

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



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ  
«ТОВАРОЗНАВСТВО (ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ)»**

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

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

« 17 » 04 2024 р. протокол №5 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 11-13

## 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](mailto: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	60	24	36
заочна	16	8	8
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна -60		Заочна - 104

### [Розклад занять](#)

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Товарознавство (харчові товари)»

Дисципліна «Товарознавство (харчові продукти)» поглиблює знання товарознавців-експертів про якість та безпечність і складові формування споживних властивостей продовольчих товарів. Вивчає класифікацію та асортимент продовольчих товарів, також чинники, що впливають на їх якість, методи визначення якості та рівня безпечності, способи ідентифікації, дефекти та вимоги до маркування, пакування і зберігання. Предметом вивчення навчальної дисципліни є товари на всіх етапах життєвого циклу, їх споживна цінність та закономірності формування асортименту і вимог до якості. Дисципліна відповідає на питання: «Як визначити якість харчових продуктів?», «Як ідентифікувати фальсифікати продовольчих товарів?».

Предметом навчальної дисципліни «Товарознавство» є види, правила організації та визначення якості товарів, права та обов'язки споживача, методи дослідження.

Освітній компонент «Товарознавство (харчові товари)» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Споживчі властивості товарів та послуг», «Методи дослідження показників якості товарів», «Теоретичні основи товарознавства»

## 3. Мета освітнього компоненту

Основною метою курсу «Товарознавство (харчові продукти)» – є вивчення та оволодіння студентами спеціальними теоретичними знаннями та практичними навичками щодо формування та зберігання споживних властивостей товарів протягом їх життєвого циклу, вивчення нормативного та законодавчого регулювання питань з контролю їх якості, формування навичок оцінки споживчих властивостей і контролю якості продовольчих товарів з метою задоволення потреб споживачів.

## 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Товарознавство (харчові товари)» 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:**

- ЗК1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.
- ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо.

### **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 12. Здатність здійснювати комплексний аналіз та моніторинг асортиментної політики підприємства та вміти адаптувати її до змін зовнішнього середовища.

### **Програмні результати навчання:**

- ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.
- ПРН 3. Мати навички письмової та усної професійної комунікації державною й іноземною мовами.
- ПРН 4. Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.
- ПРН 5. Організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.
- ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та 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 та внутрішніх впливів.
- 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
<b>Змістовний модуль 1. ТОВАРОЗНАВСТВО (харчові продукти)</b>			
1	Товарознавча характеристика зерна, крупи та борошна.	2	1
2	Товарознавча характеристика хліба і хлібобулочних виробів.	4	1
3	Товарознавча характеристика макаронних виробів.	2	0,5
4	Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду	2	1
5	Товарознавча характеристика сухарних виробів	2	1

6	Товарознавча характеристика бубличних виробів	2	1
7	Товарознавча характеристика кондитерських виробів.	2	0,5
8	Товарознавча характеристика прянощів і приправ	2	0,5
9	Товарознавча характеристика чаю, чайних напоїв, кави та кавових напоїв	4	0,5
10	Товарознавча характеристика алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв	2	1
<b>Разом за ОК:</b>		24	8

### 5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Товарознавча характеристика зерна, крупи та борошна	4	1
2	Товарознавча характеристика макаронних виробів	4	1
3	Товарознавча характеристика хліба і хлібобулочних виробів.	4	2
4	Товарознавча характеристика цукру	4	2
5	Дослідження якості меду	4	1
6	Дослідження якості цукерок	2	-
7	Дослідження якості спецій	4	-
8	Дослідження якості чаю та кави	4	1
9	Дослідження якості напоїв	4	-
<b>Всього</b>		36	8

0

### 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Написання реферату з теми: Стан виробництва зерна в світі та Україні. Країни експортери та імпортери зерна	15	25
	Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Борошняні кондитерські вироби.	15	25
2	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді: 1. Методи дослідження різних видів товарів	30	54
<b>Всього за ОК:</b>		<b>60</b>	<b>104</b>

### 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
<b>Змістовний модуль 1. Методи дослідження показників якості товарів та послуг</b>		
Лекційний курс *	2	2
Лабораторні роботи*	18	4
Самостійна робота (у вигляді індивідуального завдання модуля) *	25	39
Тестування*	25	25
Всього за змістовний модуль	70	70
Екзамен	30	30
Всього	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

\*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 умінями 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, умінями 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)**

15,0 –25,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
10,0 –12,9 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 –39,0 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. Довідник товаровознавця і споживача продовольчих товарів [Текст] : навч. посіб. / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар, Р. М. Скриньковський та ін. ; за ред. С. В. Князя ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". — Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2021. — 796 с. ISBN 978-966-941-555-4

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2237829>

2. Товарознавство. Харчові продукти рослинного походження [Текст] : навч. посіб. / О. Г. Бровко, А. С. Гордієнко, В. В. Дятлов та ін. ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. товаровознавства і експертизи прод. товарів. — Львів : Магнолія 2006, 2017. — 320 с. : табл., рис. — (Вища освіта в Україні). — Бібліогр.: с. 318-319. — ISBN 978-617-574-084-2.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.157993>

3. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів [Текст] : навч. посіб. / Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов, О. В. М'ячиков ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. — Вид. 2-ге. — Київ : Ліра-К, 2015. — 388 с. — (Технологія, обладнання та товаровознавство харчових виробництв). ISBN 978-966-2174-08-3

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.149049>

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=OdONAHNT.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=OdONAHNT.2250992>

6. 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 товаровознавство 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=OdONAHNT.1688690>

### Додаткові

1. Сірохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів/І.В. Сірохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов. — К.: Лібра, 2008. -600 с.
2. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. — Київ : Центр навчальної літератури, 2017. — 424 с.
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. Бровко О. Г. Товарознавство. Продовольчі товари : навчальний посібник / О. Г. Бровко. — Київ : Кондор, 2010. — 730 с.
5. Афанасьєва В. А. Товарознавство. Харчові продукти : завдання до самостійної роботи з дисципліни для студентів спеціальності 075 Маркетинг / В. А. Афанасьєва. — Харків, 2018. —



28 с. – Рукопис.

6. Експертиза продовольчих товарів. Кредитно - модульний курс: навчальний посібник. - [Юдічева О.П., Котова З.Я., Кузнецова Н.О., Рачинська З.П.] — К.: Видавництво Ліра-К, 2017. — 248 с.
7. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів : підруч. : гриф МОН України / Г. Б. Рудавська, Л. І. Демкевич. - К. - Київ. нац.торг.-екон.ун-т, 2003. – 40с.
8. Основи експертизи продовольчих товарів/ В.Д. Малигіна, Л.Д. Титаренко, Л.В. Породіна та ін. - К.: Кондор, 2009. - 296 с.
9. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. - К.: Держстандарт України, 2000. - 24 с.
10. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. -К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 12 с.
11. 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.
12. Дубініна А.А. Товарознавство злакових товарів: навч. пос. / А.А. Дубініна, В.А. Жук. - Х.: ХДУХТ, 2004.
13. Козлов В.М. Товарознавство харчових жирів: навч. пос. / В.М. Козлов, Ю.М. Хацкевич, В.К. Тимченко. - Х.: ХДУХТ, 2005. - 227 с.
14. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 379 с.
15. Кисляк Н.К. Теоретичні основи товарознавства / Н.К. Кисляк, Г.Ф. Пугачевський. - К.: Вид-во КНТЕУ, 2002.
16. Оснач О.Ф. Товарознавство: навч. пос. / О.Ф. Оснач. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 223 с.
17. Райкова Е.Ю. Теорія товароведення / Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. — М.: Академія, 2003. – 239с.
18. Рудзівська Г.В. Молочні та яєчні товари: підр. / Г.В. Рудзівська, С.В. Тищенко. – К.: Книга, 2004. – 392 с.

### 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 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р. № \_\_\_

Завідувач кафедри

Наталія БАСЮРКІНА

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП Підприємництво і торгівля,  
товарознавство та експертиза  
в митній справі  
професор кафедри ТПТ та УБ

Яков ВЕРХІВКЕР