

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

«СПОЖИВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **07 «Управління і адміністрування»**

Код та найменування спеціальності **076 «Підприємництво та торгівля»**

Освітньо-професійна програма ***Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Ради зі спеціальності **076 «Підприємництво та торгівля»**

« 17 » 04 2024 р. протокол № 5 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

11-15

1. Загальна інформація

Кафедра: [Торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом](#)

Викладач: **Гарбажій Катерина Станіславівна**, доцент кафедри торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом, кандидат сільсько-господарських наук



[Профайл](#)

Контакти:
kategarbazhiy@gmail.com
048-712-41-03

Освітній компонент викладається на 2 курсі у 4 семестрі
Кількість кредитів - 4, годин - 120

| Аудиторні заняття, годин: | всього | лекції | лабораторні |
|----------------------------------|---------------|---------------|--------------------|
| денна | 40 | 20 | 20 |
| заочна | 20 | 10 | 10 |
| Самостійна робота, годин | Денна - 80 | | Заочна - 100 |

[Розклад занять](#)

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Споживчі характеристики товарів та послуг»

Дисципліна «Споживчі характеристики товарів та послуг» формує у студентів системи знань про якісні характеристики товарів і послуг та надає розуміння і вдалого їх використання.

Завдання освітнього компоненту – навчити студентів класифікації споживчих характеристик; особливостям послуг, методам підготовки зразків для проведення аналізів; фізичним, хімічним, фізико- хімічним та біохімічним методам дослідження товарів; визначати якість товарів з використанням евристичних методів.

Освітній компонент «Споживчі характеристики товарів та послуг» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Теоретичні основи товарознавства», Методи дослідження товарів та послуг, Хімія, Основи хімії та фізіологічні аспекти якості харчових продуктів, Основи технології виробництва товарів.

3. Мета освітнього компоненту

Цілі навчальної дисципліни “Споживчі характеристики товарів та послуг” – вивчення теоретичних положень, які властиві всім товарам, незалежно від їхніх класів, підкласів та груп, а також набуття первинних умінь застосовування окремих методів дисципліни та визначення основних характеристик товарів.

У зв'язку з цим в даній навчальній дисципліні розглядаються основні методи та узагальнені характеристики товарів. Специфічні властивості якості та асортименту, факторів формування та збереження розбираються в приватних розділах інших дисциплін. Тому призначення дисципліни – формування у студентів фундаментальних знань і умінь, при наявності яких полегшується засвоєння характеристик товарів і послуг однорідних груп.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Споживчі характеристики товарів та послуг» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 076](#)

[«Підприємство та торгівля»](#) та освітньо-професійній програмі [«Підприємництво і торгівля, товарознавство та експертиза в митній справі»](#) підготовки бакалавр.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні задачі і проблеми у галузі підприємництва, торгівлі та/або біржової діяльності або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій за невизначених умов і вимог

Загальні компетентності:

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 11. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

СК 6. Знання і розуміння нормативно-правового регулювання у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності

СК 7. Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

СК 8. Знання і розуміння основ обліку та оподаткування в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності

СК 9. Знання та розуміння організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних і біржових структур.

Програмні результати навчання:

ПРН13. Використовувати знання форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин для забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.

ПРН 16. Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці.

ПРН 17. Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх ті внутрішніх впливів.

ПРН 19. Застосовувати знання і уміння для забезпечення ефективної організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур з урахуванням ринкової кон'юнктури і діючих правових норм.

ПРН 22. Вміти формувати ефективну товарно-асортиментну політику.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

| Тема | Зміст теми | Кількість годин | |
|---|--|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| Змістовний модуль 1. Споживчі характеристики товарів та послуг | | | |
| 1 | Предмет і завдання навчальної дисципліни “Споживчі характеристики товарів та послуг” | 2 | 1 |
| 2 | Споживчі властивості товарів | 2 | 1 |
| 3 | Методи визначення якості товару | 2 | 1 |
| 4 | Показники якості послуг | 2 | 2 |
| 5 | Класифікація товарів | 2 | 1 |
| 6 | Класифікація послуг | 2 | - |
| 7 | Асортимент товарів | 2 | 1 |

| | | | |
|---------------------|--|----|----|
| 8 | Асортимент послуг. Фактори, що визначають якість товарів | 2 | 1 |
| 9 | Кодування товарів. Контроль якості продукції та послуг | 2 | 1 |
| 10 | Види і засоби інформації про товар | 2 | 1 |
| Разом за ОК: | | 20 | 10 |

5.2 Перелік лабораторних робіт

| № з/п | Назва лабораторної роботи | Кількість годин | |
|---------------|---|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| 1 | Методи споживчої оцінки | 4 | 4 |
| 2 | Номенклатура органолептичних показників якості продуктів | 4 | |
| 3 | Органолептичні методи визначення показників якості товарів. | 4 | 4 |
| 4 | Балова оцінка якості харчових продуктів. Тестування смакової чутливості | 4 | 2 |
| 5 | Споживчі характеристики хлібобулочних виробів. | 4 | |
| Всього | | 20 | 10 |

0

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|----------------------|---|-----------------|------------|
| | | денна | заочна |
| 1 | Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Споживчі характеристики різних видів товарів | 20 | 25 |
| 2 | Підготовка до практичних занять, оформлення протоколів та підготовка їх дозахисту | 20 | 25 |
| 3 | Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції | 20 | 25 |
| 4 | Підготовка результатів власних досліджень до конференцій | 20 | 25 |
| Всього за ОК: | | 80 | 100 |

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- *письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні роботи;*
- *тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;*
- *виконання і захист практичних/лабораторних робіт;*
- *усне опитування;*
- *тощо.*

Підсумковий контроль – *екзамен.*

| Вид роботи, що підлягає контролю | Максимальна кількість оціночних балів | |
|---|---------------------------------------|--------------|
| | Денна | Заочна |
| Змістовний модуль 1. Товарознавство (харчові продукти) | | |
| Лекційний курс * | 2 | 2 |
| Лабораторні роботи* | 10 | 6 |
| Самостійна робота (у вигляді індивідуального завдання модуля) * | 33 | 37 |
| Тестування* | 25 | 25 |
| Всього за змістовний модуль | 70 | 70 |
| Екзамен | 30 | 30 |
| Всього | 100,0 | 100,0 |

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

Підсумковий контроль – екзамен

| | | |
|-------------|---|--------------|
| 27-30 балів | якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру | відмінно |
| 23-26 балів | якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності | дуже добре |
| 18-22 бали | якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними уміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури | задовільно |
| 0-17 балів | якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури | незадовільно |

Контрольні заходи під час лекційного курсу

| Бали | Критерії оцінювання | Оцінка за національною шкалою |
|-----------------|---|-------------------------------|
| 1,5 - 2 балів | 90 - 100 % правильних відповідей у модульній контрольній роботі | відмінно |
| 1,0 – 1,4 балів | 70 – 89% правильних відповідей у модульній контрольній роботі | добре |
| 0,6– 0,9 балів | 35 – 70% правильних відповідей у модульній контрольній роботі | задовільно |
| 0–0,5 балів | 0–35% правильних відповідей у модульній контрольній роботі | незадовільно |

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

| | | |
|-----------------|---|--------------|
| 1,5 - 2 балів | Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді | відмінно |
| 1,0 – 1,4 балів | Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності | дуже добре |
| 0,6– 0,9 балів | Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки | добре |
| 0,4–0,5 балів | Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки | достатньо |
| 0–0,3 балів | Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді | незадовільно |

Самостійна робота (денна форма навчання)

| | | |
|------------------|---|--------------|
| 16,0 –33,0 балів | Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді | відмінно |
| 10,0 –15,0 балів | Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності | дуже добре |
| 5,0 – 9,9 балів | Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки | добре |
| 2,0 – 4, 9 балів | Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки | достатньо |
| 0 – 1,9 балів | Самостійна робота незадовільні відповіді | незадовільно |

Самостійна робота (заочна форма навчання)

| | | |
|------------------|---|--------------|
| 31,0 –37,0 балів | Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді | відмінно |
| 21,0– 30,0 балів | Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності | дуже добре |
| 11,0 –20,0 балів | Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки | добре |
| 3,0 – 10,0 балів | Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки | достатньо |
| 0 – 2,0 балів | Самостійна робота незадовільні відповіді | незадовільно |

Тестування

| | | |
|------------|----------------------------------|--------------|
| 20,0-25,0 | 90 - 100 % правильних відповідей | відмінно |
| 13,0 -19,0 | 74 – 89% правильних відповідей | дуже добре |
| 9,0 – 12,0 | 60 – 73% правильних відповідей | добре |
| 6,0 – 8,0 | 35 – 59 % правильних відповідей | достатньо |
| 0 – 5,0 | 0-35 % правильних відповідей | незадовільно |

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття:

- словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія;
- наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація;
- пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

- **Лабораторні заняття:** для вивчення основних положень експертизи товарів (групове обговорення нагальних питань; дискусії, робота в малих групах, мозковий штурм),
Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, реферування.

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Товарознавство: продовольчі товари [Електронний ресурс]: навч. посіб. / І. В. Сегеда; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. — Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. — 224 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2256254>

2. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення [Текст]: навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 1 / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін.; за ред. Я. Г. Верхівкера; Одес. нац. технол. ун-т. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2022. — 324 с.: табл., рис. — Бібліогр.: с. 319-323.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1836835>

3. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення: лабораторний практикум [Текст]: до виконання лаб., практ. та самост. робіт студентами СВО "Бакалавр" та "Магістр" за спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" за освітньою програмою "Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза" / Я. Г. Верхівкер, К. С. Гарбажий, В. А. Луцькова та ін.; за ред. Я. Г. Верхівкера; Одес. нац. технол. ун-т. — Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 520 с.: табл., рис.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.1688690>

4. Товарознавство продовольчих товарів [Електронний ресурс]: навч. посіб. Ч. 1 / Т. М. Чорна; Держ. податк. ун-т. — Ірпінь, 2023. — 326 с. ISBN 978-966-337-711-7
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2250817>

5. Інструментальні методи досліджень та сенсорний аналіз [Електронний ресурс]: навч. посіб. / І. С. Сагайдак, І. В. Качур; Держ. податк. ун-т. — Ірпінь, 2023. — 194 с. ISBN 978-966-337-686-8
<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONANT.2250992>

Додаткові

1. Експертиза продовольчих товарів [Текст]: кредит.-модул. курс: навч. посіб./ О. П. Юдичева, З. Я. Котова, Н. О. Кузнецова, З. П. Рачинська; Полтав. ун-т економіки і торгівлі. — Київ: Ліра-К, 2015. — 248 с.

2. ДСТУ ISO 6564:2005. Дослідження сенсорне. Методологія. Методи створення спектра флейвору (ISO 6564:1985, IDT) [Текст]: Нац. стандарт України. Чинний від 2006-10-01. Надано чинності: від 25 травня 2005 р. № 128 з 2006-10-01. Уведено вперше / Внесено: Техн.

комітет "Продукція садів, виноградників і вино-робна продукція" (ТК 23) ; пер. з англ. і науково-техн. ред.: А. Авідзба та інш. — Вид. офіц. — Київ : Держспоживстандарт України, 2006. — 10 с. — Чинний від 2006-10-01

3. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. : гриф МОН України / Ю. П. Павлюченко ; Київ. нац. торг. - економ. ун-т. - Київ. -КНТЕУ, 2005. - 303 с.

4. Закон України «Про захист прав споживачів», №3161-IV від 01.01.2005 р. 4. Закон України «Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» // Відомості Верховної Ради (ВВР), № 2116 - 15 від 21.10.2004р.

5. Про національний стандарт. Методи дослідження молока та молочних продуктів по міждержавним (ГОСТ) та національним (ДСТУ) стандартам України [Текст] // Молокопереробка. — Київ : РІА МОЛОКО, 2007. — №12. — С. 18-28.

6. Фізика і фізичні методи дослідження сировини та матеріалів [Текст] : навч. посіб. / М. І. Погожих, А. Л. Фощан, М. М. Цуркан ; Харків. держ. ун-т. харчування та торгівлі. — Харків : ХДУХТ, 2008. — 279 с. : іл.

7. Фізико-хімічні методи дослідження якості харчових продуктів [Текст] : [посіб-ник] / О. М. Полумбрик, І. І. Осипенкова, Є. О. Котляр ; за ред. О. М. Полумбрика; Черкас. держ. технол. ун-т, Одес. нац. акад. харч. технологій. — Черкаси ; Одеса; Київ : Логос, 2019. — 487 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 174-177.

8. Хімія і методи дослідження сировини і матеріалів [Текст] : навч. посіб. Розд. "Органічна хімія" / Я. П. Скоробогатий, Н. О. Петровська, А. В. Гузій. — Львів : Новий Світ-2000, 2007. — 432 с. — (Вища освіта).

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#) , [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#).

Викладач

Катерина ГАРБАЖІЙ

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Протокол від « 28 » березня 2024 р. № 13

Завідувач кафедри

Наталія БАСЮРКІНА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП

доцент, кафедри торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Яков ВЕРХІВКЕР