

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ  
«ТОВАРОЗНАВСТВО ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *D Бізнес, адміністрування та право*

Код та найменування спеціальності *D 5 «Маркетинг»*

Освітньо-професійна програма *Маркетинг*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *D 5 «Маркетинг»*

«        »        *2026 р. протокол №        .*

Реєстраційний номер в навчальному відділі

---

## 1. Загальна інформація

**Кафедра:** [Маркетингу, підприємництва і торгівлі](#)

**Викладач:** **Мардар Марина Ромиківна**, професор кафедри маркетингу, підприємництва і торгівлі, доктор технічних наук



[Профайл](#)

**Контакти:**  
[marinamardar2003@gmail.com](mailto:marinamardar2003@gmail.com)  
0674856882

**Освітній компонент викладається на 3 курсі у 4 семестрі**

**Кількість кредитів - 4, годин - 120**

<b>Аудиторні заняття, годин:</b>	всього	лекції	практичні
денна	40	20	20
заочна	20	10	10
<b>Самостійна робота, годин</b>	Денна - 80		Заочна - 100

[Розклад занять](#)

## 2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Товарознавство харчових продуктів»

Мета вивчення курсу – формування у студентів системи теоретичних знань і практичних навичок з основ та методичного інструментарію товарознавства. Завдання курсу: формування у студентів умінь здобувати, засвоювати та застосовувати знання в області товарознавства харчових продуктів; вивчення студентами сутності, видів і показників товарного асортименту, а також споживчих властивостей товарів; опанування практичних навичок роботи з використанням методів визначення та оцінки якості харчових продуктів, розробки та обґрунтування рекомендацій щодо системи управління якістю; вивчення видів товарної інформації та вимог щодо маркування харчових продуктів, а також положень про стандартизацію та сертифікацію продукції; отримання навичок з розробки управлінських рішень щодо організації та проведення товарної експертизи. В результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні знати: класифікацію та асортимент товарів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування асортименту товарів; основи виробництва товарів, технологічні особливості виробництва окремих груп харчових продуктів, закономірності формування їх якості та споживчих властивостей; вимоги до якості товарів; чинники, що впливають на якість харчових продуктів; методи оцінки якості товарів; умови та терміни зберігання товарів. На підставі отриманих знань студент повинен вміти: аналізувати та формувати асортимент товарів; користуватись нормативною документацією щодо асортименту, якості товарів, їх упакування та зберігання; володіти методиками об'єктивної оцінки якості харчових продуктів; визначати якість товарів відповідно до чинної нормативної документації; вирішувати практичні завдання, пов'язані з забезпеченням зберігання товарів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є товари на всіх етапах життєвого циклу, їх споживна цінність та закономірності формування асортименту і вимог до якості.

Освітній компонент «Товарознавство харчових продуктів» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Маркетинг»

## 3. Мета освітнього компоненту

Мета дисципліни – дати майбутнім фахівцям необхідних знань з теоретичних питань та придбати навички з вивчення асортименту та якості продовольчих товарів, чинників, які впливають на формування та розширення асортименту, збереження їх якості під час зберігання, товаропросування від виробників до споживачів.

#### 4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Товарознавство харчових продуктів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 075 «Бакалавр»](#) та освітньо-професійній програмі «[Маркетинг](#)» підготовки бакалаврів.

##### Інтегральна компетентність

Здатність вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у сфері маркетингової діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування відповідних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

##### Загальні компетентності:

- ЗК 4. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК 7. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК 8. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні

##### Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК 7. Здатність визначати вплив функціональних областей маркетингу на результати господарської діяльності ринкових суб'єктів
- СК 15. Здатність використовувати ефективні маркетингові інструменти з урахуванням специфіки діяльності підприємств у галузі харчової та переробної промисловості .
- СК 12. Здатність обґрунтовувати, презентувати і впроваджувати результати досліджень у сфері маркетингу

##### Програмні результати навчання:

- Р 12. Виявляти навички самостійної роботи, гнучкого мислення, відкритості до нових знань, бути критичним і самокритичним
- Р 16. Відповідати вимогам, які висуваються до сучасного маркетолога, підвищувати рівень особистої професійної підготовки.
- Р 19. Впроваджувати ефективні маркетингові інструменти з урахуванням специфіки діяльності підприємств у галузі харчової та переробної промисловості

#### 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

##### 5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовний модуль 1. Товарознавство</b>			
1	Вступ. Основи сучасного товарознавства. Споживна цінність та споживні властивості товарів	2	2
2	Асортимент товарів: поняття, види, показники. Управління асортиментом товарів	2	1
3	Товарознавча характеристика зерна та продуктів їх переробки	2	1
4	Плодоовочеві продукти та продукти їхньої переробки	2	1
5	Товарознавча характеристика смакових товарів, харчових концентратів	2	1
6	Товарознавча характеристика молока та молочних продуктів	2	1
7	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних продуктів	2	1
8	Товарознавча характеристика риби та рибних продуктів	2	0,5
9	Товарознавча характеристика харчових жирів	2	0,5
10	Упакування та зберігання товарів при товаропросуванні.	2	1
<b>Разом за ОК:</b>		20	10

## 5.2 Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Споживна цінність та споживні властивості товарів	2	1
2	Асортимент товарів, види, показники	2	1
3	Товарознавча характеристика хліба та хлібобулочних виробів	2	1
4	Товарознавча характеристика смакових товарів	2	1
5	Товарознавча характеристика харчових концентратів	2	1
6	Товарознавча характеристика молока та молочних продуктів	2	1
7	Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних продуктів	2	1
8	Товарознавча характеристика харчових жирів	2	1
9	Маркування харчових продуктів, сучасні вимоги законодавства України	2	1
10	Товарознавча характеристика покування	2	1
	<b>Всього</b>	<b>20</b>	<b>10</b>

## 5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	<p><i>Написання реферату з теми товарознавства та виступ з презентацією.</i></p> <p>Товарознавство борошна, круп, Товарознавство крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів. Товарознавство свіжих фруктів, овочів, продуктів їх переробки. Товарознавство смакових товарів. Виявлення дефектів, хвороб, їх ідентифікація, причини виникнення. Товарознавство молочних продуктів, яєць і яєчних продуктів. Товарознавство молочних продуктів Товарознавство харчових жирів. Товарознавство м'ясних товарів. Товарознавство харчових жирів Товарознавство яєць та яєчних товарів. Товарознавство чаю та кави. Товарознавство прянощів та приправ. Товарознавство алкогольних виробів Товарознавство слабоалкогольних виробів Товарознавство пакування Товарознавство макаронних та хлібобулочних виробів</p>		
	<b>Всього за ОК:</b>	<b>80</b>	<b>100</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 – *диф. залік*.

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<b>Змістовний модуль 1. Товарознавство</b>		
Лекційний курс *	10	10
Практичні роботи*	50	50
Самостійна робота (у вигляді індивідуального завдання модуля 1) *	15	15
Тестування*	25	25
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](#).

### Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів Лекційний курс (оцінювання однієї лекції)

Денна	Заочна		
0,81 – 1,0 балів	1,61 – 2,0 балів	<i>Лекція оформлена відповідно до вимог, студент активний на лекції, надає повні обґрунтовані відповіді</i>	відмінно
0,61 - 0,8 балів	1,21 - 1,6 балів	<i>Лекція має невеликі відхилення при оформленні або при відповіді студентом допущені неточності</i>	дуже добре
0,41 – 0,6 балів	0,81 – 1,2 балів	<i>Лекція має відхилення при оформленні або студент має неповні відповіді, допущені несуттєві помилки</i>	добре
0,21 – 0,4 балів	0,41 – 0,8 балів	<i>Лекція має суттєві відхилення при оформленні або студент має неповні відповіді, допущені більш суттєві помилки</i>	достатньо
0-0,2 балів	0-0,4 балів	<i>Лекція не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

### Практичні роботи (оцінювання однієї практичної роботи)

Денна	Заочна		
4,1 -5 балів	8,1-10 балів	<i>Практична робота відпрацьована та захищена вчасно, оформлена відповідно до вимог, надані повні обґрунтовані відповіді, складений висновок</i>	відмінно
3,1 - 4 балів	6,1 – 8 балів	<i>Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, має невеликі відхилення при оформленні або при відповіді допущені неточності</i>	дуже добре
2,1 – 3 балів	4,1-6 балів	<i>Практична робота відпрацьована, але захищена пізніше визначеного строку, або має неповні відповіді, допущені несуттєві помилки</i>	добре
1,1 – 2 балів	2,1-4 балів	<i>Практична робота відпрацьована, але захищена пізніше визначеного строку, або має неповні відповіді, допущені більш суттєві помилки</i>	достатньо
0-1 балів	0-2 балів	<i>Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді</i>	незадовільно

### Самостійна робота (оцінювання однієї самостійної роботи)

Денна та заочна		
12,1 – 15,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
9,1 – 12 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
6,1 – 9 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
3,1 – 6 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 3 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

### Тестування

20,1-25,0	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
14,9 -20,0	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
9,9 – 15,0	60 – 73% правильних відповідей	добре
14,9 – 10,0	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.

- **Практичні заняття:** для вивчення основних положень товарознавства (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 плодоовочевої продукції [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Л. М. Пузік, О. В. Куц, В. А. Бондаренко, С. О. Щербина; Держ. біотехнолог. ун-т, Ін-т овочівництва і баштанництва НААН України. — Харків, 2022. — 370 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.2146754>

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.

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

3. Товарознавство споживчих товарів. Пакування. Митне оформлення [Текст]: навч. посіб. у 2-х ч. Ч. 2 / 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. — 372 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1836920>

4. 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=OdONAHNT.1688690>

5. Горач, О. О. Товарознавство харчових продуктів [Електронний ресурс] : навч. посіб. / О. О. Горач, Н. В. Новікова ; Херсон. держ. аграр.-екон. ун-т. — Херсон, 2023. — 345 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2290910>

6. Сегеда, І. В. 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=OdONAHNT.2256254>

7. Сирохман, І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари [Текст] : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня ; Львів. комерц. акад. — 2-ге вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 616 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2210908>

8. Чорна, Т.М. Товарознавство продовольчих товарів [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 1 / Т. М. Чорна ; Держ. податк. ун-т. — Ірпінь, 2023. — 326 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2250817>

#### **Додаткові**

1. Товарознавство. Товари тваринного походження [Текст] : навч. посіб. / М. Р. Мардар, А. Я. Камінський, Ф. Є. Дубровін. — Львів : Магнолія-2006, 2016. — 295 с.

2. Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. — Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. — 364 с

3. Товарознавство: практикум / уклад. : Ю. В. Фісун, О. С. Борисенко, А. В. Шевченко, О. М. Крапко. — К. : НАУ, 2022. — 48 с.

4. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб./ І. В. Сирохман. К. : ЦНЛ, 2017.

5. Сирохман І. В. Асортимент і якість кондитерських виробів: навч. посіб./ І. В. Сирохман К. : ЦНЛ, 2017.

6. Дубініна А. А.Товарознавство риби та рибних продуктів: навч. посіб. / А. А. Дубініна К. : ЦНЛ, 2016.

7. Бірта Г. О. Товарознавство продовольчих товарів (спецкурс): навч. посіб. / Г. О. Бірта. К. :ЦНЛ, 2017

8. Фісун Ю.В., Борисенко О.С., Шевченко А.В., Крапко О.М. Товарознавство: практикум / уклад. : Ю.В. Фісун, О.С. Борисенко, А.В. Шевченко, О.М. Крапко. — К. : НАУ, 2022. — 48 с.

9. Стандарти і довідники на продовольчі і непродовольчі товари.

#### **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

Марина МАРДАР

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри \_\_\_\_\_

Протокол від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р. № \_\_\_\_\_

Завідувач кафедри

Володимир ЛАГОДІЄНКО

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП

доцент, кафедри маркетингу,  
підприємництва і торгівлі

Людмила БАХЧИВАНЖИ