



Відділення менеджменту та маркетингу

ЦК економічних дисциплін

СИЛАБУС

Базова інформація про дисципліну	
Назва дисципліни	DP034 Комерційне товарознавство / Commercial commodity science
Рівень фахової передвищої освіти	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Спеціальність	076 Підприємництво та торгівля
Освітня програма	Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Семестр	5 семестр (9 клас), 3 семестр (11 клас)
Курс	III курс (на базі базової середньої освіти) II курс (на базі повної середньої освіти)
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	http://78.137.2.119:1919/m72/course/view.php?id=132
Мова викладання	українська
Лектор курсу	викладач вищої категорії Залозна Таміла Григорівна канали комунікації: СДН «Moodle»: повідомлення в чаті Ел.пошта: lobunectamila@gmail.com Тел. 096-695-41-06 (Viber, Telegram) Messenger: https://m.me/tamilazalozna/
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма	http://csbc.edu.ua/documents/otdel/koop1_p.pdf http://csbc.edu.ua/documents/otdel/koop2_p.pdf
Перелік загальних компетентностей (ЗК)	ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях ЗК 8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
Перелік спеціальних компетентностей (СК)	СК 1.Здатність враховувати основні закономірності й сучасні досягнення у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. СК 2.Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо діяльності підприємства. СК 5.Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності. СК 9.Здатність застосовувати моделі електронної комерції у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності. СК 10. Здатність використовувати логістичні системи в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

Перелік програмних результатів навчання	РН 7. Застосовувати всебічні спеціалізовані емпіричні й теоретичні знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання у практичній діяльності. РН 10. Визначати характеристику товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів. РН 11. Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати їх на практиці. РН 14. Визначати потреби споживачів для формування асортименту товарів у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.
Опис дисципліни	
Структура навантаження на студента	Загальна кількість годин – 120 Кількість кредитів – 4 Кількість лекційних годин – 30 Кількість практичних занять – 30 Кількість годин для самостійної роботи студентів – 60 Форма підсумкового контролю – екзамен
Методи навчання	Вербальний метод; пояснювально-демонстраційний метод; метод проблемного викладання; репродуктивний метод; робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування тощо); метод візуалізації (презентація, метод ілюстрації).
Зміст дисципліни	
Тема 1. Предмет, завдання та методи комерційного товарознавства	Поняття та предмет комерційного товарознавства. Завдання комерційного товарознавства. Методи комерційного товарознавства. Історія розвитку товарознавства.
Тема 2. Споживчі властивості та їх класифікація	Сутність та значення споживчих властивостей. Класифікація властивостей за призначенням. Ергономічні та естетичні властивості. Властивості надійності та безпеки. Показники якості та їх оцінка.
Тема 3. Оцінка якості товару та її градація	Градація якості товарів. Класифікація дефектів. Кількісна характеристика товарів. Стадії технологічного циклу
Тема 4. Забезпечення якості та кількості товарів	Формуючі та зберігаючі фактори. Упаковка як засіб зберігання товарів. Товарне оброблення та реалізація товарів. Післяпродажне обслуговування та споживання. Товарні втрати.
Тема 5. Ідентифікація та фальсифікація товарів	Сутність, види та засоби ідентифікації товарів. Сутність і види фальсифікації товарів. Наслідки фальсифікації товарів. Заходи попередження фальсифікації
Тема 6. Засоби товарної інформації	Сутність та функції товарної інформації. Види маркування та його вимоги. Роль та зміст етикетки. Товарний знак і бренд. Рекламно-супровідна документація.
Тема 7. Харчові добавки	Загальні відомості про харчові добавки. Вплив харчових добавок на організм людини. Історія виникнення. Класифікація харчових добавок. Негативний вплив харчових добавок. Перспективи використання харчових добавок.
Тема 8. Зерноборошняні та плодоовочеві товари	Товарознавча характеристика крупів та борошна. Товарознавча характеристика макаронних виробів. Товарознавча характеристика хлібобулочних виробів. Значення плодів і овочів та продуктів їхньої переробки у харчуванні людини. Нормативні вимоги. Відбір проб і зразків

Тема 9. Алкогольні та безалкогольні напої: асортимент і якісна оцінка	Класифікація та асортимент алкогольних напоїв. Асортимент безалкогольних напоїв (за групами). Вимоги до якості пива та вина. Якісна оцінка міцних алкогольних напоїв. Дефекти та умови зберігання напоїв.
Тема 10. М'ясо та продукти їх перероблення	Класифікація та харчова цінність м'яса. Асортимент м'ясних напівфабрикатів. Види та якість ковбасних виробів. Вимоги до якості м'яса (органолептична оцінка). Дефекти та умови зберігання м'яса і м'ясопродуктів.
Тема 11. Риба та рибні товари	Класифікація та харчова цінність риби. Асортимент мороженої та охолодженої риби. Види та якість рибних консервів і пресервів. Ознаки доброякісності свіжої риби. Дефекти та умови зберігання рибних товарів.
Тема 12. Текстильні товари: асортимент, властивості та комерційна характеристика	Класифікація та асортимент текстильних волокон. Споживчі властивості текстильних матеріалів. Вимоги до якості та дефекти тканин. Сортування та маркування текстильних товарів. Комерційна характеристика текстилю.
Тема 13. Одяг, взуття та шкіргалантерея: споживні властивості й вимоги до якості	Класифікація та вимоги до якості одягу. Конструктивні та ергономічні властивості одягу. Асортимент та оцінка якості взуття. Товари шкіргалантереї: види та показники якості. Дефекти та маркування одягу і взуття.
Тема 14. Промислові товари побутового призначення: класифікація, якісні показники	Класифікація промислових товарів побутового призначення. Показники якості електротехнічних товарів. Асортимент та вимоги до якості меблів. Оцінка якості будівельних матеріалів. Засоби догляду за приміщенням та їхні властивості.
Тема 15. Товари культурно-побутового призначення та їхня оцінка	Класифікація товарів культурно-побутового призначення. Асортимент та якість аудіо- та відеоапаратури. Вимоги до якості фото- та кінотоварів. Оцінка якості іграшок та спортивних товарів. Особливості зберігання та експлуатації цих товарів.
Політика дисципліни	
Політика відвідування	Регулярне відвідування всіх видів занять, своєчасність виконання самостійної роботи. За об'єктивних причин студент може отримати індивідуальний графік навчання за погодженням із керівником курсу, завідувачем ЦК та завідувачем відділення.
Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.
Академічна доброчесність	У випадку недотримання політики академічної доброчесності (плагіат, самоплагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво) передбачено повторне проходження оцінювання.
Використання ІІІ	Використання ІІІ під час виконання завдань регламентується Політикою «Використання ІІІ в освітньому процесі ЧДБК» Завдання мають маркування регламенту використання ІІІ.
Підсумковий контроль	Екзамен
Система оцінювання	

Система оцінювання

Система оцінювання підсумкової успішності студентів поділяється на **поточний контроль** та **семестровий контроль**.

Поточний контроль здійснюється протягом семестру і охоплює всі види аудиторної роботи (практичні, семінарські заняття) та виконання індивідуальних завдань. Максимальна кількість балів, яку студент може набрати за цей вид контролю, становить 100.

Підсумковий контроль

Відбувається у формі іспиту

Розрахунок підсумкової оцінки

Підсумкова оцінка (О) розраховується як сума балів за роботу в семестрі (S) та балів за іспит (Т), кожен з яких має максимальну вагу 100 балів. Вагові коефіцієнти для обох компонентів однакові та дорівнюють **0,5**.

Формула: $O = (S \times 0.5) + (T \times 0.5)$

Види навчальної роботи	Загальна кількість балів
Усні відповіді за темами 0-3 бали (10 тем)	30
Практична робота за темами по 5 балів (4 пр.роб.)	20
Модульні контрольні (2 к.р. по 10 балів)	20
Товарознавча характеристика та комерційна оцінка товару	10
Аналіз викладки та розміщення товару	10
Органолептична оцінка якості товару	10
Разом	100
Екзамен	100

Критерії оцінювання для кожного виду навчальної

Критерії оцінювання усних відповідей:

3 бали — високий рівень.

Відповідь повна, логічна та послідовна. Використано правильну термінологію з курсу «Комерційне товарознавство». Студент наводить приклади, може застосувати знання на практиці та аргументувати свою позицію.

2 бали — достатній рівень.

Відповідь в основному правильна, але неповна або з незначними неточностями. Використання термінології часткове, є певні логічні прогалини. Приклади чи аргументація наведені поверхово.

1 бал — низький рівень.

Відповідь уривчаста, фрагментарна, з помітними помилками. Термінологія використана мало або неправильно. Відсутня аргументація та практичні приклади.

0 балів — незадовільний рівень.

Відповідь відсутня або повністю неправильна. Не розкрито зміст теми, відсутнє розуміння матеріалу.

Критерії практичних робіт

Практичні роботи творчого характеру (аналіз асортименту, дослідження споживчих властивостей товару)

5 балів — високий рівень. Робота повна, структурована, містить глибокий аналіз і обґрунтовані висновки.

4 бали — достатній рівень. Є повнота аналізу, незначні неточності або спрощення у висновках.

3 бали — середній рівень. Робота частково розкрита, аналіз поверхневий, висновки загальні.

2 бали — низький рівень. Завдання виконано фрагментарно, бракує логіки чи розуміння суті.

1 бал — дуже низький рівень. Робота формальна, без аналізу.

0 балів — не виконав. Робота відсутня або не відповідає темі.

Практичні роботи у вигляді тестів та задач

5 балів — високий рівень. Правильні відповіді на 90–100% завдань. Розв'язання задач повні, з поясненням і правильними розрахунками, одиницями виміру та відповіддю.

4 бали — достатній рівень. Правильні відповіді на 75–89% завдань. У задачах можливі незначні неточності або помилки в розрахунках, що не впливають на загальний результат, є відповідь.

3 бали — середній рівень. Правильні відповіді на 60–74% завдань. Є суттєві неточності в задачах або пропущені кроки в розрахунках.

2 бали — низький рівень. Правильні відповіді на 40–59% завдань. У задачах серйозні помилки, відсутня логіка у поясненнях, не вказані одиниці виміру, відсутня відповідь.

1 бал — дуже низький рівень. Правильні відповіді на 20–39% завдань. Відповіді хаотичні, задачі розв'язані неправильно, не вказані одиниці виміру, відсутня відповідь.

0 балів — незадовільний рівень. Менше 20% правильних відповідей, відсутні спроби вирішення.

Критерії оцінювання модульних робіт

Теоретичні питання (2 питання по 2 бали = 4 бали)

- **2 бали** – відповідь повна, логічна, з використанням правильної термінології, наведені приклади чи аргументація.
- **1 бал** – відповідь правильна, але неповна або з неточностями.
- **0 балів** – відповідь відсутня або неправильна.

Блок тестових завдань (максимум 2 бали)

- **2 бали** – правильно виконано 90–100% тестів.
- **1 бал** – правильно виконано 60–89% тестів.
- **0 балів** – менше 60% правильних відповідей.

Задача (максимум 2 бали)

- **2 бали** – правильне та повне розв'язання з поясненнями і правильними розрахунками.
- **1 бал** – відповідь частково правильна, але з помилками в логіці чи обчисленнях.
- **0 балів** – задача не розв'язана або відповідь неправильна.

Творче завдання (максимум 2 бали)

- **2 бали** – завдання виконане повністю, креативно, з використанням термінології та практичних прикладів.
- **1 бал** – завдання виконане частково або поверхово.
- **0 балів** – завдання не виконане або беззмістовне.

Разом: **10 балів** (теорія – 4, тести – 2, задача – 2, творче завдання – 2).

Критерії оцінювання індивідуальної роботи: презентація на тему «Товарознавча характеристика та комерційна оцінка товару»

- **9–10 балів (Відмінно):** Робота демонструє глибоке знання товарознавства та комерційних аспектів, усі розділи розкрито повно, презентація професійна, захист впевнений.
- **7–8 балів (Добре):** Матеріал розкрито правильно, але можуть бути незначні прогалини в деталізації або аналізі комерційних аспектів. Захист якісний.
- **5–6 балів (Задовільно):** Робота виконана, але має суттєві неточності, недостатньо розкриті ключові розділи (наприклад, мало уваги приділено оцінці якості).
- **0–4 бали (Незадовільно):** Робота не відповідає темі, більшість розділів не розкрито, або студент не може захистити матеріал.

Критерії оцінювання індивідуальної роботи: Аналіз викладки та розміщення товару

- **10 балів:** Відмінне, глибоке дослідження. Бездоганний критичний аналіз і високореалістичні, обґрунтовані рекомендації.
- **9 балів:** Відмінне дослідження, але з мінімальними неточностями або менш деталізованими рекомендаціями.

- **7–8 балів:** Хороший аналіз, усі ключові аспекти висвітлені, але недостатньо глибокий критичний огляд або пропозиції є загальними.
- **5–6 балів:** Базове виконання завдання, опис є, але аналіз поверхневий; виявлено мало порушень чи втрачених можливостей.
- **0–4 бали:** Робота не відповідає вимогам або відсутній критичний аналіз мерчандайзингу.

Критерії оцінювання індивідуальної роботи: Органолептична оцінка якості товару

- **10 балів:** Вичерпне дослідження. Ідеально сформульовані вимоги, точний опис дефектів із встановленням причин, використання професійної термінології та бездоганне оформлення.
- **9 балів:** Відмінне виконання, але з мінімальними неточностями в описі характеристик або недостатньо глибоким аналізом причин дефектів.
- **7–8 балів:** Хороша робота. Оцінка проведена, але опис дефектів є загальним, а причини встановлені поверхнево.
- **5–6 балів:** Задовільне виконання. Описано лише кілька показників, використано непрофесійну лексику, висновки слабо обґрунтовані.
- **0–4 бали:** Робота не відповідає вимогам або відсутній органолептичний аналіз.

Список рекомендованих джерел

1. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: 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://eliblelib.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: вироби 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%20DSTY%204519-2006.pdf> (дата звернення: 14.06.2021)
13. Юдічева О. П. Товарознавство. Малопоширені овочі [Текст]: [навч. посіб.]. Київ : Ліра-К, 2020. 234 с.