

## Силабус курсу

### Товарознавство

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»

Рік навчання: 1, Семестр: 2

Кількість кредитів: 3 Мова викладання: українська

### Керівник курсу

ППП

Канд. тех. наук, доц. Кондратюк В.Л.

### Контактна інформація

ел. пошта – [vkondratjuk@ukr.net](mailto:vkondratjuk@ukr.net)

### Опис дисципліни

Дисципліна «Товарознавство» спрямована на теоретичну та практичну підготовку фахівців щодо теоретичних засад товарознавства у сучасних економічних умовах. Зокрема, студенти повинні розуміти сутність основних категорій товарознавства; набути навиків характеристики споживчих властивостей товарів; набути знань і вмінь щодо класифікації та аналізу асортименту товарів; знати економічну сутність та характеристики якості товарів; розуміти теоретичні основи зберігання товарів; вміти розпізнавати та ідентифікувати інформацію про товари.

### Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4 / 4	1. Основи загального товарознавства.	Знати основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів, класифікацію харчових продуктів. основи зберігання і транспортування товарів, наукові основи консервування харчових продуктів. Вміти характеризувати хімічний склад і якість харчових продуктів.	Практ. завдання, тести
6 / 10	2. Товарознавство продуктів рослинного походження.	Знати та вміти аналізувати товарознавчу характеристика борошна, хлібобулочних та макаронних виробів, крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів, смакових товарів, свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції.	Практ. завдання, питання, тести

6/ 12	3. Товарознавство продуктів тваринного походження.	Знати і вміти характеризувати асортимент і споживчі властивості харчових жирів, молока і молочних товарів, яєць та яєчних продуктів, м'яса та м'ясних товарів, риби та рибних товарів, харчових концентратів.	Практ. завдання, питання, тести
6 / 8	4. Господарські товари.	Знати основні види скляних і керамічних побутових товарів, метало-господарських товарів, меблів, товарів побутової хімії, будівельних матеріалів.	Практ. завдання, питання, тести
4 / 8	5. Текстильні, взуттєві та хутряні товари.	Знати і вміти характеризувати нитки, їх асортимент, призначення та властивості. Знати основні види тканин, швейних товарів, матеріалів, що використовуються при виробництві взуття, хутряних товарів, їх асортимент.	Практ. завдання, питання, тести
4 / 8	6. Технічно-складні побутові товари.	Знати основні види побутових електротехнічних товарів, культтоварів, іграшок, спортивних і музичних товарів, ювелірних виробів.	Практ. завдання, питання, тести

### Літературні джерела

1. Михайлов В. І. Товарознавство непродовольчих товарів / В.І. Михайлов, Т.Г. Глушкова, О.І. Зельніченко. – К.: КНИГА. – 2004. – 448 с.
2. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожній, П.Х. Пономарьов. – 4-е вид., переробл. і допов. – К.: Лібра, 2007. 660 с.
3. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 207 с.
4. Бондарчук М.С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник / М.С. Бондарчук, О.В. Шумський. - Л.: Магнолія, 2008. - 424 с.
5. Галик І.С. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина II. Товарознавство трикотажних толарів: підр. / І.С. Галик., Б.Д. Семак. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. –296 с.
6. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива: підр. / В.А. Домарецький. - К.: Фірма «Інкос», 2004. - 426 с.
7. Дубініна А.А. Товарознавство злакових товарів: навч. пос. / А.А. Дубініна, В.А. Жук. - Х.: ХДУХТ, 2004.
8. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. - Х.: ХДУХТ, 2005. - 227 с.
9. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. – Київ: Київ.

- нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 379 с.
10. Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства / Н.К. Кисляк, Г.Ф. Пугачевський. - К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
  11. Кушнір М.К. Товарознавство непродовольчих товарів. Частина III. Товарознавство взуттєвих товарів: підр. / М.К. Кушнір, Н.П. Тихонова. - К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2001. – 266 с.
  12. Михайлов В.І. Товарознавство електропобутових товарів: підр. / В.І. Михайлов. – К.: ВЦКДТЕУ, 1999. – 232 с.
  13. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, Л.Х. Пономарьов. - Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2002. - 360 с.
  14. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
  15. Рудзівська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудзівська, С.В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.
  16. Санитарно-гигиенические методы исследования пищевых продуктов и воды: справочное пособие. – К.: «Здоровье», 1991.
  17. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Роситюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 384 с.
  18. Сирохман І.В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів: підр. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова. – К.: Центр навчальної літератури, 2008. – 612 с.
  19. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. пос. / Л.Д. Титаренко. – К: Центр Навчальної літератури, 2003. – 227 с.
  20. Тищенко Є.В. Харчові жири: підр. / Є.В. Тищенко, П.Х. Понаморьов. – 2-е вид., доп. та переробл. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 227 с.
  21. Товарознавство молочних товарів: навч. пос. / А.Б. Рудавська, Г.В. Дейниченко, В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева – Х.: ХДУХТ, 2004.
  22. Товарознавство непродовольчих товарів: підручник: у 2 ч. / Л.Г. Войнаш, І.О. Дудла, Д.І. Козьмін та ін. – К.: Освіта, 2004. – Т. 1. – 436 с. – Т. 2. – 532 с.
  23. Ясинська Н.С. Основи товарознавства продтоварів / Н.С. Ясинська та ін. – К, 2002. – 131 с.

### Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (80 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності); перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів); мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим; за об'єктивних причин (наприклад хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

## Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Модуль 1 (виконання 5 лабораторно-практичних робіт, що передбачають використання знань та вмінь з тем 1–3): практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань.	35
Модуль 2 (виконання 5 лабораторно-практичних робіт, що передбачають використання знань та вмінь з тем 4-6): практичні завдання, співбесіда, опитування відповідних теоретичних питань.	35
ІНДЗ – індивідуальна письмова робота 10	10
Екзамен (теми 1-6) – тести, завдання	20

### Розподіл балів, які отримують студенти

Змістовий модуль №1						Змістовий модуль № 2						ІНДЗ	Підсумковий контроль	Сума
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	ЗМ 1	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тема 10	ЗМ 2			
7	7	7	7	7	35	7	7	7	7	7	35	10	20	100