

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра організації підприємництва та біржової діяльності

ЗАТВЕРДЖЕНО
Факультет Економічний
“12” червня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Товарознавство

Галузь знань: J «Транспорт та послуги»

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

Факультет (ННІ): ННІ неперервної освіти і туризму

Розробник: доцент кафедри організації підприємництва та біржової діяльності,
кандидат економічних наук, доцент Анастасія КИРИЧЕНКО

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни

Дисципліна «Товарознавство» є вибірковою складовою освітньої програми підготовки бакалаврів зі спеціальності готельно-ресторанна справа та кейтеринг. Вона спрямована на формування у студентів системного уявлення про товари як об'єкти ринкових відносин. У межах курсу вивчаються споживні властивості та цінність товарів, класифікація, асортимент, показники якості, методи кодування. Окрема увага приділяється питанням стандартизації, сертифікації, експертизи, пакування й умов зберігання продукції. Опанування дисципліни створює підґрунтя для здійснення ефективної товарної політики підприємств і прийняття обґрунтованих рішень щодо товарного забезпечення, контролю якості та задоволення потреб споживачів.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	(Бакалавр)	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	денна форма здобуття вищої освіти	заочна форма здобуття вищої освіти
Рік підготовки	3	
Семестр	5	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Самостійна робота	60 год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета – формування у студентів системи теоретичних знань і практичних навичок з основ та методичного інструментарію товарознавства.

Завдання:

формування у студентів умінь здобувати, засвоювати та застосовувати знання в області товарознавства;

вивчення студентами сутності, видів і показників товарного асортименту, а також споживчих властивостей товарів;

опанування практичних навичок роботи з використанням методів визначення та оцінки якості товарів, розробки та обґрунтування рекомендацій щодо системи управління якістю;

вивчення видів товарної інформації та вимог щодо маркування товарів, а також положень про стандартизацію та сертифікацію продукції;

отримання навичок з розробки управлінських рішень щодо організації та проведення товарної експертизи.

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю і невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК3 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма							заочна форма					
	тижні	усього	у тому числі					усього	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	14
Модуль 1. Теоретичні засади товарознавства													
Тема 1. Товарознавство – наука про товари	1 тиждень	4	2	2			25						
Тема 2. Споживна	2	4	2	2									

цінність та споживні властивості товарів	тиждень													
Тема 3. Якість товарів	3 тиждень	4	2	2										
Тема 4. Класифікація товарів	4 тиждень	4	2	2										
Тема 5. Асортимент товарів	5 тиждень	4	2	2										
Тема 6. Кодування товарів	6 тиждень	4	2	2										
Разом за модулем 1	49		12	12			25							
Модуль 2. Практичне товарознавство та інструменти управління якістю														
Тема 1. Основи технічного регулювання	7 тиждень	4	2	2										
Тема 2. Стандартизація товарів	8 тиждень	4	2	2										
Тема 3. Сертифікація та оцінка відповідності	9 тиждень	4	2	2										
Тема 4. Основні положення метрології	10 тиждень	4	2	2										
Тема 5. Експертиза товарів	11 тиждень	4	2	2										
Тема 6. Пакування та зберігання товарів	12 тиждень	4	2	2										
Тема 7. Товарознавство продовольчих товарів	13-14 тижні	6	3	3										
Тема 8. Товарознавство непродовольчих товарів	14-15 тижні	6	3	3										
Разом за модулем 2	71		18	18			35							
Усього годин	120		30	30			60							

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Товарознавство – наука про товари	2
2	Споживна цінність та споживні властивості товарів	2
3	Якість товарів	2
4	Класифікація товарів	2
5	Асортимент товарів	2
6	Кодування товарів	2
7	Основи технічного регулювання	2
8	Стандартизація товарів	2
9	Сертифікація та оцінка відповідності	2
10	Основні положення метрології	2
11	Експертиза товарів	2
12	Пакування та зберігання товарів	3
13	Товарознавство продовольчих товарів	3

14	Товарознавство непродовольчих товарів	3
----	---------------------------------------	---

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Товарознавство – наука про товари	2
2	Споживна цінність та споживні властивості товарів	2
3	Якість товарів	2
4	Класифікація товарів	2
5	Асортимент товарів	2
6	Кодування товарів	2
7	Основи технічного регулювання	2
8	Стандартизація товарів	2
9	Сертифікація та оцінка відповідності	2
10	Основні положення метрології	2
11	Експертиза товарів	2
12	Пакування та зберігання товарів	3
13	Товарознавство продовольчих товарів	3
14	Товарознавство непродовольчих товарів	3

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Теми 1-6. Теоретичні засади товарознавства	25
2	Теми 7-14. Практичне товарознавство та інструменти управління якістю	35

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

усне або письмове опитування;
співбесіда;
тестування;
захист практичних робіт.

7. Методи навчання:

метод проблемного навчання;
метод практико-орієнтованого навчання;
кейс-метод;
метод навчання через дослідження;
метод навчальних дискусій та дебат.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Теоретичні засади товарознавства		
Практична робота 1. Товарознавство - наука про товари	ПРН 2, 4, 5, 7, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 24. У тому числі знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття товарознавства у сфері готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук; аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства та вплив на них якості товарів; розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням асортименту товарів; організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості товарів; здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства; визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу з позиції якості; організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу враховуючи споживні властивості товарів; діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості; презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності орієнтуючись на якість товарів та наданих послуг.	10
Практична робота 2. Споживна цінність та споживні властивості товарів		10
Практична робота 3. Якість товарів		10
Практична робота 4. Класифікація товарів		10
Практична робота 5. Асортимент товарів		10
Практична робота 6. Кодування товарів		10
Самостійна робота до модуля 1.		10
Модульна контрольна робота 1.		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Практичне товарознавство та інструменти управління якістю		

Практична робота 1. Основи технічного регулювання	ПРН 2, 4, 5, 7, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 24. У тому числі знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття основ технічного регулювання у сфері готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук; аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства та вплив на них сертифікації та стандартизації; розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу з урахуванням метрології та особливостей товарознавства продовольчих і непродовольчих товарів; організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості товарів; здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства; визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу з позиції якості; організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки; розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу враховуючи особливості товарознавства продовольчих і непродовольчих товарів; діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості; презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності орієнтуючись на чинні стандарти.	7
Практична робота 2. Стандартизація товарів		7
Практична робота 3. Сертифікація та оцінка відповідності		7
Практична робота 4. Основні положення метрології		7
Практична робота 5. Експертиза товарів		7
Практична робота 6. Пакування та зберігання товарів		7
Практична робота 7. Товарознавство продовольчих товарів		9
Практична робота 8. Товарознавство непродовольчих товарів		9
Самостійна робота до модуля 2.	Модульна контрольна робота 2.	10
		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	(M1 + M2)/2*0,7 ≤ 70	
Екзамен/залік	30	
Всього за курс	(Навчальна робота + екзамен) ≤ 100	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Всі письмові роботи повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

6. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни "Товарознавство" (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3759>);
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді) - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3759>;
- Кириченко А. В. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Товарознавство». К.: «Компринт» 2021. 56 с.

7. Рекомендовані джерела інформації

1. Кириченко А. В. Методичні вказівки до вивчення дисципліни «Товарознавство». К.: «Компринт» 2021. 56 с.
2. Кириченко А. В., Березовська, Л. О. Інноваційні товари як основа інноваційного підприємництва. *Економіка та суспільство*. 2021. №29. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-29-10>
3. Кириченко А. В., Березовська, Л. О. Логістична діяльність у сфері міжнародної електронної комерції. *Економіка та суспільство*. 2021. №28. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-28-16>
4. Кириченко А. В., Березовська Л. О. Розвиток електронної комерції та торговельної логістики Китаю. *Китаєзнавчі дослідження*. 2021. №3. С. 97-108.
5. Товарознавство харчових продуктів : навчально-методичні рекомендації до виконання практичних робіт / укладачі: Т. А. Газука, Т. А. Хоруженко, Н.А. Борисенко. Чернігів: НУЧК, 2024. 120 с.
6. Товарознавство непродовольчих товарів : метод. вказівки для поточ. та підсумк. контролю знань і вмінь здобувачів вищ. освіти 1-го (бакалавр.) та 2-го (магістер.) рівнів зі спец. 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" / [уклад.: Л. В. Пелик та ін.] ; Центр. спілка спожив. т-в України, Львів. торг.-екон. ун-т. Л. : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2023. 331 с.
7. Товарознавство : підручник. Н. В. Мережко та ін. ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2022. 759 с.

8. Kyrychenko A. V. Development of ukrainian electronic commerce in the context of the russian-ukrainian war. The Russian-Ukrainian war (2014–2022): historical, political, cultural-educational, religious, economic, and legal aspects: Scientific monograph. Riga, Latvia: “Baltija Publishing”, 2022. 1436 p., P. 127-136.

9. Ilchuk M., Kyrychenko A., Vodnitskyi M. Development of e-Commerce in Ukraine in the War and Post-War Conditions. *Science and Innovation*, 2023. №19(3), 3-14. <https://doi.org/10.15407/scine19.03.003> (WoS; Scopus).

10. Офіційний веб-сайт Бібліотека Верховної Ради України. – <http://lib.rada.gov.ua>

11. Офіційний веб-сайт Державна служба статистики України. – <http://www.ukrstat.gov.ua>

12. Офіційний веб-сайт Європейський банк реконструкції та розвитку (ЄБРР). – <http://www.ebrd.com>

13. Офіційний веб-сайт Законодавчі і нормативні акти України – <http://www.uazakon.com>

14. Офіційний веб-сайт Кабінет Міністрів України. – <http://www.kmu.gov.ua>

15. Офіційний веб-сайт Міжнародний валютний фонд. – <http://www.imf.org>

16. Офіційний веб-сайт Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції. – <http://www.me.gov.ua>

17. Офіційний веб-сайт Міністерство фінансів України. – <http://www.minfin.gov.ua>

18. Офіційний веб-сайт Національний банк України. – <http://www.bank.gov.ua>

19. Офіційний веб-сайт Національний інститут стратегічних досліджень. – <http://www.niss.gov.ua>

20. Офіційний веб-сайт Організація економічного співробітництва та розвитку (ОЕСР). – <http://www.oecd.org>

21. Офіційний веб-сайт Організація об'єднаних націй. – <http://www.un.org>

22. Офіційний веб-сайт Світова організація торгівлі (СОТ). – <http://www.wto.org>

23. Офіційний веб-сайт Світовий Банк . – <http://www.worldbank.org>