СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВСТВО»

Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Спеціальність	D3 Менеджмент
Освітня програма	«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Тривалість викладання	2 семестр (4 чверть)
Заняття:	
лекції:	2 години на тиждень
практичні заняття:	2 години на тиждень
Мова викладання	українська

Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:

Кафедра, що викладає Прикладної економіки, підприємництва та публічного управління

Інформація про викладача:



Сергєєва Олена Романівна
доцент, к.н.держ.упр., доцент кафедри ПЕППУ
Персональна сторінка https://pe.nmu.org.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi/sergeeva/sergeeva.php.
E-mail: Serhieieva.O.R@nmu.one

1. Анотація до курсу

Освітня компонента "Товарознавство" спрямована на формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок щодо сутності основних категорій товарознавства, характеристик споживчих властивостей товарів; набуття знань і вмінь щодо класифікації та аналізу асортименту товарів; знань економічної сутності та теоретичних характеристик якості продовольчих і непродовольчих товарів; розуміння теоретичних основ зберігання товарів у сфері обігу; вмінь розпізнавати та ідентифікувати інформацію про товари.

2. Мета та завдання курсу

Метою вивчення дисципліни «Товарознавство» є формування загального уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, опанування науково-теоретичних та практичних засад товарознавства та споживчих властивостей товарів та послуг, що зумовлюють їх споживчу вартість і здатність задовольняти потреби споживачів, а також її зміну на всіх етапах руху товару.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Товарознавство» є: Оволодіння теоретичними і базовими знаннями, засвоєння основних положень та підходів щодо засад товарознавства та споживчих властивостей товарів споживчого та виробничо-технічного призначення, що зумовлюють їх споживчу цінність і здатність задовольняти потреби споживача.

3. Результати навчання (дисциплінарні)

- Знати основні принципи та методи наукового пізнання товарів; загальні системи класифікації товарів; товарознавчі методи класифікації асортиментних груп товарів; основні вимоги до зберігання, якості та кількості товарів на етапах їх просування; нормативні міжнародні та державні документи з контролю якості товарів; методи ідентифікації та засоби товарної інформації; основні функції товарознавчої та екологічної експертизи товарів; основні права виробників і споживачів товарів; методологію товарної інформації.
- Використовувати наукові методи пізнання товарів при створенні класифікаційних систем та асортиментних груп товарів; застосовувати методи пізнання товарів, їх загальних споживчих властивостей; визначати основні показники якості товарів; використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізняти сфальсифіковані товари.

4. Структура курсу

	ЛЕКЦІЇ
1	**1.** Товарознавча характеристика зерноборошняних товарів
2	**2.** Товарознавча характеристика плодоовочевих товарів
3	**3.** Товарознавча характеристика кондитерських товарів
4	**4.** Товарознавча характеристика смакових товарів
5	**5.** Товарознавча характеристика молочних товарів
6	**6.** Товарознавча характеристика м'ясних товарів
7	**7.** Товарознавча характеристика рибних товарів
8	**8.** Характеристика товарів господарського призначення
9	**9.** Характеристика текстильних товарів
10	**10.** Характеристика одягово-взутевих товарів
Тестове завдання *(лекційні теми 1 – 10)*	
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ
1	Дослідження якості та асортименту зерноборошняних товарів *Практичне завдання № 1*
2	Дослідження якості та асортименту плодоовочевих товарів *Практичне завдання № 2*
3	Дослідження якості та асортименту смакових товарів *Практичне завдання № 3*
4	Дослідження якості та асортименту кондитерських товарів *Практичне завдання № 4*
5	Дослідження якості та асортименту молочних товарів. *Практичне завдання № 5*
6	Дослідження якості та асортименту м'ясних товарів. *Практичне завдання № 6*
7	Дослідження якості та асортименту рибних товарів. *Практичне завдання № 7*

8	Дослідження якості та асортименту товарів господарського призначення. *Практичне завдання № 8*
9	Дослідження якості та асортименту текстильних товарів. *Практичне завдання № 9*
10	Дослідження якості та асортименту одягово-взутевих товарів. *Практичне завдання № 10*

5. Технічне обладнання та/або програмне забезпечення

На навчальних заняттях здобувачі студенти повинні мати: ґаджети з можливістю підключення до Інтернету; активований акаунт університетської пошти (student.i.p.@nmu.one); перевірений доступ до платформи Moodle; програм Microsoft Office 365 (Teams, Word, Excel, Power Point).

1. Система оцінювання та вимоги

1.1. Навчальні досягнення здобувачів вищої освіти за результатами вивчення курсу оцінюватимуться за шкалою, що наведена нижче:

Рейтингова шкала	Інституційна шкала
90 – 100	відмінно
75-89	добре
60-74	задовільно
0-59	незадовільно

1.2. Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань на лекційних та практичних заняттях за умови, якщо здобута середня оцінка становитиме не менше 60 балів. Під час поточного контролю лекційна частина оцінюються в спосіб складання тестових завдань на тижнях контрольних заходів. Практична частина оцінюються якістю виконання практичних завдань (кейсів). Кожне завдання поточного контролю за лекційною та практичною частинами оцінюються за 100-бальною шкалою з подальшим усередненням їх значення.

1.3. Критерії оцінювання елементів поточного та підсумкового контролю:

У випадку якщо здобувач вищої освіти за поточною успішністю отримав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку проводиться підсумкове оцінювання під час сесії – екзаменаційний тест. Максимальна кількість балів при підсумковому оцінюванні: 100.

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Залік відбувається у формі тестування (20 тестових запитань). Тестові завдання закритого типу, серед яких є завдання: з вибором однієї правильної відповіді з-поміж чотирьох або п’яти варіантів відповіді. Максимальна кількість балів: 40.
Практичні заняття	Практичне заняття проводиться у форматі виконання та обговорення ситуаційного завдання. Кожне завдання оцінюється за 10-бальною шкалою.

Лекційні заняття	Теоретична частина оцінюється за результатами виконання тестового завдання (20 тестових запитань закритого типу). Максимальна кількість балів: 10.

6.4 Критерії оцінювання ситуаційних завдань доводяться викладачем до відома здобувачів вищої освіти перед початком практичного заняття у вигляді правил та умов отримання оцінки. Матеріали завдання мають відображати актуальні проблеми, з якими виконавці можуть мати справу у професійній діяльності.

Правильність, точність і повнота відповіді. При самостійному вирішенні завдання здобувач ґрунтовно відповідає на питання, висловлює власну позицію й переконливо її аргументує; самостійно знаходить, оцінює та використовує джерела інформації, уміє узагальнити вивчений матеріал, використовує набуті знання й уміння. Відповідь складається з правильного результату, доцільного і логічного теоретичного обґрунтування виконаних розмірковувань.

Загальні критерії оцінювання завдань.

100% Виконання лабораторних задач – 5*10 балів

Розробка плану рішення ситуаційної задачі з використанням стандартів

10-9 балів – завдання виконане повністю, задача оформлена належним чином;

8-7 балів – завдання виконане повністю, але припущені незначні неточності у в обґрунтуванні, або за умови належного оформлення завдання виконане не менш як на 80%;

6-4 балів завдання виконане не менш як на 70% за умови належного оформлення, або не менш як на 80% за умови припущення незначних помилок при оформленні;

3-2 бали виставляється у випадках, коли здобувач виконав завдання приблизно на 50%; в процесі виконання не було вивчено матеріал, що сприяло невірному представленню завдання;

0-1 балів виставляється, коли завдання не виконано.

7. Політика курсу

7.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується «Положенням про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті «Дніпровська політехніка»» (https://surl.li/vzoqcs), Кодексом академічної доброчесності Національного технічного університету «Дніпровська політехніка» (https://surl.li/umkwcp) та Політикою щодо використання штучного інтелекту в діяльності НТУ «Дніпровська політехніка» (https://surl.li/skcgvo).

У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

При вивченні освітнього компоненту не дозволяється використання ШІ для:

- виконання підсумкових робіт під час участі у контрольних заходах (контрольні

роботи, залікові тести, іспити, квізи, індивідуальні письмові завдання тощо), якщо інше не дозволено викладачем;

- повного копіювання згенерованого ШІ контенту (текстів, зображень, відповідей тощо) без критичної обробки, редагування чи належного посилання на джерело у випадках, коли використання ШІ дозволено;
- імітації самостійного мислення чи створення відповідей, які не відображають особистих зусиль здобувача вищої освіти, зокрема у творчих роботах (есе, курсові, кваліфікаційні роботи, огляди літератури тощо), що вимагають авторського аналізу, рефлексії чи міркувань;
- виконання розрахункових чи аналітичних завдань, де необхідне самостійне розуміння логіки, встановлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків;
- підготовки до дебатів, усних презентацій чи аналізу первинних джерел, що потребують самостійного формулювання думок, інтерпретації та контекстуального аналізу;
- створення контенту, який порушує авторські права чи етичні норми, включаючи публікацію згенерованого контенту, що може спотворювати реальність чи знецінювати важливість повідомлень

7.2. Комунікаційна політика.

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту.

Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка один раз на день (щодня) поштової скриньки на Office365 та відвідування групи у Teams.

Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту.

7.3. Політика щодо перескладання

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

7.4. Політика щодо оскарження оцінювання.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань він може оскаржити виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

7.5. Бонуси.

Здобувачі вищої освіти, які регулярно відвідували лекції та практичні заняття (мають не більше двох пропусків без поважних причин) та приймають участь у конференціях, конкурсах тощо отримують додатково 5 балів до підсумкової оцінки.

7.6. Участь в анкетуванні.

Наприкінці вивчення курсу та перед початком сесії здобувачу вищої освіти буде запропоновано анонімно заповнити електронні анкети (Microsoft Forms Office 365), які буде розіслано на університетські поштові скриньки здобувачів. Заповнення анкет є важливою складовою навчальної активності, що дозволить оцінити дієвість застосованих методів викладання та врахувати пропозиції здобувачів стосовно покращення змісту навчальної дисципліни.

8. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Бірта Г., Бургу Ю. Товарознавство продовольчих товарів. Спецкурс: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 424 с.

2. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2023. 328 с.

3. Мельник Т. Ю. Товарознавство: підручник. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с. URL: https://inlnk.ru/l0G4z.

4. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2019. 713 с.

5. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів. М'ясо свійських тварин і птиці: навч.-метод. посіб. Львів: Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2020. 423 с.

6. Товарознавство: підручник / Н.В. Мережко та ін. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019 . Т. 1: Непродовольчі товари. 2019. 759 с.

Додаткові

1. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. – Київ. «Центр учбової літератури», 2017. – С. 424.

2. Державний комітет статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua

3. Верховна Рада України. URL: http://www.rada.gov.ua

4. Кабінет Міністрів України. URL: http://www.kmu.gov.ua

5. Global Food Safety Initiative (Глобальна ініціатива з безпечності продуктів харчування – GFSI) [Електронний ресурс]. URL: http://www.theconsumergoodsforum.comstrategic-focus/productsafety/ourproductsafety-pillar.

6. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 20.09.2015. URL: http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80

7. Продукти харчування. Зроблено в Україні. URL: https://madeinua.org/

8. Виробники продуктів харчування. URL: https://madeinua.org/.../produkti-harchuvannya.

9. A. Prakash and C.L. Gilbert. Rising vulnerability in global food system: beyond market fundamentals, in Safeguarding Food Security in Volatile Global Markets / A. Prakash – Ed., FAO, Rome, Italy, 2011

10. M. Robles, M. Torero, and J. von Braun. When Speculation Matters – International Food Policy Research Institute –Washington, DC, USA, 2009.

11. Simone Klabin. Food and Drink Infographics: A Visual Guide to Culinary Pleasures – Taschen, 2022.