

### СИЛАБУС

Назва дисципліни	Товарознавство продовольчих товарів
Освітня програма	Маркетинг
Компонент освітньої програми	Вибірковий
Загальна кількість кредитів та кількість годин для вивчення дисципліни	3 кредити / 90 годин
Вид підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Викладач	Машта Надія Олександрівна
CV викладача на сайті кафедри	<a href="http://surl.li/blbfyq">http://surl.li/blbfyq</a>
E-mail викладача:	Nadya.mashta@rshu.edu.ua
Консультації	Очні та online консультації згідно з графіком консультацій

#### Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета:** сформувати у здобувачів вищої освіти цілісну систему знань про споживні властивості, асортимент і якість продовольчих товарів, що дасть змогу вирішувати їм спеціалізовані складні завдання і практичні маркетингові проблеми.

**Завдання:** ознайомити здобувачів вищої освіти з принципами та методами товарознавства; з основоположними характеристиками продовольчих товарів, які складають їх споживну вартість; з особливостями формування асортименту продовольчих товарів та управління ним; з методиками оцінки якості продовольчих товарів; способами виявлення дефектів товарів, причин їх виникнення та заходів щодо попередження реалізації неякісних товарів; з методами забезпечення якості і кількості товарів на різних етапах їх технологічного циклу; особливостями встановлення видів товарних втрат, причин їх виникнення і розробкою заходів щодо їх попередження або зниження; з органолептичними способами виявлення фальсифікації.

#### Очікувані результати навчання

У результаті вивчення дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів» бакалавр оволодіває такими **компетентностями:**

**Інтегральна компетентність** - 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:

ЗК6. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

##### Фахові компетентності:

СК3. Здатність використовувати теоретичні положення маркетингу для інтерпретації та прогнозування явищ і процесів у маркетинговому середовищі.

СК 13. Здатність планування і провадження ефективної маркетингової діяльності ринкового суб'єкта в кросфункціональному розрізі.

Процес вивчення дисципліни спрямований на отримання таких **програмних результатів навчання:**

Р3. Застосовувати набуті теоретичні знання для розв'язання практичних завдань у сфері маркетингу.

Р4. Збирати та аналізувати необхідну інформацію, розраховувати економічні та маркетингові показники, обґрунтовувати управлінські рішення на основі використання

необхідного аналітичного й методичного інструментарію

Р6. Визначати функціональні області маркетингової діяльності ринкового суб'єкта та їх взаємозв'язки в системі управління, розраховувати відповідні показники, які характеризують результативність такої діяльності.

### **Зміст навчальної дисципліни**

#### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I. Теоретичні основи товарознавства. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження.**

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства. Поняття про якість та фальсифікацію товарів. Класифікація продовольчих товарів.

Тема 2. Зерноборошняні товари.

Тема 3. Фруктово-овочеві товари.

Тема 4. Кондитерські вироби.

Тема 5. Смакові товари

#### **ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ II. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження.**

Тема 6. Яйця і яєчні продукти.

Тема 7. Молоко і молочні продукти.

Тема 8. М'ясо і м'ясні товари.

### **Рекомендована література та інформаційні ресурси**

#### **Основна**

1. Задорожний І.М., Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство продовольчих товарів. Риба і рибні продукти: Підручник. Львів: Укоопосвіта, 2000. 317 с.
2. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», № 2639-VIII від 06.12.2018. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19/print>
3. Орлова Н.Я., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: Підручник. Київ: Київський нац. торг.-економ. ун-т, 2002. 360 с.
4. Пугачевський Г.Ф. Теоретичне товарознавство / авт. ідеї, шеф-ред. А.А. Мазаракі. Київ, 2016. 128 с.
5. Рудавська Г.Б., Сирохман І.В., Тищенко С.В. Товарознавство молочних та яєчних товарів: Підручник. Київ: КДТЕУ, 2000. 251 с.
6. Сирохман І., Раситюк Т. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Львів: Вид-во ЛКА, 2003. 428 с.
7. Сирохман І.В., Лебединець В.Т. Асортимент і якість кондитерських виробів. Київ: Центр учбової літератури, 2009. 636 с.
8. Сирохман І.В., Лозова Т.М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. Підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 378 с.
9. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2016. 713 с.
10. Чинні стандарти та технічні регламенти на продовольчі товари.

#### **Допоміжна**

1. Белінська С.О., Тищенко Є.В., Голуб Б.О. Товарознавство. Харчові продукти: опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2015. 180 с.
2. Бірта Г., Бургу Ю. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва. Рослинна і тваринна сировина: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 370 с.
3. Бондаренко Є.В. Товарознавство харчових продуктів. Крохмаль, цукор, кондитерські вироби: опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2015. 128 с.
4. Вербій В.П. Основи товарознавства. Харчові продукти. Практикум. Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2018. 304 с.

5. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів: Підручник. Київ: Київський нац. торг.-економ. ун-т, 2003. 379 с.
6. Льовшина Л.Д., Михайлов В.М., М'ячиков О.В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: Навчальний посібник. Київ: Ліра-К, 2015. 388 с.
7. Машта Н., Бенчук О., Бенчук Г., Акімова Л., Дейнега О. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: Навчальний посібник. Рівне: О.Зень, 2015. 388 с.
8. Михайловський В.С. Товарознавство харчових продуктів: Опорний конспект. Київ: Видавничий центр КНТЕУ, 2002. 320 с.
9. Назаренко В., Кайнаш А. Формування якості товарів. Частина 2: Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 296 с.
10. Осика В.А., Колтунов В.А. Товарознавство. Харчові продукти. Розділ фрукти, овочі, гриби і продукти їхнього перероблення: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2013. 100 с.
11. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А., Орлова В.М., Сергєєва О.Р., Кузьменко О.В. Комерційне товарознавство: Навчальний посібник. Київ: Кондор, 2018. 286 с.
12. Мазаракі А.А., Притульська Н.В., Осика В.А. та ін. Товарознавство і торговельне підприємництво: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. 652 с.
13. Рудавська Г.Б., Вежлівцева (Куц) С.П., Жукевич О.М. Товарознавство. Харчові продукти. Розділ "Молочні та яєчні товари": опор. конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2015. 122 с.
14. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.]. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 544 с.
15. Юдічева О.П. Товарознавство. Малопоширені овочі. Навчальний посібник. – Київ: Ліра-К, 2014. 236 с.

### Інформаційні Інтернет-ресурси

1. Освітньо-професійна програма «Маркетинг» підготовки бакалавра спеціальності 075 «Маркетинг»: [https://www.rshu.edu.ua/images/osvitni\\_programi/2023/osv\\_prog\\_bak\\_075\\_marketing\\_2023.pdf](https://www.rshu.edu.ua/images/osvitni_programi/2023/osv_prog_bak_075_marketing_2023.pdf)
2. Бібліотеки:
  - РДГУ: <http://library.rshu.edu.ua>
  - Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека: <https://libr.rv.ua>
  - Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua)
  - Державна науково-технічна бібліотека України – [www.gntb.n-t.org](http://www.gntb.n-t.org)
3. Каталог стандартів <https://uas.gov.ua/standards-catalog/categories>
4. Он-лайн бібліотека для студентів. URL: [www.twirpx.com/](http://www.twirpx.com/).
5. Портал нормативних документів «Леонорм» <http://leonorm.com/>
6. Сайт Верховної ради України. URL: [www.rada.com.ua](http://www.rada.com.ua)
7. Сайт незалежних споживчих експертиз <https://test.org.ua/>

### Система оцінювання

Рівень знань здобувачів вищої освіти оцінюється відповідно до Положення про оцінювання знань та умінь здобувачів вищої освіти Рівненського державного гуманітарного університету

[https://www.rshu.edu.ua/files/univer/pol\\_ocinuvana\\_znan\\_umin\\_zvo\\_rshu\\_2018\\_zamin.pdf](https://www.rshu.edu.ua/files/univer/pol_ocinuvana_znan_umin_zvo_rshu_2018_zamin.pdf)

Результати роботи на кожному занятті оцінюються максимальною кількістю балів 100, після чого розраховується середнє арифметичне результативності роботи здобувача вищої освіти. Також у 100 балів оцінюється модульна контрольна робота та індивідуальне науково-дослідне завдання. Підсумковий бал розраховується за формулою:

$$B = 0,7 \cdot B_3 + 0,2 \cdot B_{\text{індз}} + 0,1 \cdot B_{\text{мкр}}$$

Де

B – підсумковий бал з дисципліни;

B<sub>3</sub> – середнє арифметичне балів, отриманих під час вивчення дисципліни (результати

роботи на лекціях та практичних заняттях);

Б<sub>ІНДЗ</sub> – бали, отримані за індивідуальне навчально-дослідне завдання;

Б<sub>МКР</sub> - бали, отримані за модульну контрольну роботу.

Ця система дозволяє об'єктивно оцінювати різні аспекти навчання та забезпечує здобувачам вищої освіти можливість отримувати зворотний зв'язок на кожне конкретне завдання.

### **Політика оцінювання**

**Політика щодо дедлайнів та перескладання.** Завдання здобувачі вищої освіти мають виконувати і здавати відповідно до графіку освітнього процесу. Перескладання модулів, заліків, екзаменів відбувається у терміни ліквідації академічних заборгованостей, визначених кафедрами та деканатами.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Здобувач вищої освіти під час виконання самостійної та індивідуальної роботи повинен дотримуватися політики доброчесності. У разі наявності плагіату в будь-яких видах робіт здобувача вищої освіти він отримує незадовільну оцінку і повинен повторно виконати завдання, які передбачені у силабусі.

Силабус розроблено на основі робочої програми навчальної дисципліни

«Товарознавство продовольчих товарів»

(протокол № 8 від 27 серпня 2024 року)