



Лектор дисципліни

Контактна інформація
лектора (e-mail)

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ТОВАРОЗНАВСТВО»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	2
Семестр	4
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	4
Мова викладання	українська

к.е.н., професор Руслан СКРИНЬКОВСЬКИЙ

uan_lviv@ukr.net

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство» – є отримання студентами знань з теоретичних питань та основ практичних навичок з основоположних характеристик товару при вирішенні найважливіших завдань маркетингової діяльності.

Завданням навчальної дисципліни «Товарознавство» є:

- дати теоретичні знання основоположних характеристик, які складають споживчу вартість товару;
- навчити майбутніх спеціалістів принципам та методам товароруху;
- дослідити систематизацію численності товарів шляхом раціонального застосування методів класифікації та кодування;
- вивчити властивості та показники асортименту з метою аналізу та управління асортиментною політикою промислової та торгівельної організації;
- вивчити номенклатуру споживчих властивостей показників товарів;
- усвідомити методику оцінки рівня якості товарів;
- дати практичні навички з оцінки якості товарів, в тому числі виявлення градацій якості та дефектів товарів, причин їх виникнення і заходів попередження псування товарів;
- ознайомити зі значенням різних рівнів та видів контролю, експертизи товарів;
- дослідити сучасну практику забезпечення якості та кількості товарів на різних етапах їх технологічного циклу при обліку факторів, що формують і зберігають якість товарів;
- дати практичні рекомендації щодо виявлення видів товарних втрат та заходів по їх попередженню;
- вивчити інформаційне забезпечення товароруху від виробника до споживача;
- знати сучасну класифікацію асортименту продовольчих та непродовольчих товарів.

Структура дисципліни

Тема	Години (лекції/ семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінюв ання
Тема 1. Товарознавство – наука про товар	4/4	Знати принципи товарознавства: безпечність, ефективність, сумісність, взаємозамінність та систематизація, об'єкти та суб'єкти товарознавчої діяльності, розуміти асортиментну, якісну та кількісну характеристику товару, розуміти взаємозв'язок товарознавчої характеристики із вартістю товару	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Сучасна класифікація товарів та їх кодування	4/4	Знати вимоги, які даються до класифікації товарів у сучасних умовах, основні ознаки класифікації продукції, кодування товарів, класифікацію товарів широкого вжитку відповідно до готової класифікації, навчальну класифікацію продовольчих і непродовольчих товарів, роди, класи, підкласи товарів.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Формування асортименту товарів та асортиментна політика	4/4	Знати товарну номенклатуру, підгрупи асортименту за широтою охоплення товарів, види асортименту за ступенем управління споживачів та різновидності, розуміти поняття якості асортименту та найважливіші параметри його оцінки, номенклатуру показників якості асортименту товарів, знати основні напрямки в галузі формування асортименту.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Споживчі властивості та формування показників якості товарів	4/4	Знати зміст якості товарів, властивості товару прості та складні, показники якості продукції, поодинокі, комплексні, базові, визначальні показники якості, вміти застосовувати методи дослідження показників якості товарів, розуміти споживчі властивості сировини та харчових продуктів	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Вхідний контроль якості та експертиза товарів	4/4	Знати комерційну характеристику товарів, загальні та специфічні кількісні характеристики поодиноких екземплярів товарів та товарних партій; вміти здійснювати контроль якості та кількості товарних партій, експертиза товарів, її цілі та задачі; ідентифікацію та оглядовість товарів, вміти заповнювати товаро супроводжуючі документи.. Види експертиз.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Удосконалення технології зберігання та скорочення втрат товарів	4/4	Знати характеристику факторів, які формують і безпосередньо впливають на якість продукції, характеристику факторів, які сприяють зберіганню якості товарів	Питання, виконання самостійної роботи	5

Тема 7. Інформаційне забезпечення та маркування товарів	4/4	Знати види інформації про товари в залежності від способу передачі громадського призначення та ступеня обробки інформації, маркування; технічні документи; нормативні документи; довідкова, навчальна та наукова література; реклама та пропаганда.	Питання, виконання самостійної роботи	5
Тема 8. Товарознавча характеристика асортименту споживчих товарів	4/4	Знати сучасна класифікація асортименту продовольчих та непродовольчих товарів, вимоги до якості, особливості зберігання та реалізації основних груп харчових продуктів, інноваційні технологічні процеси та оновлення асортименту непродовольчих товарів	Питання, виконання самостійної роботи	5
Всього	32/32			
Всього балів за поточний контроль				40
Екзаменаційна оцінка				60
Всього				100

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Програмні компетентності вивчення дисципліни	загальні: ЗК 01. 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, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою спеціальні (фахові): СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та

	внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 04.Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо кінцевих термінів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, хвороба).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів (у т.ч. із використанням портативних електронних пристроїв) заборонені. Курсові роботи та реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Лозова Т.М. Товарознавство харчових продуктів :зерноборошняні товари і кондитерські товари: контроль та експертиза якості : навчальний посібник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2022. 253 с. 2. Мельник Т.Ю. Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей). Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с. 3. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів: м'ясо свійських тварин і птиці: навчально-методичний посібник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 423 с. 4. Товарознавство: практикум для здобувачів вищої освіти ОС "Бакалавр" спеціальності 075 «Маркетинг» /[укладачі: Ю.В. Фісун ... [та ін.]. Київ : Національний авіаційний університет, 2022. 45 с. 5. Товарознавство споживчих товарів, пакування, митне оформлення :навчальний посібник у двох частинах / за редакцією Я.Г. Верхівкера; Міністерство освіти і науки України, Одеський національний технологічний університет. Херсон : Олді-Плюс, 2022. 221 с. 6. Товарознавство сувенірів та виробів народних художніх промислів :навчальний посібник /укладач : Л.Б. Демидчук. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. 282 с. 7. Чорна Т.М. Теоретичні основи товарознавства :навчальний посібник. Ірпінь: Університет ДФС України, 2021. 597 с.
Інформаційні ресурси	1. Національна бібліотека України ім. Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua/ 2. Українська асоціація прямого продажу. URL: www.udsa.ua. 3. Львівська національна наукова бібліотека України ім. В. Стефаника. URL: https://www.lsl.lviv.ua/index.php/uk/golovna2/