

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Проректор \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«Товарознавство»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»

інститут, факультет: Факультет туризму

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»). 2022. 15 с.

Розробник:

**Румянцева Ірина Богданівна**, асистентка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від \_\_\_\_\_ 2022 р., № \_\_\_\_\_.

асистентка кафедри готельно-ресторанної  
та курортної справи  
2022 р.

Румянцева І.Б.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р., № \_\_\_\_\_

Голова

Чорна Л.В.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 р.

### 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0	Галузь знань «сфера обслуговування»  Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»	Нормативна	
Модулів – 2	Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»	<b>Рік підготовки:</b>	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –			
Загальна кількість годин – 180		<b>Семестр</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: 4  аудиторних – 60  самостійної роботи студента – 120	<b>Освітньо-кваліфікаційний рівень:</b> бакалавр	<b>Лекції</b>	
		16 год.	6 год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		год.	год.
		<b>Лабораторні</b>	
		44 год.	14 год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		120 год.	160 год.
<b>Індивідуальні завдання:</b>			
год.			
Вид контролю: екзамен			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання - 1/2,5

для заочної форми навчання - 1/7

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Мета** – дати майбутнім фахівцям необхідних знань з теоретичних питань та придбати навички з вивчення асортименту та якості продовольчих та непродовольчих товарів, чинників, які впливають на формування та розширення асортименту, збереження їх якості під час зберігання, товаропросування від виробників до споживачів.

Завдання курсу:

- набуття вміння управляти якістю продовольчої продукції та сировини в організації харчових виробництв та торгівлі ними;
- набуття вміння обирати якісні предмети матеріально-технічного забезпечення;
- ознайомлення з питаннями корисності та нешкідливості продовольчих та непродовольчих товарів;
- ознайомлення з системою контролю якості та методам їх визначення.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати:**

- основні принципи та методи наукового пізнання товарів;
- загальні системи класифікації товарів і послуг;
- товарознавчі методи класифікації асортиментних груп товарів і послуг;
- 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 та послуг;
- методологію товарної інформації;

**вміти:**

- 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 і послуг;
- використовувати засоби та критерії ідентифікації товарів і розрізняти сфальсифіковані товари.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

#### **Модуль 1. Товарознавство – наука про товар**

##### **Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства**

Загальне уявлення про товарознавство, методи пізнання корисності і споживної цінності товарів, закономірностей формування асортименту та вимог до якості, забезпечення ефективного їх виробництва, обігу та споживання. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.

Поняття про харчову цінність товарів. Хімічний склад харчових продуктів. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари. Система регламентування та контролю безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів. Стандартизація і сертифікація продукції.

Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства. Асортимент товарів.

Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів. Контроль якості. Сорт товарів та система встановлення сорту.

Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди).

Зберігання товарів.

##### **Тема 2. Формування асортименту товарів**

Асортимент. Товарна номенклатура і товарний асортимент. Параметри, що характеризують асортимент. Асортиментна концепція і асортиментна політика. Формування асортименту.

##### **Тема 3. Класифікація товарів**

Класифікація товарів.

Методи класифікації товарів. Кодування товарів. Штрихове кодування, структура штрихових кодів.

#### **Тема 4. Стандартизація, сертифікація та якість продукції (товару)**

Якість продукції і розвиток економіки, фактори, що визначають якість товарів. Показники якості товарів та їх класифікація. Методи оцінки якості товарів.

#### **Тема 5. Види і засоби інформації про товар.**

Форми і засоби товарної інформації. Вимоги до товарної інформації. Види інформації про товар. Маркування.

#### **Тема 6. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів**

Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів, других обідніх, солодких страв, концентратів-напівфабрикатів, борошняних кондитерських виробів, сухих продуктів для дитячого та дієтичного харчування, сухих сніданків, готових для споживання картоплепродуктів. Хімічний склад та харчова цінність. Вплив сировини і технологічних процесів на споживні властивості, формування асортименту та якість харчових концентратів.

Вимоги до якості. Зберігання.

#### **Тема 7. Цінність харчових продуктів для організму людини**

Неорганічні речовини харчових продуктів. Вода та вимоги до її якості. Мінеральні елементи. Біологічна роль мікроелементів та мікроелементів. Органічні речовини харчових продуктів. Вуглеводи та їх види. Властивості ліпідів та азотистих речовин. Речовини, що формують біологічну цінність харчових продуктів. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів.

#### **Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів**

Асортимент товарів, їхні види і різновиди, конструктивні особливості. Сировина для виробництва непродовольчих товарів. Споживчі властивості

окремих непродуктованих товарів, вимоги до якості, виявлення дефектів.  
Маркування непродуктованих товарів.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усьо го	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1. Товарознавство – наука про товар</b>												
<b>Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства</b>	18	2	0	6	0	10	18	0	0	0	0	18
<b>Тема 2. Формування асортименту товарів</b>	16	2	0	4	0	10	16	2	0	2	0	12
<b>Тема 3. Класифікація товарів</b>	18	2	0	6	0	10	18	2	0	2	0	14
<b>Тема 4. Стандартизація, сертифікація та якість продукції (товару)</b>	26	2	0	4	0	20	26	0	0	2	0	24
<b>Тема 5. Види і засоби інформації про товар</b>	26	2	0	4	0	20	26	0	0	2	0	24
<b>Тема 6. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів</b>	16	2	0	4	0	10	16	0	0	2	0	14
<b>Тема 7. Цінність харчових продуктів на організм людини</b>	32	2	0	10	0	20	32	0	0	2	0	30
<b>Тема 8. Основи товарознавства непродуктованих товарів</b>	28	2	0	6	0	20	28	2	0	2	0	24
<b>Разом за модулем 1</b>	<b>96</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>96</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>160</b>
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>160</b>



### 5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	6
2	Тема 2. Формування асортименту товарів	4
3	Тема 3. Класифікація товарів	6
4	Тема 4. Стандартизація, сертифікація та якість продукції (товару)	4
5	Тема 5. Види і засоби інформації про товар	4
9	Тема 6. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів	4
10	Тема 7. Цінність харчових продуктів на організм людини	10
11	Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів	6
<b>Всього:</b>		<b>44</b>

### 6. Теми лабораторних занять (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	0
2	Тема 2. Формування асортименту товарів	2
3	Тема 3. Класифікація товарів	2
4	Тема 4. Стандартизація, сертифікація та якість продукції (товару)	2
5	Тема 5. Види і засоби інформації про товар	2
6	Тема 6. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів	2
7	Тема 7. Цінність харчових продуктів на організм людини	2
8	Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів	2
<b>Всього:</b>		<b>14</b>

### 7. Самостійна робота

### Самостійна робота (денна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	10
2	Тема 2. Формування асортименту товарів	10
3	Тема 3. Класифікація товарів	10
4	Тема 4. Стандартизація, сертифікація та якість продукції (товару)	20
5	Тема 5. Види і засоби інформації про товар	20
6	Тема 6. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів	10
7	Тема 7. Цінність харчових продуктів на організм людини	20
8	Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів	20
<b>Всього:</b>		<b>120</b>

### Самостійна робота (заочна форма)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Теоретичні основи загального товарознавства	18
2	Тема 2. Формування асортименту товарів	12
3	Тема 3. Класифікація товарів	14
4	Тема 4. Стандартизація, сертифікація та якість продукції (товару)	24
5	Тема 5. Види і засоби інформації про товар	24
6	Тема 6. Класифікація і характеристика асортименту харчових концентратів	14
7	Тема 7. Цінність харчових продуктів на організм людини	30
8	Тема 8. Основи товарознавства непродовольчих товарів	24
<b>Всього:</b>		<b>160</b>

Самостійна робота студентів є одним із видів позааудиторного навчання у вільний від обов'язкових навчальних занять час. Навчання здійснюється під методичним керівництвом викладача, але без його безпосередньої присутності.

Метою самостійної роботи є засвоєння матеріалу, що не розглядається під час лекції та формування потреби постійного збагачення своїх професійних знань, уміння працювати з літературою та орієнтуватися в інформаційному світі.

Об'єми самостійної роботи студентів визначаються навчальною програмою і становлять не менше 1/3, але не більше 2/3 загального обсягу часу, відведеного на вивчення зазначеного курсу.

Самостійна робота студента здійснюється за різними формами:

- опрацювання лекційного матеріалу;
- вивчення окремих питань чи цілих тем (що не розглядалися викладачем;
  - на лекціях) за підручником, нормативними документами чи іншими джерелами;
  - виконання домашніх практичних завдань (розробка блок-схем, тестів, кросвордів, розв'язування вже готових тестів і кросвордів), аналіз конкретної ситуації та підготовка аналітичної записки.
- Одним із видів самостійної роботи студентів є виконання індивідуальних завдань, що сприяє формуванню творчих здібностей, та має на меті узагальнення, закріплення, поглиблення та застосування на практиці знань, одержаних в процесі навчання.
  - До індивідуальних завдань відносяться:
  - ведення робочих зошитів;
  - написання рефератів;
  - складання конспектів-схем;

## **8. Методи навчання**

При вивченні навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовуються словесні (розповідь-пояснення, бесіда, лекція), наочні (ілюстрація, демонстрація) та практичні (проведення розрахунків) методи навчання.

Окрім цього, застосовуються методи активного навчання: ділова гра, розігрування ролей, аналіз конкретних ситуацій, активне програмове навчання, ігрове проектування, стажування та проблемна лекція.

Ділова гра включає наявність ігрового моделювання та розподіл ролей між учасниками гри (наприклад, прийом на роботу працівників, оцінювання претендентів на вакантні місця); наявність загальної мети всього ігрового колективу сприяє досягненню мети, що забезпечує взаємодією учасників гри, підкоренням їх різнобічних інтересів цій загальній меті.

## **9. Методи контролю**

При вивченні навчальної дисципліни «Товарознавство» застосовується поточний і підсумковий контроль. Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості студентів з певних розділів (тем) навчальної програми, а також щодо виконання конкретних індивідуальних завдань. Поточний контроль здійснюється за національною системою університету.

Підсумковий контроль є семестровим, проводиться з метою оцінювання

результатів навчання студентів щодо вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство».

Семестровий контроль проводиться у вигляді екзамену.

## **10. Індивідуальні завдання**

### **11. Методи навчання**

1. Група методів організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:

1.1. Підгрупа за джерелом передачі навчальної інформації:

- словесні методи - розповідь-пояснення, бесіду, лекцію.
- наочні методи - ілюстрація, демонстрація

• практичні методи: досліди, вправи, навчальна праця. Лабораторні та практичні роботи, твори, реферати учнів

1.2. Підгрупа за логікою передачі та сприймання навчальної інформації:

• Індуктивні методи. Втілюються за принципом: від часткового до загального, від конкретного до абстрактного.

• Дедуктивний метод активніше розвиває абстрактне мислення, сприяє засвоєнню навчального матеріалу на основі узагальнень.

1.3. Підгрупа за ступенем самостійного мислення студентів у процесі оволодіння знаннями, формуванням умінь і навичок:

• репродуктивні методи - відтворена репродукція як засіб повторення готових зразків або робота за готовими зразками;

• творчі, проблемно-пошукові методи визначають порівняно вищий щабель процесу навчання, особливо там, де він організований на вищому, ніж у масовій школі, рівні. Проблемно-пошукова методика, на відміну від репродуктивної, пояснювально-ілюстративної, має спиратися на самостійну, творчу пізнавальну діяльність студентів.

1.4. Підгрупа за ступенем керівництва навчальною роботою:

• навчальна робота під керівництвом викладача - самостійна робота в аудиторії;

• самостійна робота студентів поза контролем учителя - самостійна робота вдома.

2. Група методів стимулювання й мотивації навчально-пізнавальної діяльності:

2.1. Підгрупа методів стимулювання інтересу до навчання:

• створення ситуації інтересу при викладанні того чи іншого матеріалу (використання пізнавальних ігор, цікавих пригод, гумористичних уривків, перегляд навчальних телепередач, кінофільмів);

• пізнавальні ігри як метод для стимулювання та формування інтересу до знань (ігри-подорожі, вікторини тощо);

• навчальні дискусії як інтерес до предмету;

• аналіз життєвих ситуацій як метод застосування теоретичних знань на практиці.

2.2. Підгрупа методів стимулювання обов'язку й відповідальності:

- роз'яснення мети навчального предмета - метод стимулювання, основним правилом якого є: «Це згодиться в житті», «Без цього не можна бути освіченою та культурною людиною», «У майбутньому це стане тобі необхідним»;
- вимоги до вивчення предмета (орфографічні, дисциплінарні, організаційно-педагогічні). їх виконання привчає учнів до дисциплінованості, що є головним у використанні цих методів, хоча даний аспект вивчено в дидактиці недостатньо;

- заохочення та покарання в навчанні: оцінка студента за успіхи, усне схвалення та осуд педагога. Внутрішній закон кожного педагога - не користуватись антипедагогічними прийомами: виведення з заняття, виставлення негативної оцінки за поведінку, фізичне покарання тощо.

3. Група методів контролю, самоконтролю, взаємоконтролю, корекції та взаємокорекції:

- соціальні, пов'язані з готовністю брати на себе відповідальність, бути активним у прийнятті рішень у суспільному житті, у врегулюванні конфліктів ненасильницьким шляхом, у функціонуванні й розвитку демократичних інститутів суспільства;

- полікультурні - стосуються розуміння несхожості людей, взаємоповаги до їхньої мови, релігії, культури тощо;

- комунікативні - передбачають опанування важливого в роботі та суспільному житті усного й писемного спілкування, оволодіння кількома мовами;

- інформаційні, зумовлені зростанням ролі інформації в сучасному суспільстві та передбачають оволодіння інформаційними технологіями, вміннями здобувати, критично осмислювати та використовувати різноманітну інформацію;

- саморозвитку та самоосвіти, пов'язані з потребою та готовністю постійно навчатися як у професійному відношенні, так і в особистому та суспільному житті;

- компетенції, що реалізуються у прагненні та здатності до раціональної продуктивної, творчої діяльності.

4. Група бінарних, інтегрованих (універсальних) методів навчання: бінарні - подвійні, коли метод і форма зливаються в єдине ціле або два методи поєднуються в один;

інтегровані (універсальні) - це поєднання трьох-п'яти методів у єдине ціле під час організації навчання.

## 12. Методи контролю

Система перевірки та оцінювання знань студентів з курсу протягом навчання за семестр включає поточний, модульний та семестровий контролю знань, а саме:

- 1) усне опитування на лабораторних заняттях;
- 2) виконання самостійних лабораторних робіт;
- 3) тестовий контроль знань;
- 4) підсумковий тестовий контроль (екзамен).

**Поточний контроль** здійснюється під час проведенні лекційних, лабораторних занять і має на меті перевірити рівень знань студентів з теоретичних та практичних питань курсу.

При проведенні *лабораторних робіт* студент повинен вміти повністю розкрити теоретичні питання, розв'язати лабораторні завдання, зробити відповідні висновки до них, дати правильну відповідь на тестові завдання.

При проведенні тестового контролю визначається рівень знань студентів з теоретичних та практичних питань курсу.

## 12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота															Тестовий контроль		Само стійн а рабо та	Су ма
Модуль 1																		
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7	T 8	T 9	T 10	T 11	T 12	T 13	T 14	T 15	TK 3-1	T КЗ -2		
T 16	T 17	T 18	T 19	T 20	T 21	T 22												
<b>Max=60</b>															<b>Max=30</b>		<b>Max =10</b>	<b>100</b>

T1, T2 ... T22– теми змістових модулів.

## Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
80-89	B	добре	
70-79	C	задовільно	
60-69	D		
50-59	E		
26-49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 13. Рекомендована література

1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення.: Держстандарт України, 2000. 24 с.

2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
3. Бондарчук М.С., Шумський О.В. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник: Львів, Магнолія, 2008. 424 с.
4. Довідник товарознавця. Продовольчі товари. Навч. посібник за ред. С. В. Князь. Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2016. 340 с.
5. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів. Навч. посібник. Київ: Центр учб. л-ри, 2014. 138 с.
6. Михайлов В. І., Глушкова Т.Г., Зельніченко О.І. Товарознавство непродовольчих товарів. Київ: КНИГА, 2004. 448 с.
7. Сирохман І.В., Задорожній І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. 4-е вид., переробл. і допов: Київ, Лібра, 2007. 660 с.
8. Сирохман, І.В., Завгородня В.М., Лебединець В.Т. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: підручник: Київ, Знання 2014. 543 с.
9. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2003. 227с.
10. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товарознавство, 2016. 128 с

### **Інформаційні ресурси**

1. ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=78652](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=78652)
2. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id\\_doc=77350](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350)
3. ДСТУ 4912:2008 Фрукти, овочі та продукти перероблення. Методи визначення домішок рослинного походження [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=82521](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82521)
4. ДСТУ 4591:2006 Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. З поправкою [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=83086](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=83086)
5. ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний. Технічні умови [Електронний ресурс]. URL: [http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id\\_doc=84219](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84219)