до 40 балів включно.

При оцінці знань студентів можуть враховуватися додаткові бали, які отримав студент за участь у поза навчальній науковій роботі:

1. Участь (виступ) в наукових конференціях - 3 бали.
2. Підготовка публікації - 5 балів.

3. Участь в студентських олімпіадах (переможці олімпіад):

4. Активність на заняттях (за одне заняття) - 1 бал.

Якщо студент не набрав мінімальної кількості балів, то змістовий модуль не зараховується і його необхідно складати повторно. Загальна підсумкова оцінка знань студента визначається за відповідною шкалою.

### 10. Шкала оцінювання

Сума балів за всі форми навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою
	Для екзамену
90-100	Відмінно («5»)
82-89	Добре («4»)
74-81	
64-73	
60-63	Задовільно («3»)
35-59	Незадовільно («2»)
	З можливістю повторного складання
1-34	Незадовільно («2»)
	З обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 11. Методичне забезпечення дисципліни

Методичне забезпечення навчальної дисципліни „Товарознавство” включає:

- опорний конспект лекцій на електронному носії;
- мультимедійні презентації лекцій і практичних занять;
- освітньо-професійна програма за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

### 12. Рекомендована література

#### Базова

1. Байдакова Л.І. Товарознавство. Непродовольчі товари. Товари культурно- побутового призначення: підручник / Л.І. Байдакова, О.І. Передрій, І.М. Байдакова. - К.: Вища шк., 2009. - 327 с.
2. Інфраструктура товарного ринку: непродовольчі товари : підручник / за ред. О.О. Шубіна. - К. : Знання, 2009. - 702 с.

3. Задорожний І.М., Гаврилiшин В.П. Товарознавство зерноборошнських товарiв. - Львiв: Компакт-ЛВ., 2004.-356 с.
4. Льовшина Л.Д. Товарознавство плодовоовочевих товарiв, пряно-ароматичних рослин та прянощiв : навчальний посiбник / Л.Д. Льовшина, В.М. Михайлов, О.В. М'ячиков. - К. : Лiбра-К, 2010. - 388 с.
5. Орлова Н.Я. Товарознавство продовольчих товарiв. Фрукти, овочi, гриби та продукти їх переробки: пiдручник / Н.Я. Орлова, П.Х. Пономарьов. - К.: КНТЕУ, 2009 - 414с.
6. Дубiнiна А.А. Товарознавство смакових товарiв : навчальний посiбник / А.А. Дубiнiна, Ю.Т. Жук, В.А. Жук, Н.А. Жестерова. - К. : Професiонал, 2004. - 240 с.
7. Коробкiна З.В. Товарознавство смакових товарiв / З.В. Коробкiна, О.Л. Романенко. - К. : КНТЕУ, 2003. - 379 с.
8. Рудавська А.Б. Товарознавство молочних товарiв : навчальний посiбник / А.Б. Рудавська. - К. : Професiонал, 2004. - 312 с.
9. Рудавська Г. Б. Молочнi та яечнi товари: пiдручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. - К.: - К. : КНТЕУ, 2013 - 372с.

### **Допомiжна**

1. Апопiй В.В. та iнш. Органiзацiя та технологiя надання послуг: навч. посiб./ - К.: ВЦ «Академiя», 2006.-312 с.
2. Державний класифiкатор продукцiї та послуг. - К.: Держстандарт України.2008. Т1 - 176 с., Т2 - 178 с., Т3 - 174 с.
3. Румянцева А.П. Коваленко Ю.О. Мiжнародна торгiвля послугами: навч. посiб. -К.: ЦНЛ, 2003. -350с.
4. Пiдприємницька дiяльнiсть на ринку послуг. Текст лекцiї /Шутовська И.О., Шиндировський I.М. - Львiв: 2004. -24 с.
5. Продукцiя та послуги, що пiдлягають обов'язковiй сертифiкацiї в Украiнi. Довiдник. - Львiв: Леонорм, 2008. - 216 с.

### **13. Інформаційні ресурси**

1. Державний комiтет статистики Украiни / [Електронний ресурс]. – режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

2. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbuiv.gov.ua/>
3. Обласна наукова бібліотека (м. Рівне, майдан Короленка, 6) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.libr.rv.ua/>
4. Рівненська централізована бібліотечна система (м. Рівне, вул. Київська, 44) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://cbs.rv.ua/>
5. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nuwm.edu.ua/naukova-biblioteka> (інформаційні ресурси у цифровому репозиторії).
6. Електронний ресурс розміщення в цифровому репозиторії / [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://ep3.nuwm.edu.ua/>