

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
БУДІВНИЦТВА І АРХІТЕКТУРИ

Бакалавр
(освітній ступінь)

Кафедра товарознавства та комерційної діяльності в будівництві

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декан будівельно-технологічного
факультету

 /Володимир ГОЦ /
« 30 » червня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ТОВАРОЗНАВСТВО

(назва освітньої компоненти)

шифр	назва спеціальності, освітньої програми
075	МАРКЕТИНГ, ОП «МАРКЕТИНГ»

Розробники:

Ляліна Н.П., доктор техн. наук, професор

(прізвище та ініціали, науковий ступінь, звання)


(підпис)

Самойленко А.А., канд. техн. наук, професор

(прізвище та ініціали, науковий ступінь, звання)


(підпис)

Юдічева О.П., канд. техн. наук, доцент

(прізвище та ініціали, науковий ступінь, звання)


(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри товарознавства та комерційної діяльності у будівництві

протокол № 23 від «27» червня 2023 року

Завідувач кафедри


(підпис)

/Петро ЗАХАРЧЕНКО/

Схвалено гарантом освітньої програми 075 Маркетинг

Гарант ОП


(підпис)

/Світлана МАРЧЕНКО/

Розглянуто на засіданні науково-методичної комісії спеціальності
протокол № 10 від «28 » червня 2023 року

ВИТЯГ З РОБОЧОГО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ

шифр	Назва спеціальності, освітньої програми	Форма навчання:								денна				Форма контролю	Семестр	Відмітка про погодження заступником декана факультету
		Кредитів на сем.	Обсяг годин						Сам. роб.	Кількість індивідуальних робіт						
			Всього	аудиторних			КП	КР		РГР	Конт. роб					
				Разом	Л	Лр						Пз				
075	Маркетинг	7	210	84	38	26	20	126		1		1	<u>Залік</u> екзамен	<u>V</u> <u>VI</u>		

шифр	Назва спеціальності, освітньої програми	Форма навчання:								заочна (вечірня)				Форма контролю	Семестр	Відмітка про погодження заступником декана факультету
		Кредитів на сем.	Обсяг годин						Сам. роб.	Кількість індивідуальних робіт						
			Всього	аудиторних			КП	КР		РГР	Конт. роб					
				Разом	Л	Лр						Пз				
075	Маркетинг	7	210	46	8	26	12	164		1		1	<u>Залік</u> екзамен	<u>V</u> <u>VI</u>		

Мета та завдання освітньої компоненти

Підготовка фахівців високого класу є одним з актуальних питань сучасності. Щодо знань, якими має володіти спеціаліст з фаху "Маркетинг" значну частку складають питання, що вивчає дисципліна "Товарознавство".

Мета вивчення дисципліни «Товарознавство» є формування необхідних знань про споживні властивості, якість, показники якості, оцінку якості, контроль і методи контролю якості, рівень якості, управління якістю, експертизу якості, ідентифікацію товарів, конкурентоспроможність товарів, асортимент товарів, формування і розвиток асортименту, управління асортиментом, інформацію про товар, товарний знак, маркування та ін.

Завданнями курсу є:

- дослідження і розробка загальних підходів до формування споживної вартості товарів і виявлення зростаючих потреб в умовах ринкової економіки;
- дослідження закономірностей формування і шляхів оптимізації асортименту товарів у сфері товаропросування;
- вивчення і розробка оптимальних умов використання, режимів зберігання, відходу і транспортування товарів, їх вплив на споживні властивості товарів;
- подальше вдосконалення процесу вивчення товарознавства, розширення практики використання комп'ютерних технологій;
- розширення області використання методів товарознавства;
- прогнозування появи на ринку нових товарів для задоволення потреб населення, що ростуть.

Електронне навчально-методичне забезпечення дисципліни розміщено на Освітньому сайті КНУБА (<http://org2.knuba.edu.ua>). Також програма містить основні положення щодо політики академічної доброчесності та політики відвідування аудиторних занять.

Компетентності здобувачів освітньої програми, що формуються в результаті засвоєння освітньої компоненти

Код	Зміст компетентності
Інтегральна компетентність	
ІК	Здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері маркетингової діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування відповідних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності	
ЗК1	Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ЗК2	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.
ЗК3	Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
ЗК4	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
ЗК5	Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.
ЗК6	Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
ЗК7	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК8	Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
ЗК10	Здатність спілкуватися іноземною мовою.
ЗК11	Здатність працювати в команді.

ЗК12	Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).
ЗК13	Здатність працювати в міжнародному контексті.
Фахові компетентності	
ФК3	Здатність використовувати теоретичні положення маркетингу для інтерпретації та прогнозування явищ і процесів у маркетинговому середовищі.
ФК4	Здатність проваджувати маркетингову діяльність на основі розуміння сутності та змісту теорії маркетингу і функціональних зв'язків між її складовими.
ФК6	Здатність проводити маркетингові дослідження у різних сферах маркетингової діяльності.
ФК10	Здатність використовувати маркетингові інформаційні системи в ухваленні маркетингових рішень і розробляти рекомендації щодо підвищення їх ефективності.
ФК11	Здатність аналізувати поведінку ринкових суб'єктів та визначати особливості функціонування ринків.
ФК14	Здатність пропонувати вдосконалення щодо функцій маркетингової діяльності.

Програмні результати здобувачів освітньої програми, що формуються в результаті засвоєння освітньої компоненти

Код	Програмні результати
ПР1	Демонструвати знання і розуміння теоретичних основ та принципів провадження маркетингової діяльності.
ПР3	Застосовувати набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань у сфері маркетингу.
ПР7	Використовувати цифрові інформаційні та комунікаційні технології, а також програмні продукти, необхідні для належного провадження маркетингової діяльності та практичного застосування маркетингового інструментарію.
ПР8	Застосовувати інноваційні підходи щодо провадження маркетингової діяльності ринкового суб'єкта, гнучко адаптуватися до змін маркетингового середовища.
ПР9	Оцінювати ризики провадження маркетингової діяльності, встановлювати рівень невизначеності маркетингового середовища при прийнятті управлінських рішень.
ПР10	Пояснювати інформацію, ідеї, проблеми та альтернативні варіанти прийняття управлінських рішень фахівцям і нефахівцям у сфері маркетингу, представникам різних структурних підрозділів ринкового суб'єкта.
ПР13	Відповідати за результати своєї діяльності, виявляти навички підприємницької та управлінської ініціативи.
ПР15	Діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних принципів маркетингу, поваги до культурного різноманіття та цінностей громадянського суспільства з дотриманням прав і свобод особистості.

ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

ЧАСТИНА 1 (семестр 3)

Змістовий модуль 1

Тема 1. Товарознавство як наука про товари

1. Сутність поняття «товарознавство»
2. Товар як об'єкт товарознавства і комерційної діяльності
3. Предмет товарознавства, споживна цінність товару
4. Зміст товарознавства
5. Основні категорії товарознавства

Тема 2. Історія розвитку товарознавства

1. Виникнення товарознавства
2. Основні етапи розвитку товарознавства
3. Ціль і задачі товарознавства на сучасному етапі

Тема 3. Методи і принципи товарознавства

1. Класифікація методів пізнання в товарознавстві
2. Види і сутність емпіричних методів
3. Види і сутність аналітичних методів
4. Принципи товарознавства

Практичне заняття 1.

Методологія товарознавства та основні принципи товарознавства.

Тема 4. Основи формування потреб і споживання товарів

1. Сутність потреб і їх класифікація
2. Фактори впливу на формування потреб
3. Властивості потреб
4. Основи споживання товарів

Практичне заняття 2.

Основи формування потреб у товарах. Типологія споживачів та формування вимог до товарів.

Тема 5. Споживні властивості товарів

1. Загальна класифікація споживних властивостей товарів і їх значення в задоволенні потреб людини
2. Соціальні властивості і їх показники
3. Функціональні властивості
4. Надійність товарів і її показники
5. Ергономічні властивості товарів
6. Естетичні властивості
7. Властивості екологічні і безпеки споживання товарів

Лабораторне заняття 1.

Властивості товарів. Визначення властивостей товарів органолептичним методом

Тема 6. Якість товарів

1. Визначення терміну «якість продукції»
2. Значення якості товарів в сучасних умовах
3. Вимоги до якості товарів
4. Показники якості і їх групування
5. Методи визначення показників якості

Практичне заняття 3.

Оцінка і градація якості товарів. Вивчення показників якості товарів

Тема 7. Контроль та оцінка якості товарів

1. Сутність контролю, види і методи контролю
2. Дефекти та їх вплив на якість товарів
3. Сутність оцінки якості товарів
4. Методи оцінки рівня якості товарів

Лабораторне заняття 2.

Вивчення методів і правил відбору товарів для лабораторних досліджень

Лабораторне заняття 3.

Дослідження якості товарів та методи її оцінювання.

Змістовний модуль 2

Тема 8. Конкурентоспроможність товарів

1. Поняття конкурентоспроможності і її значення у внутрішній і міжнародній торгівлі
2. Методи визначення конкурентоспроможності товарів

Практичне заняття 4.

Оцінка якості і конкурентоспроможності товарів

Тема 9. Класифікація товарів

1. Сутність, цілі і види класифікації товарів
2. Ознаки класифікації товарів
3. Методи класифікації

Практичне заняття 5.

Основи класифікації товарів. Практичне освоєння правил класифікації товарів

Тема 10. Кодування товарів

1. Сутність, цілі і значення кодування товарів у торговельній практиці
2. Методи кодування
3. Міжнародні системи кодування

Лабораторне заняття 4.

Вивчення методів і правил кодування товарів

Тема 11. Асортимент товарів

1. Поняття асортименту і його види
2. Структура асортименту
3. Показники раціональності асортименту
4. Фактори формування асортименту

Практичне заняття 6.

Властивості і показники асортименту товарів. Асортимент товарів та його оцінка.

Тема 12. Види і засоби інформації про товари

1. Сутність інформації і її основні функції
2. Класифікація видів і засобів інформації
3. Характеристика основних видів інформації

Практичне заняття 7.

Види та засоби інформації про товар. Штрихове кодування товарів.

Тема 13. Управління асортиментом і якістю товарів

1. Управління асортиментом товарів
2. Управління якістю

ЧАСТИНА 2 (семестр 4)

Модуль 1 Товари рослинного походження

Змістовий модуль 1

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства харчових продуктів

1. Об'єкт, предмет і завдання дисципліни «Товарознавство. Харчові продукти».
2. Поняття споживної цінності, безпечності та якості харчових продуктів.
3. Хімічний склад харчових продуктів.
4. Класифікації харчових продуктів.
5. Чинники впливу на зміну кількості і якості харчових продуктів упродовж зберігання.
6. Методи консервування харчових продуктів.

Лабораторна робота 1. Стандартизація харчових продуктів. Вивчення методів оцінки якості харчових продуктів.

Тема. Зерноборошняні товари

1. Класифікація зернових культур та особливості їх хімічного складу.
2. Класифікація та споживні властивості круп.
3. Класифікація та споживні властивості борошна.
4. Класифікація та споживні властивості хліба і хлібобулочних виробів.
5. Класифікація та споживні властивості макаронних виробів.
6. Особливості зберігання зерна, круп та борошна, хлібобулочних та макаронних виробів. Дефекти та хвороби хліба

Тема 3. Фрукти, овочі, гриби та продукти їх перероблення

1. Особливості хімічного складу овочів і плодів.
2. Класифікація овочів. Характеристика основних груп господарсько-ботанічних сортів овочів.
3. Класифікація плодів. Характеристика окремих груп помологічних сортів плодів.
4. Сутність основних методів консервування.
5. Споживні властивості овочевих та плодово-ягідних консервів; ферментованих; сушених та заморожених овочів та плодів.
6. Умови і терміни зберігання свіжих овочів і плодів та продуктів їх перероблення.
7. Дефекти продуктів перероблення плодів і овочів.

Практична робота 1. Вивчення класифікації і вимог до якості зерноборошняної продукції. Вивчення класифікації і вимог до якості плодоовочевої продукції.

Лабораторна робота 2. Вивчення асортименту і якості зерноборошняної продукції. Вивчення асортименту і якості плодоовочевої продукції.

Змістовий модуль 2

Тема 4. Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби

1. Класифікація та споживні властивості крохмалю та крохмалепродуктів.
2. Класифікація та споживні властивості цукру і цукрозамінників.
3. Споживні властивості меду. Класифікація, асортимент, вимоги до якості.
4. Умови пакування, зберігання крохмалю, цукру, меду.
5. Класифікація кондитерських виробів.

6. Особливості пакування, зберігання кондитерських виробів.

Практична робота 2. Вивчення класифікації і вимог до якості крохмалю, цукру, кондитерських виробів. Вивчення класифікації і вимог до якості смакових товарів.

Тема 5. Смакові товари

1. Класифікація смакових товарів та їх фізіологічний вплив на організм людини.
2. Споживні властивості чаю і кави. Асортимент і оцінка якості чаю і кави. Товарознавча характеристика замінників чаю і кави.
3. Класифікація та характеристика прянощів і приправ.
4. Умови пакування, зберігання прянощів, приправ, чаю і кави та їх замінників.
5. Класифікація і споживні властивості алкогольних напоїв. Класифікація і споживні властивості виноградних та плодкових вин.
6. Класифікація і споживні слабкоалкогольних напоїв. Класифікація та споживні властивості безалкогольних напоїв.
7. Особливості пакування, зберігання алкогольних, слабкоалкогольних та безалкогольних напоїв.

Лабораторна робота 3. Вивчення асортименту та оцінка якості крохмалю, цукру, кондитерських виробів. Вивчення асортименту та оцінка якості смакових товарів.

Модуль 2 Товари тваринного походження

Змістовий модуль 1

Тема 6. Харчові жири

1. Класифікація та формування споживних властивостей, безпечності та якості харчових жирів.
2. Класифікація та споживні властивості масла вершкового.
3. Класифікація та споживні властивості маргаринів, спредів, мінаринів.
4. Класифікація, споживні властивості жирів кондитерських, кулінарних, хлібопекарських та для молочної промисловості. Відмінності їх хімічного складу і особливості технології.
5. Класифікація та формування споживних властивостей, безпечності та якості майонезу.
6. Процеси, що відбуваються у харчових жирах під час зберігання. Дефекти.

Тема 7. Молоко і молочні товари

1. Класифікація молока питного, вершків та кисломолочних продуктів.
2. Формування споживних властивостей, безпечності та якості молока питного, вершків та кисломолочних продуктів.
3. Класифікація сирів, згущених та сухих молочних консервів, морозива.
4. Формування споживних властивостей, безпечності та якості сирів, згущених та сухих молочних консервів, морозива.
5. Особливості технології різних груп сирів.
6. Дефекти молока та молочних товарів.
7. Особливості пакування і зберігання молочних товарів.

Практична робота 3. Вивчення класифікації і вимог до якості рослинної олії, тваринних топлених жирів, маргаринів і кулінарних жирів, вершкового масла. Вивчення класифікації і вимог до якості молочних продуктів.

Лабораторна робота 4. Вивчення асортименту та оцінка якості рослинної олії, тваринних топлених жирів, маргаринів і кулінарних жирів. Вивчення асортименту та оцінка якості молочних продуктів.

Тема 8. Яйця та яєчні товари

- 11.1. Будова, хімічний склад та харчова цінність яєць.
- 11.2. Класифікація курячих яєць та вимоги до їх якості.
- 11.3. Способи зберігання яєць. Дефекти яєць.
- 11.4. Класифікація та споживні властивості морожених та сухих яєчних продуктів.

Практична робота 4. Вивчення класифікації, асортименту та оцінка якості яєчних продуктів.

Змістовий модуль 2

Тема 9. М'ясо і м'ясні продукти

1. Товарознавчо-технологічна характеристика м'яса забійних тварин, птиці та субпродуктів
2. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.
3. Класифікація, асортимент, вимоги до якості м'яса забійних тварин.
4. Ознаки свіжості м'яса забійних тварин, птиці та субпродуктів.
5. Товарознавча характеристика м'ясних копченостей, ковбасних виробів, м'ясних консервів та напівфабрикатів
6. Особливості зберігання м'яса забійних тварин, птиці та субпродуктів, м'ясних копченостей, ковбасних виробів, м'ясних консервів та напівфабрикатів.
7. Дефекти продуктів переробки м'яса.

Практична робота 5. Вивчення класифікації і вимог до якості м'яса і м'ясних продуктів.

Лабораторна робота 5. Вивчення асортименту та оцінка якості м'яса і м'ясних продуктів.

Тема 10. Риба та рибні товари. Гідробіонти.

1. Хімічний склад і харчова цінність риби.
2. Класифікаційні ознаки і харчова цінність основних промислових родин риб.
3. Риба жива: вимоги до безпечності та якості, особливості транспортування і зберігання.
4. Товарознавча характеристика продуктів переробки риби та нерибних гідробіонтів
5. Класифікація та споживні властивості солоної, сушеної, в'яленої та копченої риби.
6. Виробництво рибних консервів та пресервів. Побудова асортименту. Вимоги до якості
7. Класифікація та споживні властивості ікри та ікорних товарів.
8. Товарознавча характеристика нерибних гідробіонтів.
9. Особливості зберігання рибних товарів. Дефекти рибних товарів.

Практична робота 6. Вивчення класифікації і вимог до якості риби та рибних продуктів.

Лабораторна робота 6. Вивчення асортименту і оцінка якості риби та рибних продуктів.

Тема 11. Харчові концентрати

1. Класифікація харчових концентратів.

2. Споживні властивості. Вимоги до якості.
3. Упакування, маркування і зберігання. Дефекти харчових концентратів.

Політика щодо академічної доброчесності

Тексти індивідуальних завдань (в т.ч. у разі, коли вони виконуються у формі презентацій або в інших формах) можуть перевірятись на плагіат. Для цілей захисту індивідуального завдання оригінальність тексту має складати не менше 70%. Виключення становлять випадки зарахування публікацій Здобувачів у матеріалах наукових конференціях та інших наукових збірниках, які вже пройшли перевірку на плагіат.

Списування під час тестування та інших опитувань, які проводяться у письмовій формі, заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). У разі виявлення фактів списування з боку здобувача він отримує інше завдання. У разі повторного виявлення призначається додаткове заняття для проходження тестування.

Політика щодо відвідування

Здобувач, який пропустив аудиторне заняття з поважних причин, має продемонструвати викладачу та надати до деканату факультету документ, який засвідчує ці причини.

За об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування, наукова та науково-практична конференція (круглий стіл) тощо) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Індивідуальне завдання

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1	Виконання індивідуального завдання у формі реферату згідно тем, наведених нижче	12	12
2	Виконання курсової роботи	24	24
	Разом	36	36

1. Стан споживчого ринку окремих груп товарів.
2. Особливості маркування товарів штрих-кодами відповідно діючих державних стандартів України
3. Особливості класифікації промислового асортименту продукції.
4. Основи кваліметрії.
5. Технічний рівень якості.
6. Загальна методологія та види експертизи. Значення різних незалежних структур у проведенні експертизи товарів.
7. Особливості технології зберігання окремих груп продовольчих та непродовольчих товарів.
8. Особливості маркування різних груп товарів.
9. Упаковка і маркування товарів
10. Формування асортименту товарів у торгівельній мережі (на прикладі підприємств)
11. Експертна оцінка якості.
12. Характеристика сучасного асортименту товарів у будівельних мережах.
13. Аналіз асортименту та споживних властивостей товарів повсякденного попиту.
14. Дослідження сучасного асортименту побутових товарів.
15. Характеристика товарів за вимогами та поведінкою вибору споживачів.
16. Порівняльна оцінка споживних властивостей скляного і керамічного посуду.

17. Дослідження споживацьких переваг при виборі паперу, картону та виробів з них.
18. Оцінювання рівня якості канцелярських товарів.
19. Аналіз вимог нормативної документації до якості косметичних товарів.
20. Аналіз дефектів і методів їх виявлення в побутових приладах.
21. Контроль якості трикотажних головних уборів.
22. Інформаційне забезпечення шкільно-письмових товарів.
23. Комплексна оцінка якості керамічних будівельних матеріалів.
24. Оцінювання естетичного рівня якості хутряних виробів.
25. Оцінка конкурентоспроможності плетених та гнутих меблів.
26. Експертне оцінювання показників споживних властивостей повсякденного взуття.
27. Характеристика критеріїв, засобів, і методів ідентифікації парфумерних товарів.

Індивідуальне завдання підлягає захисту Здобувачем на заняттях, які призначаються додатково.

Індивідуальне завдання може бути виконане у різних формах. Зокрема, Здобувачі можуть зробити його у вигляді реферату. Реферат повинен мати обсяг від 18 до 24 сторінок А4 тексту (кегель Times New Roman, шрифт 14, інтервал 1,5), включати план, структуру основної частини тексту відповідно до плану, висновки і список літератури, складений відповідно до ДСТУ 8302:2015. В рефераті можна також помістити словник базових понять до теми. Водночас індивідуальне завдання може бути виконане в інших формах, наприклад, у вигляді дидактичного проекту, у формі презентації у форматі Power Point. В цьому разі обсяг роботи визначається індивідуально – залежно від теми.

Література, що рекомендується для виконання індивідуального завдання, наведена у цій робочій програмі, а в електронному вигляді вона розміщена на Освітньому сайті КНУБА, на сторінці кафедри.

Також як виконання індивідуального завдання за рішенням викладача може бути зарахована участь Здобувача у міжнародній або всеукраїнській науково-практичній конференції з публікацією у матеріалах конференції тез виступу (доповіді) на одну з тем, дотичних до змісту дисципліни, або публікація статті на одну з таких тем в інших наукових виданнях.

Текст індивідуального завдання подається викладачу не пізніше, ніж за 2 тижні до початку залікової сесії. Викладач має право вимагати від Здобувача доопрацювання індивідуального завдання, якщо воно не відповідає встановленим вимогам.

Орієнтовна тематика курсових робіт

1. Формування споживних властивостей ...* товарів.
2. Управління асортиментом та якістю ...* товарів.
3. Споживча оцінка асортименту та якості ...* товарів.
4. Порівняльна характеристика асортименту та якості ...* товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва.
5. Споживча оцінка ...* товарів вітчизняних товаровиробників.
6. Товарознавча оцінка нових ...* товарів.
7. Структурно-асортиментна збалансованість ринку ...* товарів.
8. Дослідження споживчих властивостей ...* товарів.
9. Аналіз методів та критеріїв оцінки споживних властивостей ...* товарів.
10. Дослідження змін властивостей ...* товарів при зберіганні.
11. Вплив умов і термінів зберігання на харчову і біологічну цінність ...* товарів.
12. Дослідження асортименту і харчової цінності нових видів ...* товарів.
13. Порівняльна характеристика стандартів на окремі види харчових продуктів, що виробляються в Україні та в інших країнах світу.

14. Якість та стійкість до зберігання нових видів ...* товарів.
15. Тенденції розвитку асортименту окремих товарних груп в Україні та за її межами.
16. Вплив нових видів сировинних матеріалів на споживні властивості ... * товарів.
17. Шляхи удосконалення технології виробництва і товаропросування окремих ...* товарів.
18. Вплив стандартизації на якість і споживчі властивості ...* товарів.
19. Контроль якості продукції і його значення в загальній системі управління якістю.
20. Порівняльна характеристика вимог до нешкідливості ...* товарів в Україні та за кордоном.
21. Якість ...* товарів, що реалізуються на ринку України.
22. Фактори, що формують споживні властивості ...* товарів.
23. Прогнозування та керування якістю ...* товарів при зберіганні.
24. Вплив нових технологій зберігання на споживні властивості ...* товарів.
25. Товарознавчі складові розробки тари і упакування для ...* товарів.

* Вказується конкретний товар чи група товарів.

Шкала оцінювання індивідуальної роботи

Оцінка за національною шкалою	Кількість балів	Критерії
відмінно	30	відмінне виконання (розкриття теми, посилання та цитування сучасних наукових джерел (не старше 2018 року), дотримання норм доброчесності)
	25	відмінне виконання з незначною кількістю помилок виконання (розкриття теми, посилання та цитування сучасних наукових джерел (більшість з яких не старше 2018 року), дотримання норм доброчесності)
добре	22	виконання вище середнього рівня з кількома помилками (розкриття теми в межах об'єкту та завдань роботи, посилання та цитування сучасних наукових джерел (серед яких є такі, що не старше 2018 року), дотримання норм доброчесності)
	20	виконання з певною кількістю помилок (розкриття теми в межах об'єкту та завдань роботи, наявність посилань та цитувань наукових джерел, дотримання норм доброчесності)
задовільно	18	виконання роботи задовольняє мінімальним критеріям помилок (розкриття теми в основному в межах об'єкту роботи, наявність концептуального апарату роботи, присутність не менше 5 посилань та цитувань наукових джерел, дотримання норм доброчесності)

Методи контролю

Основні форми участі Здобувачів у навчальному процесі, що підлягають поточному контролю: виступ на практичних заняттях; доповнення, опонування до виступу, рецензія на виступ; участь у дискусіях; аналіз першоджерел; письмові завдання (тестові,

індивідуальні роботи у формі рефератів); та інші письмові роботи, оформлені відповідно до вимог. Кожна тема курсу, що винесена на лекційні та практичні заняття, відпрацьовується Здобувачами у тій чи іншій формі, наведеній вище. Обов'язкова присутність на лекційних заняттях, активність впродовж семестру, відвідування/відпрацювання усіх аудиторних занять, виконання інших видів робіт, передбачених навчальним планом з цієї дисципліни.

При оцінюванні рівня знань Здобувача аналізу підлягають:

- характеристики відповіді: цілісність, повнота, логічність, обґрунтованість, правильність;

- якість знань (ступінь засвоєння фактичного матеріалу): осмисленість, глибина, гнучкість, дієвість, системність, узагальненість, міцність;

- ступінь сформованості умінь поєднувати теорію і практику під час розгляду ситуацій, практичних завдань;

- рівень володіння розумовими операціями: вміння аналізувати, синтезувати, порівнювати, абстрагувати, узагальнювати, робити висновки з проблем, що розглядаються;

- досвід творчої діяльності: вміння виявляти проблеми, розв'язувати їх, формувати гіпотези;

- самостійна робота: робота з навчально-методичною, науковою, допоміжною вітчизняною та зарубіжною літературою з питань, що розглядаються, вміння отримувати інформацію з різноманітних джерел (традиційних; спеціальних періодичних видань, ЗМІ, Internet тощо).

Тестове опитування може проводитись за одним або кількома змістовими модулями. В останньому випадку бали, які нараховуються Здобувачу за відповіді на тестові питання, поділяються між змістовими модулями.

Результати поточного контролю заносяться до журналу обліку роботи. Позитивна оцінка поточної успішності Здобувачів за відсутності пропущених та невідпрацьованих практичних занять та позитивні оцінки за індивідуальну роботу є підставою для допуску до підсумкової форми контролю. Бали за аудиторну роботу відпрацьовуються у разі пропусків.

Підсумковий контроль здійснюється під час проведення залікової сесії з урахуванням підсумків поточного та модульного контролю. Під час семестрового контролю враховуються результати здачі усіх видів навчальної роботи згідно зі структурою кредитів.

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою.

Методи навчання

Під час вивчення дисципліни використовуються словесні методи навчання (лекція, бесіда), наочні методи навчання, робота у міні-групах, практичні методи (у тому числі із використанням комп'ютерних програм), репродуктивні і проблемно-пошукові методи навчання.

Розподіл балів для дисципліни

Поточне оцінювання 3 семестр			Залік	Сума балів
Змістові модулі		Інд. робота		
1	2			
20	20	30	30	100
Поточне оцінювання 4 семестр			Екзамен	Сума балів
Змістові модулі		Курсова робота		
1	2			
30	30	Оцінюється окремо	40	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Умови допуску до підсумкового контролю

Здобувачу, який має підсумкову оцінку за дисципліну від 35 до 59 балів, призначається додаткова залікова сесія. В цьому разі він повинен виконати додаткові завдання, визначені викладачем.

Здобувач, який не виконав вимог робочої програми по змістових модулях, не допускається до складання підсумкового контролю. В цьому разі він повинен виконати визначене викладачем додаткове завдання по змісту відповідних змістових модулів в період між основною та додатковою сесіями.

Здобувач має право на опротестування результатів контролю (апеляцію). Правила подання та розгляду апеляції визначені внутрішніми документами КНУБА, які розміщені на сайті КНУБА та зміст яких доводиться Здобувачам до початку вивчення дисципліни.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна:

1. *Товарознавство*. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. – [Чинний від 2001-01-01]. – К. : Держстандарт України, 2000. – 27 с. (Національні стандарти України).
2. *Господарський Кодекс України [Електронний ресурс]*: закон України: [офіц. текст станом на 02.08.2017 р. зі змінами та доп.]. – офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/436-15>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.
3. *Про внутрішню торгівлю [Електронний ресурс]*: закон України. – – офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://do.gendocs.ru/docs/index118955.html#maintext>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.
4. *Про захист прав споживачів : [Електронний ресурс]*: закон України : [офіц. текст станом на 20.12.2016 р. № 1023 зі змінами і доп.]. – – офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: http://tourlib.net/zakon/pro_zahyst_prav.htm. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

5. *Про охорону прав на знаки для товарів і послуг [Електронний ресурс]:* закон України [офіц. текст станом на 14.06.2015 р. зі змінами та доп.]. – офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/3689-12>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

6. *Про стандартизацію і сертифікацію [Електронний ресурс]:* закон України: [офіц. текст станом на 04.06.1999 р. зі змінами та доп.]. – офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T0_12408.html. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

7. *Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів:* Закон України від 04.04.2018 № 771/97-ВР. [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

8. *Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.* Наказ Державного Комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28.10.2010 № 487 [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

9. *Про молоко та молочні продукти :* Закон України від 05.04.2015 № 191-VIII [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

10. *Про виноград та виноградне вино:* Закон України від 20.04.2018 № 2360-VIII [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2662-15>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

11. *Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них :* Закон України від 06.02.2003 № 486-IV із змінами. [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/486-15>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

12. *Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції :* Закон України від 18.12.2017 № 2059-VIII [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

13. *Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів :* Закон України від 25.04.2018 № 2376-VIII [Електронний ресурс] / офіційний веб-портал Верховна Рада України. Законодавство України. – Електрон. дані. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/481/95-%D0%B2%D1%80>. / (дата звернення: 19.06.2023). – Назва з екрана.

14. *Сирохман І. В.* Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов. – К. : Лібра, 2007. – 598 с.

15. *Товарознавство та комерційна діяльність: Підручник / В. Л. Дикань, А. О. Каграманян, Н. Є. Каличева та ін.; за ред. В. Л. Диканя.* – Харків: УкрДУЗТ, 2018. – 362 с.

16. *Товарознавство* непродовольчих товарів. Частина 1 / за загальною редакцією Л.Г. Войнаш / Підручник. – К.: НМЦ „Укоопосвіта”, 2004. – 436 с.

Додаткова:

17. *Жук Ю. Т.* Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари : підручник / Ю. Т. Жук, В. А. Жук, Н. К. Кисляк та ін. – К. : НМУ «Укоопосвіта», 2000. – 336 с.

18. *Задорожний І.М.* Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти / І.М. Задорожний, І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Л. : Коопосвіта, 2000.

19. *Кириченко Л. С.* Крохмаль, цукор, мед та кондитерські вироби : підручник / Л. С. Кириченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 166 с.

20. *Колтунов В. А.* Субтропічні та тропічні плоди : підручник / В. А. Колтунов, О. Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 195 с.

21. *Колтунов В. А.* Хвороби плодоовочевої продукції при зберіганні : навч. посіб. / В. А. Колтунов, О. Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006.

22. *Орлова Н. Я.* Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов. – 3-є вид. переробл. та допов. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 515 с.

23. *Пономарьов П. Х.* Товарознавство тропічних і субтропічних фруктів: Навчальний посібник [Текст] / П. Х. Пономарьов, І. В. Донцова, Л. І. Гірняк. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 184 с.

24. *Орлова Н.Я.* Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари: практикум. – КНТЕУ, 2008.

25. *Романенко О. Л.* Товарознавство смакових товарів: підручник / О. Л. Романенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 256 с.

26. *Романенко О. Л.* Тютюнові вироби : Конспект лекції. – К. : ВЦ КНТЕУ, 2001. – 56 с.

27. *Рудавська Г. Б.* Молочні та яєчні товари : підручник / Г. Б. Рудавська, Є. В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 372 с.

28. *Рудавська Г.Б.* Харчові концентрати : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001.

29. *Салухіна Н. Г.* Товарознавство зерноборошняних товарів : підручник / Н. Г. Салухіна, А. А. Самойленко, В. В. Вашченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. – 357с.

30. *Сирохман І. В.* Товарознавство смакових товарів: Підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Раситюк.– Л. : Вид-во Львівської комерційної академії, 2003. – 428 с.

31. *Сирохман І. В.* Якість і безпечність зерноборошняних продуктів. Навчальний посібник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с.

32. *Сирохман І. В.* Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – 2-е видання, перероблене та доповнене. – К. : ЦУЛ, 2008. – 616 с.

33. *Товарознавство і торговельне підприємництво* : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.

34. *Титаренко Л.Д.* Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. –227 с.

35. *Тищенко Є. В.* Харчові жири : підручник / Є. В.Тищенко, П. Х. Пономарьов. – вид. 2-е, доп. і перероб. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2005. – 227 с.
36. *Назаренко В. О.* Формування якості товарів. Частина 1. Навчальний посібник / В. О. Назаренко, О. П. Юдічева, В. А. Жук. – К. : Центр навчальної літератури, 2012.– 386 с.
37. *Юдічева О. П.* Товарознавство. Малопоширені овочі : навч. посіб. / О. П. Юдічева. – К. : Видавництво Ліра-К, 2014. – 236 с.

Електронні ресурси

1. Інтернет-портал для управлінців [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.management.com.ua
2. Міністерство економіки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.me.gov.ua
3. Державний комітет статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.ukrstat.gov.ua
4. Економіко-правова бібліотека [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.vuzlib.net
5. Бібліотека економіста [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [www. Library.if.ua](http://www.Library.if.ua)
6. Портал харчової промисловості України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.ukrfood.com.ua
7. Офіційний веб-портал Верховної Ради України, що вміщує законодавчі акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.rada.gov.ua
8. Електронний портал FAO [Електронний ресурс]. – Режим доступу : www.fao.org
9. Портал Харчової промисловості України www.ukrfood.com.ua. - Режим доступу : www.fooddept.gov.ua
10. Портал споживача. – Режим доступу: www.consumerinfo.org.ua
11. Бізнес-портал науково-інформаційного центру «ЛЕОНОРМ» з інформаційного забезпечення у сферах технічного законодавства, стандартизації, сертифікації, класифікації, систем якості та екології. – Режим доступу: www.leonorm.com
12. Офіційна веб-сторінка Громадського об'єднання «Науково-дослідний центр незалежних споживчих експертиз «ТЕСТ». – Режим доступу: www.test.org.ua

Методичне забезпечення дисципліни

- 1. Товарознавство (харчові продукти):** методичні рекомендації до виконання курсових робіт / Н.П. Ляліна, А.А. Самойленко. – К: КНУБА, 2023. – 28 с.
- 2. Товарознавство. Харчові продукти.** Опорний конспект лекцій / Самойленко А.А., Юдічева О.П. – Київ : КНУБА, 2022. – 252 с.
- 3. Товарознавство. Харчові продукти:** методичні рекомендації до виконання контрольних (індивідуальних) робіт / Самойленко А.А., Юдічева О.П. – Київ : КНУБА, 2023. – 18 с.
- 4. Товарознавство. Харчові продукти:** методичні рекомендації до Самостійної роботи студентів / Самойленко А.А., Юдічева О.П. – Київ : КНУБА, 2023. – 32 с.
- 5. Товарознавство. Харчові продукти:** методичні рекомендації до виконання практичних робіт / уклад.: А.А.Самойленко, О.П. Юдічева – Київ : КНУБА, 2022. – 112 с.

6. **Товарознавство. Харчові продукти:** лабораторний практикум / уклад.: А.А.Самойленко, О.П. Юдічева – Київ : КНУБА, 2022. – 64 с.
7. **Товарознавство. Харчові продукти:** збірник тестових завдань / уклад.: А. А. Самойленко, О. П. Юдічева. – Київ : КНУБА, 2022. – 56 с.
8. **Товарознавство. Харчові продукти:** збірник ситуаційних вправ / уклад.: П. В. Захарченко, А. А. Самойленко, О. П. Юдічева. – Київ : КНУБА, 2020. – 32 с.
9. **Товарознавство. Харчові продукти:** Вивчення дефектів товарів рослинного походження : методичні вказівки / уклад.: А. А. Самойленко, О. П. Юдічева. – Київ : КНУБА, 2020. – 44 с.
10. **Товарознавство. Харчові продукти:** Вивчення дефектів товари тваринного походження : методичні вказівки / А.А.Самойленко, О.П. Юдічева– Київ : КНУБА, 2021. – 44 с.