

Базова інформація про дисципліну	
Назва дисципліни	<b>DP034</b> <b>Комерційне товарознавство /</b> <b>Commercial commodity science</b>
Рівень вищої освіти / фахової передвищої освіти	Фахова передвища
Семестр	I семестр
Відділення	Підприємництва та маркетингу
Анотація курсу	Навчальна дисципліна спрямована на вивчення основних понять та завдань з товарознавства, набуття практичних навичок розв'язання основних проблем з товарознавства, розгляд основних характеристик та асортиментних груп продовольчих і непродовольчих товарів.
Сторінка курсу в MOODLE	<a href="http://78.137.2.119:1919/m72/course/view.php?id=132">http://78.137.2.119:1919/m72/course/view.php?id=132</a>
Мова викладання	українська
Лектор курсу	викладач вищої категорії Руденко Альона Юріївна канали комунікації: СДН «Moodle»: повідомлення в чаті ел.пошта: <a href="mailto:rudenkoalona31@gmail.com">rudenkoalona31@gmail.com</a> , тел. 097-919-32-63 (Viber, Telegram), Facebook Messenger: <a href="https://www.facebook.com/alyona.rudenko.5/">https://www.facebook.com/alyona.rudenko.5/</a>
Місце дисципліни в освітній програмі	
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації зрізних джерел Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	<b><u>076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"</u></b> Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. Здатність визначати та задовольняти потреби споживачів як пріоритетних суб'єктів ринку.  <b><u>075 "Маркетинг"</u></b> Здатність брати участь у проведенні досліджень у різних сферах маркетингової діяльності Досліджувати поведінку ринкових суб'єктів в маркетинговому середовищі Здатність обґрунтовувати і презентувати результати досліджень у сфері маркетингу.

<p><b>Перелік програмних результатів навчання</b></p>	<p><b><u>076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"</u></b>  Уміти застосовувати інноваційні підходи у підприємницькій, торгівельній та біржовій діяльності.  Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці.  Визначати характеристику товарів і послуг у підприємницькій, торгівельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів  Визначати потреби споживачів для формування асортименту товарів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.  Визначати основні показники діяльності підприємницьких, торговельних</p> <p><b><u>075 "Маркетинг"</u></b>  Використовувати цифрові інформаційні та комунікаційні технології, а також програмні продукти, необхідні для практичного застосування маркетингового інструментарію.  Визначати показники результативності маркетингової діяльності ринкових суб'єктів та їх взаємозв'язки.  Застосовувати інноваційні підходи щодо реалізації маркетингової діяльності суб'єкта господарювання та гнучко адаптуватися до змін маркетингового середовища.</p>
<b>Опис дисципліни</b>	
<p><b>Структура навантаження на студента</b></p>	<p>Загальна кількість годин – 90  Кількість кредитів – 4  Кількість лекційних годин – 22  Кількість практичних занять – 23  Кількість годин для самостійної роботи студентів – 45  Форма підсумкового контролю – залік</p>
<p><b>Методи навчання</b></p>	<p>Вербальний метод; пояснювально-демонстраційний метод; метод проблемного викладання; репродуктивний метод; робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування тощо); метод візуалізації (презентація, метод ілюстрації).</p>
<b>Зміст дисципліни</b>	
<p>Тема 1. Предмет, цілі та завдання товарознавства</p>	<p>Поняття товарознавства. Цілі товарознавства. Завдання товарознавства. Предмет комерційного товарознавства. Історичні етапи розвитку товарознавства. Споживчі властивості продовольчої групи товарів. Споживчі властивості непродовольчої групи товарів.</p>
<p>Тема 2. Оцінка якості, її градація</p>	<p>Якість товарів та її показники. Показники якості товарів. Градація якості товарів. Оцінювання та контроль якості товарів. Методи оцінювання якості товарів. Ознаки класифікації дефектів. Класифікація дефектів. Фактори формування та збереження якості товарів. Стадії технологічного циклу товарів. Гарантії якості в договорі купівлі-продажу товарів.</p>
<p>Тема 3. Ідентифікація та фальсифікація товарів</p>	<p>Поняття ідентифікації. Об'єкти ідентифікації. Суб'єкти ідентифікації. Види ідентифікації. Засоби ідентифікації. Сутність фальсифікації. Види фальсифікації. Пересортування. Способи захисту маркування від підробок. Технологічна і передреалізаційна</p>

	фальсифікації. Наслідки фальсифікації товарів. Заходи попередження фальсифікації товарів.
Тема 4. Забезпечення якості та кількості товарів	Забезпечення якості і кількості товарів. Формуючі фактори. Зберігаючі фактори. Умови зберігання. Режим зберігання. Відносна вологість повітря. Освітленість. Газовий склад повітря. Вимоги санітарно-гігієнічного режиму. Розміщення товарів. Економічна ефективність. Соціальна ефективність. Методи розміщення товарів. Терміни придатності товарів. Терміни експлуатації товарів. Елементи упакування товарів. Товарне оброблення. Реалізація товарів. Післяпродажне обслуговування. Споживання. Товарні втрати. Порядок списання товарних втрат.
Тема 5. Стандартизація і сертифікація товарів. Класифікація та кодування товарів	Стандартизація. Види стандартизації. Сертифікація товарів та послуг. Мета, завдання, принципи та методи стандартизації Органи і служби стандартизації. Нормативні документи зі стандартизації. Схеми сертифікації. Особливості стандартизації та сертифікації товарів в Україні. Національні, регіональні та міжнародні організації з сертифікації товарів. Сутність та відмінності між штрих-кодами EAN-8, EAN-13, EAN-14. Сертифікація послуг громадського харчування. Класифікація штрих-кодів.
Тема 6. Засоби товарної інформації	Товарна інформація. Основна товарна інформація. Комерційна товарна інформація. Споживча товарна інформація. Штрихова інформація. Три «Д». Засоби товарної інформації. Елементи маркування. Виробниче і торгове маркування. Класифікація товарних знаків. Компонентні знаки. Експлуатаційні знаки. Маніпуляційні знаки. Екологічні знаки. Технічні документи. Кількісні ТСД. Якісні ТСД. Акти списання. Розрахункові ТСД. Комплексні ТСД. Експлуатаційні документи (ЕД)
Тема 7. Харчові добавки	Загальне поняття та значення харчових добавок. Бензоат натрію. Codex Alimentarius. Лимона кислота. Сорбат калію. Діоксид сірки. Куркумін. Хлорофіл. Каротин. Рибофлавін. Класифікація харчових добавок. Європейської цифрова кодифікація харчових добавок. Якість харчових добавок. Законодавство у сфері харчових добавок. ЗУ “Про безпечність та якість харчових продуктів”. Державна санітарно-епідеміологічна служба України.
Тема 8. Зерноборошняні та плодоовочеві товари	Зерноборошняні товари. Класифікація зерно борошняних товарів. Види крупів. Сорти та види борошна. Макаронні вироби. Типи макаронних виробів. Процес виробництва макаронних виробів. Групи хлібобулочних виробів. Плодоовочева продукція. Хімічний склад плодів. Насіннячкові та кісточкові плоди. Коренеплоди та вегетативні овочі. Вимоги до якості крупів та борошна. Дефекти крупів та борошна. Якість макаронних виробів та хлібобулочних виробів. Дефекти макаронних та хлібобулочних виробів. Харчова цінність та фізичні властивості плодів та овочів. Зберігання плодів та овочів. Процеси, які відбуваються в плодах та овочах під час зберігання. Умови зберігання окремих видів свіжих фруктів та овочів. Підготовка плодів та овочів до продажу. Продукти переробки плодів та овочів.
Тема 9. Смакові товари	Загальна характеристика смакових товарів. Алкогольні напої. Вина, класифікація виноградних вин. Чай, кава. Прянощі, приправи. Безалкогольні та слабоалкогольні напої. Показники якості цукру. Класифікація, асортимент, вимоги до якості меду. Вимоги до якості

	фруктово-ягідних кондитерських виробів, зберігання, правила приймання. Пакування та зберігання шоколаду та какао-порошку. Товарознавчо-технологічна характеристика цукерок, ірису, драже. Вимоги до якості, дефекти цукристих кондитерських виробів. Лікувальні кондитерські вироби. Показники якості чаю, кави. Слабоалкогольні напої: загальна характеристика пива, ігристих напоїв, хлібного квасу.
Тема 10. М'ясо, риба та продукти їх перероблення	Класифікація, товарна характеристика і маркування м'яса. М'ясні копченості. Ковбасні вироби. Жива риба. М'ясні та рибні консерви. Риба холодильної обробки. Солоні та копчені рибні товари. В'ялені і сушені рибні товари. Способи фальсифікація м'ясопродуктів. Способи фальсифікації рибопродуктів. Маркування та транспортування м'ясних продуктів. Дефекти м'ясопродуктів. Маркування та транспортування рибних продуктів. Дефекти рибопродуктів. Якість та вимоги до зберігання рибопродуктів. Якість та вимоги до зберігання м'ясопродуктів.
Тема 11. Молоко та молочні товари	Питне коров'яче молоко. Приймання та обробка молока на заводі. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Морозиво. Вершкове масло. Сичужні сири. Органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості пастеризованого молока. Споживчі переваги концентрованих молочних продуктів. Класифікація, асортимент вершкового масла. Товарознавчо-технологічна характеристика вершків.
Тема 12. Матеріали для виготовлення одягу, готовий одяг та взуття	Текстильні товари. Текстильні волокна. Споживчі властивості текстильних товарів. Штучне хутро. Способи виготовлення штучного хутра. Швейно-трикотажні товари. Взуття та його розміри. Пушно-хутрянні й овчинно-шубні товари. Основні вимоги до якості одягу та взуття. Маркування одягу та взуття.
Тема 13. Культурно-побутові товари	Телевізійна техніка та параметри телевізорів. Аудіо- та відео-касети. Фото- і кіно-товари. Музичні товари. Транспортні засоби. Спортивні товари. Друкована продукція. Товари для відпочинку. Годинники та канцелярські товари. Умови експлуатації та контроль якості побутової радіоелектронної апаратури. Споживні властивості радіоприймальної апаратури.
Тема 14. Вироби з чорних, кольорових та благородних металів	Чорні метали. Благородні метали та їх сплави. Кольорові метали та їх сплави. Вартість благородних металів. Проби золота, срібла та платини. Ювелірні камені. Дорогоцінне, напівдорогоцінне та виробне каміння. Асортимент ювелірних виробів. Клеймування та маркування ювелірних виробів. Огранка ювелірних каменів. Вимоги до якості ювелірних виробів. Перелік деталей та частин ювелірних виробів, які дозволяється виготовляти з недорогоцінних металів. Правила роздрібної торгівлі ювелірними виробами.
<b>Політика дисципліни</b>	
<b>Політика відвідування</b>	Регулярне відвідування всіх видів занять, своєчасність виконання самостійної роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання зорганізується в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.
<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання</b>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

<b>Академічна доброчесність</b>	У випадку недотримання політики академічної доброчесності (плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво) передбачено повторне проходження оцінювання.
---------------------------------	--

#### Система оцінювання

Поточний контроль здійснюється протягом семестру під час проведення практичних, семінарських та інших видів занять і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту отримати атестацію з предмету – 60 балів); підсумковий/ семестровий контроль, проводиться у формі заліку відповідно до графіку навчального процесу.

#### Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни

Види навчальної роботи	Мах кількість балів
Виконання завдань на семінарських заняттях (9 *5б)	45
Експрес-контрольні (2 к.р.*5б)	10
Модульні контрольні роботи (1 МКР-7 б, 2 МКР-7 б))	15
Розрахункова робота	15
Презентація № 1 за обраною темою	7
Презентація № 2 за обраною темою	8
Разом	100

#### Шкала оцінювання

ECTS	Бали	Зміст
<b>A</b>	90-100	Бездоганна підготовка в широкому контексті
<b>B</b>	80-89	Повні знання, міцні вміння
<b>C</b>	70-79	Хороші знання та вміння
<b>D</b>	65-69	Задовільні знання, стереотипні вміння
<b>E</b>	60-64	Виконання мінімальних вимог діяльності в стандартних умовах
<b>FX</b>	35-59	Слабкі знання, відсутність умінь
<b>F</b>	1-34	Необхідний повторний курс

## Список рекомендованих джерел

1. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.fao.org/faowho-codexalimentarius/](http://www.fao.org/faowho-codexalimentarius/) (дата звернення: 14.06.2021)
2. International Standard Organization. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.iso.org/> (дата звернення: 14.06.2021)
3. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посіб. / Г. О. Бірта. К.: ЦНЛ, 2017
4. Дубініна А. А. Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. / А. А. Дубініна К.: ЦНЛ, 2016.
5. Основи товарознавства Конспект лекцій Електронний ресурс. – Режим доступу: Конспект лекцій <https://buklib.net/books/21949/http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/> (дата звернення: 14.06.2021)
6. Павлова В. А., Рижкова Г. А., Гончар Л. А., Орлова В. М., Сергєєва О. Р., Кузьменко О. В. Комерційне товарознавство [Текст] : навч. посібник. Київ : Кондор, 2012. 285 с.
7. Полікарпов І. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: виробы господарського та культурно-побутового призначення: навч. посіб. / І. С. Полікарпов, В. С. Лукашов, Р. В. Кирильчук, А. М. Уська, О. В. Сафронова. Львів: Видавництво «Магнолія 2006», 2015 – 294 с.
8. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник. Харків : Світ Книг, 2016. 712 с.
9. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб./ І. В. Сирохман. К. : ЦНЛ, 2017.
10. Сирохман І. В., Загородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення [Текст] : навч. посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 543 с.
11. Скрипчук П. М., Судук О. Ю. Основи товарознавства : навч. посібник. – Рівне, НУВГП. 2013. – 260 с.
12. Споживче маркування товарів легкої промисловості Електронний ресурс. – Режим доступу: <https://altair.net.ua/wp-content/themes/wooshoplite/assets/images/public/Standart%20%DSTY%204519-2006.pdf> (дата звернення: 14.06.2021)
13. Юдічева О. П. Товарознавство. Малопоширені овочі [Текст]: [навч. посіб.]. Київ : Ліра-К, 2020. 234 с.