

Міністерство освіти і науки України
Національний аерокосмічний університет ім. М. Є. Жуковського
«Харківський авіаційний інститут»

Кафедра економіки та публічного управління (№ 601)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми



Валентина КУПРІЯНОВА

(підпис)

(ім'я та прізвище)

«01» вересня 2023 р.

**СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKОВОЇ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Галузь знань: 07 «Управління та адміністрування»
(шифр і найменування галузі знань)

Спеціальність: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
(код і найменування спеціальності)

Освітня програма: «Експертиза товарів та послуг»
(найменування освітньої програми)

Рівень вищої освіти: *перший (бакалаврський)*

Силабус введено в дію з 01.09.2023 року

Харків – 2023 р.

Розробник: ст. викл. Вікторія СЕРЕДЕНКО
(прізвище та ім'я, посада, науковий ступінь і вчене звання)



(підпис)

Силабус навчальної дисципліни розглянуто на засіданні кафедри
економіки та публічного управління (№ 601)

Протокол № 1 від « 31 » серпня 2023 р.

Завідувач кафедри

д.екон.н., доц.

(науковий ступінь та вчене звання)



(підпис)

Данііл РЕВЕНКО

(ініціали та прізвище)

Погоджено з представником здобувачів освіти:

Представник студентського самоврядування від факультету № 6



(підпис)

Катерина БОЦУЛА

(ім'я та прізвище)

Загальна інформація про викладача



Середенко Вікторія Валентинівна, старший викладач каф. 601. Працює в університеті з 1998 року.

Викладає наступні дисципліни: «Хімія», «Хімія» (англ. мова), «Хімія та методи дослідження сировини і матеріалів», «Хімія з основами біогеохімії», «Товарознавство непродовольчих товарів», «Екологічні аспекти товарознавства», «Теоретичні основи товарознавства», «Підприємництво», «Технічне регулювання».

Галузь наукових інтересів: дослідження гетерогенних каталітичних процесів; екологічна оцінка, оцінка якості товарів.

2. Опис навчальної дисципліни

Семестр, в якому викладається дисципліна – 4.

Обсяг дисципліни: 4,5 кредитів ЄКТС 135 годин, у тому числі аудиторних – 48 год., самостійної роботи здобувачів – 87 год.

Форма здобуття освіти – *денна, дистанційна.*

Дисципліна *обов'язкова.*

Види навчальної діяльності – *лекції, практичні роботи.*

Види контролю – *модульний контроль, контрольна робота, іспит.*

Мова викладання – *українська.*

Пререквізити – *вступ дот фаху.*

Кореквізити – *товарознавство продовольчих товарів, товарознавство непродовольчих товарів, експертиза та методи фальсифікації, товарознавство в аерокосмічній галузі та машинобудуванні, дипломне проектування.*

3. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: надати майбутнім фахівцям необхідних знань з теорії та методології товарознавства, принципів побудови класифікації та кодування товарів, оцінювання та управління якістю, засвоєння професійних категорій, фахових понять та накопичення знань і навичок, необхідних для подальшого опанування навчальним матеріалом спеціальних розділів товарознавства.

Завдання: ознайомити студентів з єдиною технічною та соціальною політикою в галузі товарознавства; метою, основними принципами, об'єктами та предметами товарознавства; основними теоріями товарознавства, товарознавчими категоріями; методи пізнання та методологією товарознавства; набути практичних навичок оволодіння засобами і методами проведення дослідження якості та споживчих властивостей продовольчих та непродовольчих

товарів; встановлення взаємозв'язків між поняттями якості та конкурентоспроможності товарів; сутністю кодування товарів та функцій інформації про товар;

Компетентності, які набуваються:

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 3. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 4. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо.

СК 1. Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької та торговельної діяльності.

СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких та торговельних структур.

СК 3. Здатність здійснювати діяльність у взаємодії суб'єктів ринкових відносин.

СК 9. Здатність до організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких та торговельних структур.

Очікувані результати навчання:

ПРН 1. Використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях.

ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності.

ПРН 3. Мати навички письмової та усної професійної комунікації державною й іноземною мовами.

ПРН 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва та торгівлі для подальшого використання на практиці.

ПРН 12. Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких та торговельних структур.

ПРН 13. Використовувати знання форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин для забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур.

4. Зміст навчальної дисципліни

Модуль 1

Змістовний модуль 1 Основні категорії товарознавства, об'єкти, суб'єкти та методи практичної товарознавчої діяльності. Нормативна документація на товар. Асортимент, споживні властивості та контроль якості продовольчих та непродовольчих товарів.

Тема 1. Об'єкт, предмет, методи та зміст товарознавства.

- *Форма занять: лекція, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 2 годин.*
- *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.*

Основні категорії товарознавства – товар, об'єкт та предмет товарознавства, корисність речі, цінність речі, вартість речі, форми вартості, споживна вартість, споживна цінність товару, економічні форми вартості, методи товарознавства. Предмет, цілі та завдання товарознавства. Об'єкти та суб'єкти товарознавчої діяльності. Місце товарознавчих знань в системі наук та їх взаємозв'язок. Методи практичної товарознавчої діяльності.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 10 годин.*

Тема 2. Види, структура та зміст нормативної документації на товар.

- *Форма занять: лекція, практична робота, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*

*Практична робота: Види, структура та зміст нормативної документації на товар
Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.*

Нормативна документація на товар. Вид, структура, позначення, сфера застосування нормативних документів. Структурні елементи стандартів (ДСТУ, ISO, EN). Технічні регламенти підтвердження відповідності. Вимоги які пред'являються до позначень стандартів. Правила побудови і вимоги до позначення технічних умов.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 10 годин.*

- **Тема 3. Системи та методи класифікації товарів.** *Форма занять: лекція, практична робота, самостійна робота.*

- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*

*Практична робота: Системи та методи класифікації товарів
Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.*

Класифікація і кодування як методи товарознавства. Класифікація методів. Теоретичні методи. Емпіричні методи. Практичні методи. Ієрархічний і фасетний методи класифікації продовольчих та непродовольчих товарів. Кодування товарів. Класифікатори. Гармонізована і комбінована системи класифікації товарів. Система класифікації товарів в Україні. Товарознавча класифікація товарів.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 10 годин.*

Тема 4. Асортимент товарів.

- *Форма занять: лекція, практична робота, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*

*Практична робота: Асортимент товарів
Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.*

Асортимент товарів. Класифікація асортименту товарів. структурні характеристики та властивості асортименту товарів. Групи, підгрупи, види, різновиди асортименту споживчих товарів. Промисловий та торговий асортимент. Класифікаційні ознаки асортименту. Види асортименту. Показники асортименту. фактори формування асортименту. Управління асортиментом товарів. Удосконалення та гармонізація асортименту.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 10 годин.*

- **Тема 5. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.**

- *Форма занять: лекція, практична робота, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*

Практична робота: Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів.

Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції

Класифікація потреб споживачів. Норма споживання. Ієрархічна система потреб і

взаємозв'язок між ними. Основи раціонального споживання продовольчих та непродовольчих товарів. Чинники формування потреб. Способи задоволення потреб і типи споживання. Типологія споживачів і їх характеристика. Теорія раціонального збалансованого харчування людини. Непродовольчі товарні потреби людини. Закон спадної граничної корисності. Правило максимізації корисності. Оцінка споживацької корисності придбання різних товарів та послуг.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 10 годин.*

Тема 6. Склад, будова та споживні властивості продовольчих та непродовольчих товарів.

- *Форма занять: лекція, практична робота, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*

Практична робота: Склад, будова та споживні властивості продовольчих та непродовольчих товарів

Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.

Загальна характеристика споживчих властивостей товарів. Основні споживчі властивості харчових продуктів. Енергетична цінність харчових продуктів (калорійність). Харчова цінність. Засвоюваність продуктів. Споживчі властивості непродовольчих товарів. Розподілі споживчих властивостей непродовольчих товарів на групи та підгрупи. Властивість соціального призначення товару. Типова номенклатура споживчих властивостей. Функціональні властивості товарів. Експлуатаційні властивості товарів. Показники надійності товарів. Ергономічні властивості товарів. Естетичні властивості товарів. Екологічні показники. Властивості безпеки споживання товарів. Склад та будова харчових продуктів. Неорганічні та органічні речовини харчових продуктів. Будова непродовольчих товарів. Хімічний склад сировини і матеріалів, що використовуються для виробництва непродовольчих товарів. Металеві і неметалеві матеріали непродовольчих товарів.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 10 годин.*

Тема 7. Якість товарів.

- *Форма занять: лекція, практична робота, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*

Практична робота: Якість товарів

Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.

Категорія «якість». Якість продукції. Вимоги до якості. Зв'язок якості продукції з споживчою корисністю. Показники якості продовольчих та непродовольчих товарів. Технічний рівень виробів. Відповідність показників якості товарів вимогам стандарту. Визначення товарного гатунку продовольчих та непродовольчих товарів. Оцінка якості товарів. Рівень якості. Методи оцінки рівня якості товарів. Значення підвищення якості продукції. Фактори, що визначають якість товарів. Класифікація дефектів продовольчих і непродовольчих товарів. Виявлення дефектів та визначення міри невідповідності товару встановленим вимогам. Види товарних втрат продовольчих та непродовольчих товарів. Проведенні розрахунку товарних втрат. Класифікація градацій якості товарів.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 10 годин.*

Тема 8. Контроль якості продовольчих і непродовольчих товарів.

- *Форма занять: лекція, практична робота, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 8 годин.*

Практична робота: Контроль якості продовольчих і непродовольчих товарів

Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали,

інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.

Контроль якості. Види контролю якості продовольчих та непродовольчих товарів. Контроль якості залежно від етапу життєвого циклу товару. Контролю за якісною та кількісною ознакою. Ступені контролю. Методи управління якістю продовольчих та непродовольчих товарів на різних стадіях їх життєвого циклу. Оцінюванні рівня якості продукції на етапах розробки, виготовлення і експлуатації товарів. Диференційний та комплексний методи оцінювання рівня якості продукції.

Методи оцінки якості та конкурентоспроможності продовольчих й непродовольчих товарів. Види і засоби інформації про товари.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 17 годин.*

Модульний контроль

- *Форма занять: написання модульної роботи в аудиторії (за рішенням лектора допускається проведення у дистанційній формі).*

- *Обсяг аудиторного навантаження: 2 години*

Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): відсутні.

Обсяг самостійної роботи здобувачів – за необхідністю.

5. Індивідуальні завдання

За навчальним планом не передбачено.

6. Методи навчання

Словесні, наочні, практичні.

7. Методи контролю

Поточний контроль (теоретичне опитування й розв'язання практичних завдань), модульний контроль (тестування за розділами курсу) та підсумковий (семестровий) контроль (іспит).

8. Критерії оцінювання та розподіл балів, які отримують здобувачі Критерії оцінювання та розподіл балів, які отримують студенти

Розподіл балів, які отримують студенти (іспит)

Складові навчальної роботи	Бали за одне заняття (завдання)	Кількість занять	Сумарна кількість балів
Модуль 1 Змістовий модуль I			
1. Виконання і захист практичних робіт	0...8	7	0...50
2. Виконання контрольно-модульної роботи № I	0...50	1	0...50
Разом по змістовому модулю I			0...100
Всього по модулю 1			0...100

Якісні критерії оцінювання

Необхідний обсяг знань для одержання позитивної оцінки: у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні знати:

- категорії, поняття, терміни; визначення і класифікації, що стосуються конкретних груп товарів;
- фактори формування асортименту, властивостей і якості товарів у сфері виробництва; вимоги споживачів до властивостей, асортименту і рівня якості товарів;
- нормативно-технічні документи;
- методи випробувань і контролю якості;
- вимоги до маркування та кодування товарів.

Необхідний обсяг вмінь для одержання позитивної оцінки: у результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні вміти:

- на підґрунті знань асортименту, конструктивних особливостей, ознак та класифікаційних групи пояснювати фактори формування асортименту, властивостей і якості непродуктивних товарів;
- використовувати наукові докази для прийняття науково обґрунтованих рішень щодо визначення методів випробувань і контролю якості непродуктивних товарів.
- аналізувати фактори формування асортименту, властивостей і якості непродуктивних товарів у сфері виробництва.

Критерії оцінювання роботи студента протягом семестру:

Критерії оцінювання роботи студента протягом семестру визначаються оцінками «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно».

Оцінка **«Відмінно»** (A): 90 – 100 балів виставляється за таких умов:

- 1) творчий підхід до засвоєного матеріалу, повнота і правильність виконання завдання;
- 2) вміння застосовувати різні принципи й методи в конкретних ситуаціях;
- 3) глибокий аналіз фактів, спроможність прогнозування результатів від прийнятих рішень;
- 4) чітке, послідовне викладення відповіді на папері;
- 5) вміння пов'язати теорію і практику.

Оцінка **«Добре»** (B): 75 – 89 балів виставляється за наступних умов:

- 1) мають місце деякі неprincipові помилки несуттєвого характеру у викладі відповіді при повних знаннях програмного матеріалу;
- 2) переважання логічних підходів перед творчими у відповідях на питання;
- 3) вміння пов'язати теорію з практикою.
- 4) не завжди правильне прогнозування подій від прийнятих рішень;

Оцінка **«Задовільно»** (D): 60 – 74 балів виставляється за наступних умов:

- 1) репродуктивний підхід до засвоєвання та викладання матеріалу;
- 2) недостатня повнота викладання матеріалу;
- 3) неглибокі знання основного матеріалу, наявність великої кількості неточностей у викладі матеріалу;
- 4) нечітке викладання матеріалу на папері, порушення логічної послідовності при викладі матеріалу.

Оцінка **«Незадовільно»** (FX): 1 – 59 балів виставляється за наступних умов:

- 1) відсутність знань з більшої частини матеріалу, погане засвоєння принципів положень курсу;
- 2) наявність грубих, принципівих помилок при виконанні отриманих завдань;

3) неграмотне і неправильне викладення відповідей на папері.

Семестровий контроль (іспит) проводиться у разі відмови студента від балів поточного тестування й за наявності допуску до іспиту/заліку. Під час складання семестрового іспиту студент має можливість отримати максимум 100 балів.

Білет для іспиту/заліку складається з двох теоретичних питань, максимальна кількість балів за кожне питання 30 балів, та практичного завдання, максимальна кількість балів – 40 балів, що складає в сумі 100 балів.

Сума балів	Оцінка за традиційною шкалою	
	Іспит, диференційований залік	Залік
90 – 100	Відмінно	Зараховано
75 – 89	Добре	
60 – 74	Задовільно	
0 – 59	Незадовільно	Не зараховано

9. Політика навчального курсу

Відпрацювання пропущених занять відбувається відповідно до розкладу консультацій, за попереднім погодженням з викладачем. Питання, що стосуються академічної доброчесності, розглядає викладач або за процедурою, визначеною у Положенні про академічну доброчесність.

10. Методичне забезпечення та інформаційні ресурси

Підручники, навчальні посібники, навчально-методичні посібники, конспекти лекцій, методичні рекомендації з проведення лабораторних робіт тощо, які видані в Університеті знаходяться в електронній бібліотеці ХАІ.

Рекомендована література

Базова

1. Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. – Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. – 364 с.
2. Артюх Т.М., Григоренко І.В. Теоретичні основи товарознавства [електронний ресурс]: навч. посіб. – К. : НУХТ, 2014. – 263 с.
3. Теоретичні основи товарознавства: підручник /Жук Ю.Т., Жук В.А., Гаврилишин В.В., Лукашов В.С., Кисляк Н.К., Орлова Н.Я. та ін. – Львів : Компакт. ЛВ, 2008. – 500 с.
4. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. посіб. – К. : ЦНЛ, 2003. – 227 с.
5. Дубініна А.А. Теоретичні основи товарознавства: навч. посібник у структурно-логічних схемах / А.А. Дубініна, Г.В. Дейниченко, Т.В. Щербакова, Г.А. Селютіна, В.О. Віннікова. – Харків : Харк. держ. ун-т харч. та торг., 2013. – 200 с.
6. Байдакова Л.І. Теоретичні основи товарознавства: підручник / Л.І. Байдакова, І.М. Байдакова, Б.М. Губа, В.Я. Плахотін, О.В. Шегинський. – Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. – 284с.

Додаткова література

1. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін. ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2014. – 652 с.

2. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник – Київ: Центр навчальної літератури, 2004. – 219 с.

3. Загальні методи визначення якості та безпеки споживчих товарів : навч.-практ. посіб. / Петрова І. А., Петров С. О., Кричковська Л. В., Дубоносів В. Л. Харків : ФОП Крамаренко Ю.М., 2017. 233 с. 46.

4. Подвірна Т. В. Теоретичні основи товарознавства та підприємництва: конспект лекцій. Тернопіль : ТНТУ ім. І Пулюя, 2017. 200 с. 47.

5. Грищенко О. Ф. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: конспект лекцій. Суми : Сумський державний університет, 2019. 54 с.

Нормативно-технічна документація

ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення.

ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення.

ДСТУ 3144-95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Терміни та визначення.

ДСТУ 3230-95. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення.

ДСТУ 2887-94. Пакування та маркування. Терміни та визначення.

ДСТУ 2890-94 Тара і транспортування. Терміни та визначення.