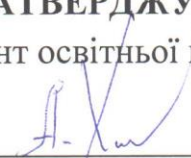


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА**

Кафедра підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 А.О. Харенко

« 18 » 10 2022 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ТОВАРОЗНАВСТВО»

Освітній рівень: перший (бакалаврський)

Галузь знань: 07 «Управління та адміністрування»

Спеціальність: 075 «Маркетинг»

Освітня програма: «Маркетинг»

Факультет: економіки і підприємництва

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів вищої освіти спеціальності 075 «Маркетинг» освітньої програми «Маркетинг». Умань: Уманський НУС, 2022. 19 с.

Розробник: Макаринська О.В., доцент кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, к.е.н., доцент

 О.В. Макаринська

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри підприємництва, торгівлі та біржової діяльності

Протокол від «03» жовтня 2022 року № 2.

Завідувач кафедри
підприємництва, торгівлі та
біржової діяльності

 С.Ю. Соколюк

Схвалено науково-методичною комісією факультету економіки і підприємництва

Протокол від «18» жовтня 2022 року № 5.

Голова  Ю.А. Цимбалюк

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань 07 Управління та адміністрування	Обов'язкова	
Модулів – 2	Спеціальність: 075 «Маркетинг»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		Семестр	
Загальна кількість годин – 150		2-й	2-й
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 4	Освітній рівень: перший (бакалаврський) Освітня програма: «Маркетинг»	40 год.	8 год
		Практичні, семінарські	
		38 год.	4 год.
		Самостійна робота	
		72 год.	138 год.
	Вид контролю: екзамен		

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Товарознавство» належить до обов'язкових дисциплін, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою підготовки фахівців першого бакалаврського рівня вищої освіти.

Мета вивчення дисципліни: формування системи теоретичних знань з товарознавства та практичних навичок з вивчення споживних властивостей товару, їх змін на всіх етапах товаропросування для задоволення потреб споживачів.

Завдання дисципліни:

- вивчення теоретичних засад товарознавства;
- дослідження натуральних і споживних властивостей товарів, їх показників якості та асортименту;
- набуття практичних навичок з класифікації, кодування, стандартизації, сертифікації, маркування, ідентифікації, фальсифікації та збереженості товарів;
- набуття знань і вмінь щодо товарознавчих характеристик продовольчих і непродовольчих товарів для поліпшення їх якості в процесі збереження та транспортування.

Місце навчальної дисципліни в структурно-логічній схемі освітньо-професійної програми: вивчення дисципліни «Товарознавство» базується на освоєнні курсів бакалаврського рівня вищої освіти: «Політичної економіки», «Мікроекономіки». Товарознавство є базою для вивчення курсів бакалаврського рівня вищої освіти: «Поведінка споживачів», «Маркетинг», «Маркетингова товарна політика», «Маркетингові комунікації», «Маркетинг в аграрній сфері».

Компетентності:

СК5. Здатність коректно застосовувати методи, прийоми та інструменти маркетингу.

Програмні результати навчання:

Р 6. Визначати функціональні області маркетингової діяльності ринкового суб'єкта та їх взаємозв'язки в системі управління, розраховувати відповідні показники, які характеризують результативність такої діяльності.

Р 8. Застосовувати інноваційні підходи щодо провадження маркетингової діяльності ринкового суб'єкта, гнучко адаптуватися до змін маркетингового середовища.

3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1. ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

Тема 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ТОВАРОЗНАВСТВА

Предмет, зміст і завдання товарознавства. Характеристика потреб людини. Властивості товару. Споживна вартість і корисність товару. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. Задачі товарознавства. Актуальні проблеми товарознавства.

Характеристика етапів розвитку товарознавства. Товарознавчо-описовий етап розвитку товарознавства. Товарознавчо-технологічний етап розвитку товарознавства. Характеристика товарознавчо-формулюючого етапу. Товарознавчо-описовий етап розвитку товарознавства. Особливості сучасного етапу розвитку товарознавства.

Зв'язок товарознавства з іншими дисциплінами.

Характеристика об'єктів товарознавства. Асортиментна характеристика товарів. Якісна характеристика товарів. Кількісна характеристика товарів. Вартісна характеристика товарів. Характеристика суб'єктів товарознавства. Основні напрямки товарознавчої діяльності.

Методи пізнання в товарознавстві. Характеристика теоретичних, емпіричних та практичних методів, які використовуються в товарознавстві.

Тема 2. НАТУРАЛЬНІ ТА СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ ТОВАРІВ

Характеристика вимог до товарів. Чинники, які впливають на характер і ступінь вимог до товарів. Поточні та перспективні вимоги до товарів. Загальні та специфічні вимоги до товарів.

Натуральні властивості товарів. Геометричні, фізичні, хімічні, фізико-хімічні та біологічні властивості товарів. Якісні та кількісні характеристики натуральних властивостей товарів. Сутність одиничних екземплярів товарів, товарних партій, комплексних пакувальних одиниць та комплектів товарів.

Характеристика споживних властивостей товарів і показників, що їх визначають. Функціональні, експлуатаційні властивості та властивості соціального призначення товарів. Ергономічні та естетичні властивості товарів. Екологічні властивості товарів та їх властивості безпеки.

Тема 3. КЛАСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ, ЇХ АСОРТИМЕНТ ТА ПОКАЗНИКИ. ТОВАРНА НОМЕНКЛАТУРА ЗЕД УКРАЇНИ

Поняття та види класифікації товарів. Мета та вимоги до класифікації товарів. Клас, підклас, група, підгрупа, вид та різновид товарів. Основні класифікаційні ознаки продукції. Класифікація товарів в залежності від мети.

Методи побудови класифікації товарів. Характеристика ієрархічного методу

класифікації товарів. Переваги та недоліки використання фасетного методу класифікації товарів.

Асортимент товарів та його види. Виробничий та торговий асортименти товарів. Товари простого та складного асортиментів.

Показники асортименту товарів. Ширина, глибина, повнота, ступінь оновлення та структура асортименту. Асортиментна концепція та напрямки формування асортименту товарів.

Номенклатура товарів народного споживання України

Товарна номенклатура ЗЕД України. Штрихове кодування товарів.

Тема 4. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ТОВАРІВ І ЧИННИКІВ ЇЇ ЗБЕРЕЖЕННЯ

Сутність поняття якості товарів та її властивості.

Методи визначення показників якості товарів. Характеристика органолептичного методу визначення показників якості товарів. Переваги та недоліки інструментального методу визначення показників якості товарів. Експертний, соціологічний та змішаний методи визначення показників якості товарів.

Методи дослідження оцінки рівня якості товарів. Фактори, що впливають на якість товарів та її збереження. Упаковка товарів. Умови зберігання та транспортування товарів. Процеси, що відбуваються під час зберігання товарів.

Наукові основи консервування харчових продуктів. Фізичні методи консервування. Фізико-хімічні методи консервування. Комбіновані методи консервування.

Тема 5. СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ

Мета, завдання і об'єкти стандартизації. Основні принципи стандартизації.

Методи та види стандартизації. Обов'язкові та рекомендовані вимоги стандартів. Характеристика суб'єктів стандартизації. Міжнародна, регіональна та національна стандартизація. Технічні умови.

Міжнародна організація зі стандартизації. Міжнародна електротехнічна комісія. Міжнародний союз електрозв'язку. Європейський комітет стандартів. Особливості функціонування національного органу стандартизації.

Сертифікація товарів: обов'язкова та добровільна. Система оцінки відповідності. Основні принципи державної політики у сфері підтвердження відповідності. Порядок проведення сертифікації в Україні.

Тема 6. МАРКУВАННЯ, ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ

Маркування як засіб товарної інформації. Основні функції маркування. Носії виробничого маркування. Торговельне маркування. Характеристика основних елементів маркування. Товарні знаки. Знаки відповідності або якості. Компонентні знаки. Експлуатаційні, маніпуляційні, попереджувальні та екологічні знаки.

Мета та значення проведення ідентифікації товарів. Об'єкти та суб'єкти ідентифікації товарів.

Види та засоби фальсифікації товарів. Споживча ідентифікація. Асортиментна ідентифікація. Якісна ідентифікація. Товарно-партіонна ідентифікація. Характеристика засобів ідентифікації. Показники ідентифікації товарів. Методи ідентифікації товарів.

Фальсифікація, дослідження її об'єктів. Якісна, кількісна та вартісна фальсифікація. Способи захисту продукції від фальсифікації. Хімічний захист етикетки товарів. Захисні голограми та нумерації. Захист контактної сторони етикеток товарів. Використання оригінальних упаковок і склотари.

МОДУЛЬ 2. ТОВАРОЗНАВСТВО ПРОДОВОЛЬЧИХ І НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 7. ТОВАРОЗНАВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗЕРНА ТА ПРОДУКТІВ ЙОГО ПЕРЕРОБКИ

Класифікація зернових культур і зернопродуктів. Особливості будови зерна різних культур. Показники якості зерна. Зберігання та дефекти зерна.

Хімічний склад та енергетична цінність круп. Формування асортименту та оцінка якості круп. Загальна схема виробництва круп. Умови зберігання круп.

Характеристика борошна: виробництво, асортимент та вимоги до якості. Хімічний склад та енергетична цінність борошна. Хлібопекарські властивості борошна. Пакування, маркування, транспортування і зберігання борошна. Дефекти борошна.

Хлібобулочні вироби: класифікація, асортимент та оцінка якості. Хімічний склад та енергетична цінність хлібобулочних виробів. Технологія виготовлення хлібобулочних виробів. Дефекти та хвороби хлібобулочних виробів. Пакування, маркування, транспортування і зберігання хлібобулочних виробів.

Класифікація макаронних виробів, асортимент та вимоги до якості. Хімічний склад та енергетична цінність макаронних виробів. Схема виробництва макаронних виробів. Дефекти та умови зберігання макаронних виробів.

Сухарні та бубликові вироби. Схема виробництва бубличних виробів. Асортимент бубличних виробів. Асортимент сухарних виробів. Пакування та зберігання бубличних та сухарних виробів.

Тема 8. ТОВАРОЗНАВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ СВІЖОЇ ТА ПЕРЕРОБЛЕНОЇ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Харчова цінність та класифікація плодів та овочів. Хімічний склад плодів та овочів. Вплив хімічного складу плодів та овочів на зберігання, якість та дію на організм людини. Торговельна та ботанічна класифікації.

Особливості маркування, пакування, логістики свіжих плодів та овочів. Втрати плодів та овочів під час зберігання.

Продукти переробки плодів і овочів. Класифікація плодоовочевих консервів. Класифікація заморожених плодів і овочів. Класифікація сушених плодів і овочів. Картоплепродукти. Класифікація солоних, квашених, мочених плодів і овочів. Гриби свіжі та перероблені. Класифікація грибів.

Тема 9. ТОВАРОЗНАВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОЛОЧНИХ І М'ЯСНИХ ТОВАРІВ

Натуральні та споживчі характеристики молока. Фізичні властивості молока. Хімічні властивості молока. Асортимент молока. Органолептичні показники якості молока. Порівняльний аналіз стандартів якості молока в країнах ЄС та України.

Товарознавчі характеристики молочних товарів. Кисломолочні продукти. Молочні консерви і сухі молочні продукти. Схема виробництва морозива. Основні види морозива. Вершкове масло. Асортимент вершкового масла. Тверді та м'які сичужні сири. Сиркові вироби.

Натуральні та споживчі характеристики м'яса. Класифікація, породи забійних тварин. Маркування м'яса. Форми клейма, штампів та позначок, та порядок їх використання. Хімічний склад та морфологічна будова м'яса. М'ясні субпродукти. Загальна характеристика м'ясних субпродуктів. Вимоги до субпродуктів. Класифікація м'яса птиці. Граничні строки зберігання мороженого м'яса птиці.

Характеристики м'ясних товарів. Класифікація ковбас. Асортимент ковбасних виробів. Загальна схема виробництва ковбасних виробів. Термін зберігання ковбасних виробів. Класифікація асортименту м'ясних консервів. Виробництво та оцінка якості м'ясних консервів. Маркування м'ясних консервів. Умови зберігання і реалізації м'ясних консервів. М'ясні напівфабрикати. Класифікація м'ясних напівфабрикатів. Оцінка якості м'ясних напівфабрикатів. Умови зберігання і реалізації м'ясних напівфабрикатів.

М'ясні кулінарні вироби: їх класифікація та асортимент. Оцінка якості кулінарних виробів із м'яса.

Тема 10. ТОВАРОЗНАВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ РИБИ І РИБНИХ ТОВАРІВ

Споживні властивості, асортимент та показники якості живої товарної риби. Хімічний склад та харчова цінність м'яса риби.

Асортимент, споживні властивості та показники якості охолодженої та замороженої риби. Якісні показники мороженої риби. Зберігання мороженої риби.

Асортимент і харчова цінність солоної риби. Мариновані рибні товари.

В'ялені, сушені та копчені рибні товари. Асортимент і зберігання в'ялених рибних товарів. Способи коптіння риби. Асортимент та вимоги до якості товарів гарячого коптіння. Асортимент рибних товарів холодного коптіння. Зберігання рибних товарів.

Виробництво, харчова цінність, класифікація та асортимент рибних консервів

та пресервів. Зберігання рибних консервів та пресервів.

Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. Види рибних напівфабрикатів та особливості виробництва. Зберігання рибних напівфабрикатів. Ікорні товари: види та вимоги до їх якості. Класифікація промислових безхребетних. Види морських водоростей.

Тема 11. ТОВАРОЗНАВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ СМАКОВИХ ТОВАРІВ І ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ

Роль смакових товарів у харчуванні людини. Класифікація смакових товарів. Характеристика споживних властивостей і асортименту кави, кавових напоїв та чаю.

Класифікація, асортимент та оцінка якості прянощів і приправ.

Характеристика та оцінка якості алкогольних напоїв. Асортимент та вимоги до якості виноградних вин, коньяку.

Класифікація, асортимент та вимоги до якості слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

Харчові концентрати. Асортимент харчових концентратів. Обідні страви. Для дитячого і дієтичного харчування. Сухофрукти. Концентрати-напівфабрикати борошняних кондитерських виробів. Сухі сніданки і картоплепродукти.

Тема 12. ТОВАРИ ГОСПОДАРСЬКОГО І ПОБУТОВОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Вироби з пластмас: асортимент, дефекти, вимоги до якості. Характеристика асортименту товарів із пластмас. Вимоги до якості виробів із пластмас. Методи зберігання пластмас і полімерів. Дефекти виробів із пластичних мас, вимоги до їх зберігання.

Товари побутової хімії. Класифікація мийних засобів. Характеристика асортименту, споживних властивостей, особливостей функціонування.

Товари для чистки і догляду за предметами домашнього побуту і виробами особистого користування.

Парфумерно-косметичні товари.

Клеючі засоби. Споживчі властивості клеїв. Класифікація та асортимент клеїв. Оцінка якості клеїв. Лакофарбові матеріали. Класифікація лакофарбових матеріалів. Споживчі властивості лакофарбових матеріалів.

Силікатні товари. Силікати. Скло. Споживчі властивості скла. Методи виготовлення скловиробів. Дефекти скляних виробів.

Металогосподарські товари. Асортимент металогосподарських товарів.

Меблеві товари. Класифікація деревинних порід. Споживчі властивості меблів. Будівельні матеріали. Види будівельних матеріалів.

Тема 13. ТОВАРОЗНАВСТВО ОДЯГУ ТА ВЗУТТЄВИХ ТОВАРІВ.

Одяг, його асортимент та вимоги до якості. Види тканин та їх класифікація. Класифікація швейних товарів. Ознаки і види трикотажних полотен. Асортимент

ниток за видом використаної сировини. Класифікація ниток за різними ознаками.

Сировина для взуттєвих товарів та методи її підготовки. Види натуральних взуттєвих шкір. Асортимент та матеріали для виготовлення взуття зі штучних шкір. Види штучних шкір та штучних матеріалів, які використовуються при виробництві взуття. Гуми для деталей низу взуття. Показники якості взуття.

Взуттєві товари, їх асортимент та вимоги до якості.

Тема 14. ТЕХНОЛОГІЧНЕ ТА ЕНЕРГЕТИЧНЕ ОБЛАДНАННЯ. ЕЛЕКТРОННІ ВИРОБИ.

Електротехнічні товари. Електроустановочні вироби. Джерела світла. Електронагрівальні прилади.

Машини для обробки білизни. Машини для зберігання та обробки продуктів. Машини для прибирання приміщень. Характеристика асортименту пирососів. Машини для підтримання мікроклімату. Електричні машини.

Пакування, маркування, транспортування і зберігання побутових електротехнічних товарів. Дефекти виробів через недотримання умов пакування, транспортування і зберігання.

Мікропроцесори. Класифікація сучасних комп'ютерів. Промислові роботи: якісні характеристики, вимоги до експлуатації.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л	п	с.р.		л	п	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Основи товарознавства								
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	11	4	2	5	11	1	-	10
Тема 2. Натуральні та споживні властивості товарів	9	2	2	5	9	1	0,5	7,5
Тема 3. Класифікації товарів, їх асортимент та показники. Товарна номенклатура ЗЕД України	14	4	4	6	14	0,5	0,5	13
Тема 4. Дослідження якості товарів і чинників її збереження	8	2	2	4	8	1	0,5	6,5
Тема 5. Стандартизація та сертифікація товарів	8	2	2	4	8	-	-	8
Тема 6. Маркування, ідентифікація та фальсифікація товарів	8	2	2	4	8	0,5	0,5	7
Разом за змістовим модулем 1	58	16	14	28	58	4	2	52
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих і непродовольчих товарів								
Тема 7. Товарознавчі характеристики зерна та продуктів його переробки	14	4	4	6	14	1	0,5	12,5
Тема 8. Товарознавчі характеристики свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	10	2	2	6	10	-	-	10
Тема 9. Товарознавчі характеристики молочних і м'ясних товарів	14	4	4	6	14	0,5	0,5	13
Тема 10. Товарознавчі характеристики риби і рибних товарів	8	2	2	4	8	0,5	0,5	7
Тема 11. Товарознавчі характеристики смакових товарів і харчових концентратів	10	2	2	6	10	1	-	9
Тема 12. Товари господарського і побутового призначення	14	4	4	6	14	0,5	0,5	13
Тема 13. Товарознавство одягу та взуттєвих товарів	8	2	2	4	8	0,5	-	7,5
Тема 14. Технологічне та енергетичне обладнання. Електронні вироби	14	4	4	6	14	-	-	14
Разом за змістовим модулем 2	92	24	24	44	92	4	2	86
Усього годин	150	40	38	72	150	8	4	138

5. Теми практичних занять

Назва теми	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма
Змістовий модуль 1. Основи товарознавства		
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	2	-
Тема 2. Натуральні та споживні властивості товарів	2	0,5
Тема 3. Класифікації товарів, їх асортимент та показники. Товарна номенклатура ЗЕД України	4	0,5
Тема 4 . Дослідження якості товарів і чинників її збереження	2	0,5
Тема 5. Стандартизація та сертифікація товарів	2	-
Тема 6. Маркування, ідентифікація та фальсифікація товарів	2	0,5
Разом за змістовим модулем 1	14	2
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих і непродовольчих товарів		
Тема 7. Товарознавчі характеристики зерна та продуктів його переробки	4	0,5
Тема 8. Товарознавчі характеристики свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	2	-
Тема 9. Товарознавчі характеристики молочних і м'ясних товарів	4	0,5
Тема 10. Товарознавчі характеристики риби і рибних товарів	2	0,5
Тема 11. Товарознавчі характеристики смакових товарів і харчових концентратів	2	-
Тема 12 Товари господарського і побутового призначення	4	0,5
Тема 13. Товарознавство одягу та взуттєвих товарів	2	-
Тема 14. Технологічне та енергетичне обладнання. Електронні вироби	4	-
Разом за змістовим модулем 2	24	2
Усього годин	38	4

6. Самостійна робота

Для опанування матеріалу дисципліни «Товарознавство», крім аудиторної роботи, студентам значну увагу доцільно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з довідковими матеріалами та інтернет-ресурсами.
3. Підготовка додаткових питань до практичних занять.
4. Підготовка до модульного контролю.
5. Складання тематичних тестів для студентів денної форми навчання.

При підготовці самостійної роботи студентам також рекомендується користуватися підручниками та ресурсами системи дистанційної освіти Moodle Уманського НУС.

Самостійна робота

Назва теми	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма
Змістовий модуль 1. Основи товарознавства		
Тема 1. Теоретичні основи товарознавства	5	10
Тема 2. Натуральні та споживні властивості товарів	5	7,5
Тема 3. Класифікації товарів, їх асортимент та показники. Товарна номенклатура ЗЕД України	6	13
Тема 4 . Дослідження якості товарів і чинників її збереження	4	6,5
Тема 5. Стандартизація та сертифікація товарів	4	8
Тема 6. Маркування, ідентифікація та фальсифікація товарів	4	7
Разом за змістовим модулем 1	28	52
Змістовий модуль 2. Товарознавство продовольчих і непродовольчих товарів		
Тема 7. Товарознавчі характеристики зерна та продуктів його переробки	6	12,5
Тема 8. Товарознавчі характеристики свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції	6	10
Тема 9. Товарознавчі характеристики молочних і м'ясних товарів	6	13
Тема 10. Товарознавчі характеристики риби і рибних товарів	4	7
Тема 11. Товарознавчі характеристики смакових товарів і харчових концентратів	6	9
Тема 12 Товари господарського і побутового призначення	6	13
Тема 13. Товарознавство одягу та взуттєвих товарів	4	7,5
Тема 14. Технологічне та енергетичне обладнання. Електронні вироби	6	14
Разом за змістовим модулем 2	44	86
Усього годин	72	138

Складання тематичних тестів для студентів денної форми навчання передбачають виконання таких вимог:

- 1) подається у надрукованому вигляді (14 шрифт, інтервал 1,5);
- 2) завдання охоплюють одну тему курсу з зазначенням назви (містять не менше 10 завдань);
- 3) тестове питання не може бути поставлене таким чином, щоб відповіді були «так» чи «ні»;
- 4) до одного питання повинно бути запропоновано не менше 4 варіантів відповідей;
- 5) правильною може бути лише одна відповідь, при цьому її слід підкреслити;
- 6) подати список використаних джерел.

Контроль за виконанням тестів відбувається шляхом перевірки викладачем правильності їх виконання.

Контроль виконання самостійної роботи студентами заочної форми відбувається завдяки проходженню тестового контролю по кожній темі з використанням платформи Moodle.

7. Методи навчання

Під час викладання курсу використовуються традиційні та інтерактивні методи навчання.

До традиційних методів навчання відносяться: лекція, бесіда, самостійна робота з джерелами інформації тощо. Наявність технічних засобів навчання, комп'ютерна підтримка навчального процесу в системі Moodle, сучасна наочність сприяють реалізації дидактики: використанню методів ілюстрації, демонстрації, якісному проведенню практичних робіт, організації плідної навчально-дослідної та науково-дослідної роботи.

До інтерактивних методів навчання належать:

- «прес»-метод, який допомагає студентам навчитися аргументовано і в чіткій формі формулювати та висловлювати свою думку з дискусійного питання;
- метод «мікрофон», що вчить лаконічно висловлюватись з приводу певної фахової проблеми;
- метод «коло ідей», метою якого є залучення всіх студентів до обговорення проблеми.

Дистанційне навчання в Уманському НУС здійснюється відповідно до Положення «Про організацію поточного, семестрового контролю та проведення атестації здобувачів освіти із застосуванням дистанційних технологій в Уманському національному університеті садівництва». Для забезпечення освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання в УНУС і використовується система управління навчанням Moodle. Матеріали курсу «Товарознавство» розміщені на платформі Moodle: <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1906>. В умовах карантинних та інших обмежень, пов'язаних з безпекою учасників освітнього процесу проводяться відеоконференції в форматі лекцій або семінарів. Зв'язок студентів з викладачем забезпечують різноманітні сучасні платформи, такі як: Zoom та Moodle.

8. Методи контролю

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу з дисципліни «Товарознавство» використовуються такі методи контролю:

- усний – при проведенні опитувань студентів і їх виступів під час практичних занять;
- письмовий – при написанні поточних контрольних робіт;
- модульний – проводиться у вигляді виконання модульних тестових завдань після вивчення кожного змістового модуля;
- самоконтроль – при регулюванні студентами своєї навчальної діяльності за допомогою ведення ними індивідуального обліку накопичених балів за рейтинговою оцінкою виконаної студентами роботи та порівняння з нормативними значеннями;
- підсумковий контроль - екзамен. При визначенні навчальної успішності з вивчення курсу використовується система тестування в системі Moodle.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

9.1. Денна форма навчання

Поточний контроль. Максимальна сума балів поточного контролю – 70.

Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

1. Систематичність та активність роботи на практичних заняттях;
2. Виконання самостійної роботи;
3. Модульний контроль.

Кількість балів за модуль	Змістовий модуль 1							Змістовий модуль 2								Підсумковий контроль	Загальна сума балів
	31							39									
Теми змістових модулів	T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	Модульний контроль №1 -7	T 7	T 8	T 9	T 10	T 11	T 12	T 13	T 14	Модульний контроль №2 -7	
Кількість балів за змістовими модулями	4	4	4	4	4	4		4	4	4	4	4	4	4	4		
практичні заняття	3	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	3	3		
самостійна робота студента	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1		
																30	100

При контролі систематичності та активності роботи на практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань продемонстрований у відповідях і виступах на практичних заняттях; активність при обговоренні питань, що винесені на практичні заняття; правильність написання письмового контролю на практичному занятті. Система оцінювання активності роботи: а) обговорення питань практичних занять та їх виконання – 0-2 бали, б) письмовий контроль – 0-1 бали. Разом за практичне заняття 3 бали.

При контролі виконання самостійної роботи оцінці підлягають: написання тематичних тестів – 0-0,5 балів та знання питань самостійної роботи з кожної теми - 0-0,5 балів.

Модульний контроль проводиться у вигляді вирішення тестових завдань в системі дистанційної освіти Moodle, де сума набраних балів є пропорційною кількості правильних відповідей (модульний контроль 1-7 балів). З курсу 2 модульних контролі.

Разом за змістовим модулем 1 - 31 бал. Разом за змістовим модулем 2 - 39 балів. Поточний контроль з курсу 70 балів.

Підсумковий контроль з дисципліни «Товарознавство» здійснюється у формі екзамену шляхом тестування. При дистанційній формі навчання підсумковий контроль здійснюється через тестування на платформі Moodle. Загалом студент на екзамені може отримати 30 балів. Виконання студентами екзаменаційного завдання повинно носити виключно самостійний характер.

9.2. Заочна форма навчання

Поточний контроль. Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

1. Систематичність та активність роботи на практичних заняттях;
2. Виконання самостійної роботи;
3. Виконання модульних завдань.

Кількість балів за модуль	Змістовий модуль 1							Змістовий модуль 2								Підсумковий контроль	Загальна сума балів
Теми змістових модулів	T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	Модульний контроль №1 -20	T 7	T 8	T 9	T 10	T 11	T 12	T 13	T 14	Модульний контроль №2 -20	
Кількість балів за змістовими модулями	-	1	1	1	-	1		1	-	1	1	-	1	-	-		
- семінарські заняття	-	1	1	1	-	1		1	-	1	1	-	1	-	-		
- самостійна робота студента	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-		
Контрольна робота (самостійна робота)	22																
30																100	

Максимальна сума балів поточного контролю – 70 балів, які розподіляються наступним чином:

- активність роботи протягом семестру – 8 балів (відповідь з питань практичних занять – 0-1 бала);
- виконання самостійної роботи через написання контрольної роботи – 22 бали;
- виконання модульних завдань (2 модуля) – по 20 балів.

Тривалість одного модуля – 1 академічна година.

Підсумковий контроль з дисципліни «Товарознавство» здійснюється у формі тестових завдань – 30 балів. Виконання студентами екзаменаційного завдання повинно носити виключно самостійний характер.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

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

10. Методичне забезпечення:

1. Електронний навчальний курс для дистанційного вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 075 Маркетинг. URL: <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1906>.

11. Рекомендована література

Базова

1. Мельник Т.Ю. Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
2. Павлова В.А., Рижкова Г.А., Гончар Л.А. Комерційне товарознавство: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 286 с.
3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. К.: Знання, 2012. 470 с.
4. Товарознавство: навчально-методичний посібник / О. Коркуна, А. Демічковський, О. Цільник, О. Бордун, О. Піхур. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
5. Товарознавство: практикум для здобувачів вищої освіти О С «Бакалавр» спеціальності 075 «Маркетинг» / уклад. : Ю. В. Фісун, О. С. Борисенко, А. В. Шевченко, О. М. Крапко. К. : НАУ, 2022. 48 с.
6. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник / В. Л. Дикань, А.О. Каграманян, Н.Є. Каличева та ін.; за ред. В.Л. Диканя. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с.
7. Товарознавство і торговельне підприємництво: навч. посіб. для студентів ВНЗ / [А.А. Мазаракі та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. К.: КНТЕУ, 2014. 651 с.
8. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко та ін. К.: Кондор, 2010. 730 с.
9. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]. К.: Центр учбової літератури, 2009. 328 с.

Допоміжна

10. Бірта Г.О., Бургу Ю.Г. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс). К.: Видництво «Центр учбової літератури», 2012. 224 с.
11. Загальні технології харчових виробництв: підручник / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П.Л. Шиян, Л. М. Хомічак. К.: Університет "Україна", 2010. 814 с.
12. Захарченко П.В., Купрієнко П.Й., Пушкарьова К.К., Рева В.І. Товарознавство керамічних будівельних виробів: навч. посіб. К. : КНУБА, 2014. 221 с.

13. Макаринська О.В. Напрями активізації зовнішньої торгівлі продукцією агропромислового комплексу України // Вісник Черкаського університету. Серія: економічні науки. Випуск № 4 (217). Черкаси: ЧНУ імені Богдана Хмельницького, 2012. С. 98-103.

14. Макаринська О.В., Гонта Д.С. Бенчмаркінг як інструмент підвищення конкурентоспроможності малих підприємств : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Пріоритетні напрями досліджень в науковій та освітній діяльності» (м. Львів, 5-6 грудня 2019 р.). Львів: Львівський науковий форум, 2019. С. 12-15.

15. Ptashnyk S., Butko N., Makarynska O., Melnyk K. Workforce Capacity and Innovation Support of Agricultural Enterprises' Competitiveness. Vision 2025: Education Excellence and Management of Innovations through Sustainable Economic Competitive Advantage: paper publication at the 34 IBIMA International Conference on 13-14 November 2019. Madrid, Spain, 2019. P.6. pp. 3492-3503. Conference proceedings (ISBN: 978-0-9998551-3-3, Published in the USA).

16. Сирохман І.В., Завгородня В.М., Лебединець В.Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник. К.: Знання, 2014. 543 с.

17. Сирохман І.В., Родак О.Я., Турчиняк М.К. Товарознавство рибних і морепродуктів: [підручник]. Львів: Растр-7, 2014. 487 с.

18. Тищенко Є.В. Харчові жири: підручн. для студ. вищ. навч. закл. -3-тє вид., допов. і переробл. К.: КНТЕУ, 2013. 268с.

19. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. для самост. роботи студ. / Укоопспілка, Львів. комерц. акад. Л.: Вид-во ЛКА, [2013]. Ч. 3: Товари господарського призначення / [уклад.: Доманцевич Н.І. та ін.]. 2013. 207 с.

20. Товарознавство непродовольчих товарів (Розділ «Товарознавство одяго-взуттєвих товарів») [Електронний ресурс] : опорний конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / Укладачі Н. М. Пенкіна, В. В. Колесник, О. О. Гринченко. Електрон. дані. Х. : ХДУХТ, 2019.

21. Осика В.А. Товарознавство. Харчові продукти . Розділ Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки: О.К.Л. К.: КНТЕУ, 2013. 100с.

22. Оснач О.Ф. Товарознавство Промислове обладнання, прилади, інструменти. навчальний посібник. К.: Видавництво «Центр учбової літератури», 2014. 304 с.

12. Інформаційні ресурси

1. Сторінка курсу в MOODLE. URL: <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1906>
2. Наукова бібліотека УНУС. URL: <http://library.udau.edu.ua/>
3. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbuv.gov.ua/>
4. Міністерство освіти і науки України. URL: <http://www.mon.gov.ua>
5. Головне управління статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>
6. Українська Асоціація Маркетингу. URL: <http://uam.in.ua/>
7. Американська асоціація маркетингу. URL: <https://www.ama.org>

8. Державна Митна Служба України URL: <https://customs.gov.ua/>

9. Комунікативна платформа з технічного регулювання в Україні. URL: <https://techreg.in.ua/>

13. Зміни в робочій програмі на 2022-2023 навчальний рік

Робоча програма розроблена автором вперше.