

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Факультет географічний**  
**Кафедра туризму та готельного господарства**

**СИЛАБУС**  
**вибіркового освітнього компонента**

**ТОВАРОЗНАВСТВО**

|                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>підготовки</b>                    | <b>Бакалавр</b>               |
| <b>спеціальності</b>                 | <b>242 Туризм і рекреація</b> |
| <b>освітньо-професійної програми</b> | <b>Туризм</b>                 |

**Силабус вибіркового освітнього компонента «ТОВАРОЗНАВСТВО»**  
підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності  
Туризм і рекреація, за освітньо-професійною програмою Туризм.

**Розробник:** Тищук І.В., доцент кафедри туризму та готельного господарства,  
кандидат економічних наук.

**Погоджено**

Гарант освітньо-професійної програми:



Ільїн Л.В.

**Силабус вибіркового освітнього компонента затверджено на засіданні**  
**кафедри туризму та готельного господарства**  
протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л.В.

## 1. Опис освітнього компонента

### Денна форма навчання

| Найменування показників           | Галузь знань,<br>спеціальність,<br>освітньо-професійна<br>програма,<br>освітній рівень                                                                                        | Характеристика освітнього<br>компонента |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Денна форма навчання              | Галузь знань: 24 Сфера<br>обслуговування<br>Спеціальність: 242 Туризм<br>і рекреація<br>Освітньо-професійна<br>програма: Туризм<br>Освітній рівень: перший<br>(бакалаврський) | <b>Вибірковий</b>                       |
| Кількість годин/кредитів<br>150/5 |                                                                                                                                                                               | <b>Рік навчання – 4</b>                 |
|                                   |                                                                                                                                                                               | <b>Семестр – 7</b>                      |
|                                   |                                                                                                                                                                               | <b>Лекції – 10 год.</b>                 |
|                                   |                                                                                                                                                                               | <b>Практичні – 20 год.</b>              |
|                                   |                                                                                                                                                                               | <b>Самостійна робота – 110год.</b>      |
| ІНДЗ: немає                       |                                                                                                                                                                               | <b>Консультації – 10 год.</b>           |
|                                   | <b>Форма контролю: залік</b>                                                                                                                                                  |                                         |
| Мова навчання                     |                                                                                                                                                                               | Українська                              |

## 2. Інформація про викладача

Викладач: Тищук Інна Володимирівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація викладача: 0958250867

Електронна пошта: [innatv78@gmail.com](mailto:innatv78@gmail.com)

Адреса викладання курсу: вул. Банкова, 9, корпус С, ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

## 3. Опис освітнього компонента

**3.1. Анотація освітнього компонента.** Вивчення студентами ОК «Товарознавство» забезпечить засвоєння базових знань, умінь та практичних навичок з товарознавства, а також практичних аспектів зберігання споживних властивостей товарів протягом їх життєвого циклу, асортименту й навичок оцінки споживних властивостей товарів; виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**3.2. Пререквізити і постреквізити освітнього компонента.**

**Пререквізити:** Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з теорії та практики: «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства».

**3.3. Мета і завдання освітнього компонента.** Метою ОК «Товарознавство» є формування у студентів знань про формування практичних навичок з товарознавства та споживних властивостей товару, а також в проведенні ідентифікації, способів і методів виявлення фальсифікації товарів.

Основними завданнями вивчення освітнього компонента «Товарознавство» є оволодіння теоретичними і практичними навиками необхідними для дослідження стану ринку окремих товарів, асортименту, споживних властивостей, вимог пакування, маркування та їх зберігання.

**3.4. Результати навчання (компетентності).**

У результаті вивчення дисципліни студенти мають здобути наступні практичні навички та уміння:

**Загальні компетентності:**

ЗК 04. Здатність до критичного мислення, аналізу і синтезу;

ЗК 06. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

**Фахові компетентності:**

ФК 20. Розуміння процесів організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного);

ФК 29. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства.

**Результати навчання:**

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів;

РН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

#### 4. Структура освітнього компонента

| Назви змістових модулів і тем                                                           | Усього | Лек. | Практ. | Сам. роб. | Консул. | *Форма контролю/ Бали |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|--------|-----------|---------|-----------------------|
| <b>Тема 1.</b> Теоретичні основи товарознавства продовольчих та непродовольчих товарів. | 30     | 2    | 4      | 22        | 2       | ДП, ДС/8              |
| <b>Тема 2.</b> Сутність ідентифікації та оцінка відповідності продовольчих товарів      | 30     | 2    | 4      | 22        | 2       | ЗПР, УО/8             |
| <b>Тема 3.</b> Загальні поняття про сутність, види і засоби фальсифікації.              | 30     | 2    | 4      | 22        | 2       | ДП, ДС/8              |
| <b>Тема 4.</b> Управління якістю товарів.                                               | 30     | 2    | 4      | 22        | 2       | ДП, ДС/8              |
| <b>Тема 5.</b> Товарознавча характеристика продовольчих та непродовольчих товарів.      | 30     | 2    | 4      | 22        | 2       | ЗПР, УО/8             |
| Модульна контрольна робота                                                              |        |      |        |           |         | 60                    |
| <b>Всього годин/балів</b>                                                               | 150    | 10   | 20     | 110       | 10      |                       |

*\*Форми контролю: ДС – дискусія; РМГ – робота в малих групах; ЗПР – захист практичної роботи; УО – усне опитування; ДП – доповідь з презентацією.*

#### 5. Завдання для самостійного опрацювання

|    | Тема                                                                                 | Кількість годин |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1. | Тема 1. Сутність ідентифікації та оцінка відповідності продовольчих товарів          | 22              |
| 2. | Тема 2. Загальні поняття про сутність, види і засоби фальсифікації.                  | 22              |
| 3. | Тема 3. Заходи попередження та методи визначення фальсифікації продовольчих товарів. | 22              |

|                     |                                                                            |            |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------|
| 4.                  | Тема 4. Управління якістю товарів.                                         | 22         |
| 5.                  | Тема 5. Товарознавча характеристика продовольчих та непродовольчих товарів | 22         |
| <b>Всього годин</b> |                                                                            | <b>110</b> |

## 6. Політика оцінювання

Основні принципи організації поточного й підсумкового контролю знань здобувачів освіти розкриває «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: [https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2022-07/Polozh\\_pro\\_otzin\\_%D1%80%D0%B5%D0%B4%2B%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf](https://vnu.edu.ua/sites/default/files/2022-07/Polozh_pro_otzin_%D1%80%D0%B5%D0%B4%2B%D0%9C%D0%95%D0%94.pdf))

**Політика викладача щодо здобувача освіти.** Студент зобов'язаний в повному обсязі оволодіти знаннями, вміннями, практичними навичками та компетентностями з освітнього компонента

При вивченні освітнього компонента «Товарознавство» необхідно спиратися на конспект лекцій, рекомендовану основну та додаткову навчальну, наукову літературу. Вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії з проблем освітнього компонента. Високо оцінюється прагнення здобувачів вищої освіти: активно працювати на практичних заняттях (брати участь в обговоренні дискусійних питань); повною мірою долучатися до активних форм навчання; відпрацьовувати пропущені практичні заняття.

Студент зобов'язаний відвідувати заняття всіх видів відповідно до встановленого розкладу з метою поточного та підсумкового оцінювання знань, не запізнюватися, мати відповідний зовнішній вигляд. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися навчальної етики, поважно ставитися до учасників процесу навчання, бути толерантним, доброзичливим, вираженим у спілкуванні зі студентами та викладачами, уважним і дотримуватися дисципліни та часових (строкових) параметрів навчального процесу.

Недопустимо: пропуски та запізнення на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття (крім випадків, передбачених методичними рекомендаціями викладача); списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання, наявність незадовільних оцінок за 50% і більше зданого теоретичного і практичного матеріалу.

**Політика щодо академічної доброчесності.** Обов'язковою вимогою є дотримання норм академічної доброчесності. Дотримання принципів академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань поточного та підсумкового контролю без використання зовнішніх джерел інформації (наприклад, окрім випадків, дозволених викладачем, підготовки практичних завдань під час заняття); надання достовірної інформації про результати власної (наукової) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування під час модульних контрольних робіт та екзамену заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час онлайн тестування.

Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у Волинському національному університеті імені Лесі Українки знайшли своє відображення в «Кодексі академічної доброчесності Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>).

*Вимоги до академічної доброчесності визначаються Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Волинського національного*

університету імені Лесі Українки (посилання: <http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antyplagiat.pdf>).

**Політика щодо дедлайнів та перескладання.** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Пропущені заняття відпрацьовувати у визначений викладачем час. Перескладання будь-яких видів робіт, передбачених силабусом освітнього компонента, з метою підвищення підсумкової модульної оцінки, не дозволяється.

**Політика щодо зарахування результатів формальної, неформальної та інформальної освіти.** Результати навчання, здобуті шляхом формальної, неформальної та/або інформальної освіти, визнаються у Волинському національному університеті імені Лесі Українки шляхом валідації ([https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022\\_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F\\_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB\\_%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B2\\_%D0%92%D0%9D%D0%A3\\_i%D0%BC.\\_%D0%9B.%D0%A3.\\_%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf](https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/08/2022_%D0%92%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F_%D1%80%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB_%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B2_%D0%92%D0%9D%D0%A3_i%D0%BC._%D0%9B.%D0%A3._%D1%80%D0%B5%D0%B4.pdf)).

Визнанню можуть підлягати такі результати навчання, отримані в неформальній освіті, які за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як освітньому компоненту в цілому, так і його окремому розділу, темі (темам), індивідуальному завданню, контрольній роботі тощо, які передбачені програмою (силабусом) освітнього компонента.

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті, відбувається в семестрі, що передує семестру початку вивчення освітнього компонента, або під час вивчення ОК, але довший термін, наприклад, не пізніше 01 грудня та 01 травня, враховуючи ймовірність непідтвердження здобувачем результатів такого навчання.

## **7. Підсумковий контроль**

Форма підсумкового контролю – залік. Залік викладач виставляє за результатами поточної роботи за умови, що здобувач освіти виконав ті види навчальної роботи, які визначено силабусом. У випадку, якщо здобувач освіти не відвідував окремі аудиторні заняття (з поважних причин), на консультаціях він має право відпрацювати пропущені заняття та добрати ту кількість балів, яку було визначено на пропущені теми. У дату складання заліку викладач записує у відомість суму поточних балів, які здобувач освіти набрав під час поточної роботи (шкала від 0 до 100 балів). У випадку, якщо здобувач освіти протягом поточної роботи набрав менше як 60 балів, він складає залік під час ліквідації академічної заборгованості в усній формі. У цьому випадку бали, набрані під час поточного оцінювання, анулюються. Максимальна кількість балів на залік під час ліквідації академічної заборгованості, як правило, 100.

## **8. Перелік питань до заліку**

1. Сутність соціологічного методу дослідження якості товарів.
2. Класифікація товарів за ознаками.
3. Показники якості та їх класифікація.
4. Кодування товарів. Яку інформацію містить код, як правильно розрахувати контрольне число.
5. Принципах здійснення стандартизації.
6. Основні нормативно-правові акти визначають правові та організаційні засади здійснення сертифікації та оцінки відповідності.
7. Основні показники які обумовлюють органолептичну цінність товару.
8. Основні принципи гарантування безпеки продовольчих та непродовольчих товарів.
9. Основні фактори впливають на тривалість зберігання продовольчих товарів.
10. Основні функції товарних знаків.

11. Основні характеристики продовольчих товарів та як вони впливають на їх якість і безпеку.
12. Переваги і недоліки балової оцінки якості харчових продуктів.
13. Концепція «товарний життєвий цикл». Які етапи включає цей цикл і як вони взаємодіють між собою.
14. Основні види фальсифікації товарів і надайте приклади кожного виду.
15. Поняття «етичного товарознавства» та його роль у сучасному бізнесі.
16. Приклади відомих випадків фальсифікації товарів і їхні наслідки для брендів та споживачів.
17. Розкрийте сутність державних стандартів України (ДСТУ)
18. Розкрийте сутність основних термінів, які стосуються системи оцінки відповідності.
19. Споживні властивості товарів як провідна категорія товарознавства.
20. Стандартизація і сертифікація продукції. Поняття про класифікацію та асортимент товарів. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.
21. Сутність ідентифікації та оцінка відповідності продовольчих товарів.
22. Товарознавча експертиза, яка її основна мета.
23. Чим відрізняється експертний метод від органолептичного аналізу?
24. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів. Маркування товарів: методи, види, засоби. Товарні знаки (бренди). Зберігання товарів.
25. Що таке технічні умови, у яких випадках вони розробляються?
26. Якість продукції. Поняття про якість, показники якості товарів, методи визначення показників якості, методи оцінки рівня якості. Фактори, що впливають на якість товарів.
27. Способи та методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації харчових жирів.

#### **9. Шкала оцінювання**

| <b>Оцінка балів</b> | <b>Лінгвістична оцінка</b>                    |
|---------------------|-----------------------------------------------|
| 90–100              | <b>Зараховано</b>                             |
| 82–89               |                                               |
| 75–81               |                                               |
| 67–74               |                                               |
| 60–66               |                                               |
| 1–59                | <b>Незараховано (необхідне перескладання)</b> |

#### **10. Рекомендована література та інтернет-ресурси**

##### **Основна:**

1. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник. Харків : Видавництво Іванченка І.С., 2018. 488 с.
2. Довідник товарознавця і споживача продовольчих товарів : навч. посібник / С. В. Князь, А. Г. Загородній, М. В. Римар та ін.; за ред. д-ра екон. наук, проф. С. В. Князя. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. 796 с
3. Зрезарцев М.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник рекомендовано МОН України. Київ : ЦУЛ, 2019. 328 с.
4. Коркуна О. Товарознавство : навч.-метод. посіб. для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. Львів : ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019. 200 с.
5. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.

6. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підруч. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
7. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції: Підручник / О.В. Бочарова. Одеська національна академія харчових технологій. Одеса: Атлант, 2019. 376 с.

***Додаткова:***

1. Batista J., Braga L., Oliveira R., Silva E., & Damiani C. Partial replacement of wheat flour by pumpkin seed flour in the production of cupcakes filled with carob. Food Science and Technology . 2018. Vol 38, P. 250 -254.
2. Борисенко О. С., Фісун Ю. В. Тенденції розвитку товарознавства в сучасних умовах. Економіка і суспільство, 2017. № 13. С. 381–387.
3. Чернега І., Уланчук В., Соколюк С., Жарун О. Розвиток товарознавства в сучасних умовах. Актуальні питання у сучасній науці. Серія «Економіка»: журнал, № 2(8) (2023). DOI: [https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-2\(8\)-60-69](https://doi.org/10.52058/2786-6300-2023-2(8)-60-69)
4. Оздоровче харчування: навч. посіб. / за ред. докт. мед. наук, проф. П.О. Карпенка. К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2019. 627 с.

***Інтернет-ресурси:***

1. Про затвердження Порядку здійснення контролю за якістю товарів, робіт і послуг оборонного призначення на всіх етапах їх розроблення, виробництва, модернізації, ремонту та утилізації, а також за цільовим використанням коштів веб-сайт. URL: <https://ips.ligazakon.net/document/view/kp210781?an=44>
  2. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. URL: <http://www.162.com.ua/cert-/equipment-technological-food>
- Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості. URL: <http://www.ukrndnc.org.ua/>