

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ
ВСП «РІВНЕНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія економічних дисциплін



*ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ
КОМЕРЦІЙНЕ ТОВАРОЗНАВСТВО*

освітньо-професійна програма Підприємництво та торгівля
галузь знань 07 Управління та адміністрування
спеціальність 076 Підприємництво та торгівля
спеціалізація _____

відділення економічне

Програму для навчальної практики з дисципліни «Комерційне товаровознавство» розроблено на основі освітньо-професійної програми *Підприємництво та торгівля*, галузі знань *07 Управління та адміністрування* спеціальності *Підприємництво та торгівля* затвердженої Вченою радою НУБіП України, протокол № 11 від 24 квітня 2024 року

Розробники: Балдич Людмила Володимирівна, викладач економічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії викладач-методист
Мартинова Ірина Миколаївна, викладач економічних дисциплін, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист;

Програму практики розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії економічних дисциплін

Протокол від 30 серпня 2024 року № 1

Голова циклової комісії економічних дисциплін

30 серпня 2024 року


(підпис)

Оксана КОНОНЧУК
(ініціали та прізвище)

Погоджено методичною радою ВСП «РФК НУБіП України»

Протокол від «27» серпня 2024 року № 1

«27» серпня 2024 року

Голова


(підпис)

Людмила БАЛДИЧ
(ініціали та прізвище)

1. Опис навчальної дисципліни

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	
Освітньо-кваліфікаційний рівень	Фаховий молодший бакалавр
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Спеціальність	076 Підприємництво та торгівля
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	Навчальна практика
Загальна кількість годин	90
Кількість кредитів ECTS	3
Кількість змістових модулів	1
Мова викладання, навчання та оцінювання	українська
Курсовий проект (робота)	-
Форма контролю	захист звітів
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання	
Форма навчання	денна
Рік підготовки	2024-2025
Семестр	5
Аудиторні години:	36
Лекційні	-
Практичні	36
Семінарські	-
Самостійна робота	54
Кількість тижневих годин для денної форми навчання	18

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва теми	Кількість годин					
		за програмою			за планом		
		всього	аудиторних	самост. вивч.	всього	аудиторних	самост. вивч.
1	Оцінка якості зернових культур	10	4	6	10	4	6
2	Оцінка якості борошна, крупів, хліба і хлібобул	10	4	6	10	4	6
3	Оцінка якості молока та молочної продукції	10	4	6	10	4	6
4	Оцінка якості м'яса і продукції його переробки	10	4	6	10	4	6
5	Оцінка якості овочів і плодів та продуктів їх переробки	10	4	6	10	4	6
6	Оцінка якості слабоалкогольних і безалкогольних напоїв	10	4	6	10	4	6
7	Оцінка якості швейних виробів	10	4	6	10	4	6
8	Оцінка якості трикотажних виробів	10	4	6	10	4	6
9	Оцінка якості взуття	5	2	3	5	2	3
10	Оцінка якості господарських, культурно-побутових та електротехнічних товарів	5	2	3	5	2	3
	ВСЬОГО	90	36	54	90	36	54

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРАКТИКИ

Мета практики – закріпити і поглибити теоретичні знання, одержані під час вивчення дисципліни «Комерційне товарознавство».

Основні завдання практики– набути практичних умінь і навичок роботи з стандартами на різні види продукції, проведення органолептичного лабораторного аналізу і ознайомитися з проведенням лабораторного аналізу продовольчих товарів, навчитися оцінювати якість непродовольчих товарів за зовнішніми ознаками, оформляти документи, що засвідчують якість, та акти за результатами перевірки.

За період навчальної практики студенти повинні оволодіти такими вміннями і навичками:

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

З К 7. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

СК 4. Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, та торговельній діяльності.

СК 5. Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності.

СК 6. Здатність виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких та торговельних структур.

СК 11. Здатність аналізувати вплив технологічних факторів та факторів зовнішнього середовища на процес зберігання та виробництва аграрної продукції, яка відповідає вимогам стандартів

За період навчальної практики студенти повинні оволодіти такими вміннями і навичками:

- користуватися стандартами і технічними умовами на продукцію;
- організовувати приймання сировини, продовольчих та непродовольчих товарів;
- проводити аналіз якості продукції органолептичним методом і знати методи лабораторної оцінки якості продукції, її асортимент;
- оформляти необхідні документи, що засвідчують якість;
- оформляти акти за результатами перевірки.

Очікувані результати навчання.

Після проходження практики з дисципліни «Комерційне товарознавство» у здобувачів освіти формуються такі **компетентності**:

- *Загальні:*

Визначати потреби споживачів для формування асортименту товарів у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

Застосовувати моделі електронної комерції в діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

Використовувати логістичні системи у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

Визначати основні показники діяльності підприємницьких, торговельних і біржових структур для забезпечення їх ефективності

Здійснювати оперативний контроль за дотриманням правил, умов та режимів зберігання товарів у підприємницьких та торговельних структурах.

№ занять	Назва розділу Зміст практики	К-сть годин	Місце проведення	Інструменти, матеріали	Організація роботи	Завдання додому	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Оцінка якості зернових культур Ознайомлення з стандартами та нормами на зерно, видами зернових культур, організацією приймання зерна на підприємстві. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення з приймально-здавальною документацією на зерно.	10 4 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на зерно, зразки зерна	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити звіт	
2	Оцінка якості борошна, крупів, хлібобулочних виробів Ознайомлення з стандартами на борошно, крупи. Вивчення асортименту борошна, крупів Ознайомлення з організацією приймання борошна, крупів в торгівлі. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення актів за результатами перевірки. Ознайомлення з стандартами на хлібобулочні вироби. Вивчення асортименту хлібобулочних виробів. Ознайомлення з організацією приймання хлібобулочних виробів в торгівлі.	10 4 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на борошно і крупи, зразки борошна і крупів, навчальний фільм «Відбір проб і визначення показників якості борошна» стандарти на хліб і булочні вироби,	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити звіт	
3	Оцінка якості молока та молочної продукції Ознайомлення з стандартами на молоко та молочну продукцію.	8	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки,	Самостійна робота студентів за	Оформити звіт	

1	2	3	4	5	6	7	8
	<p>Вивчення асортименту молочної продукції. Ознайомлення з організацією приймання молока. Вивчення дефектів молока та причини їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості молока. Оформлення документів, що засвідчують якість продукції.</p>	2 сам. вивч.		<p>станданти на молочну продукцію, зразки молочної продукції, навчальний фільм «Методи дослідження якості молока»</p>	індивідуальні завданнями		
4	<p>Оцінка якості м'яса і продукції його переробки Ознайомлення з стандартами на м'ясо та продукцію його переробки, організацією приймання м'яса, асортиментом м'яса та виробів з нього. Вивчення дефектів м'яса, дефектів продукції його переробки та причин їх виникнення. Проведення органолептичного аналізу і ознайомлення з лабораторним контролем якості ковбасних виробів. Ознайомлення з документами, що засвідчують якість продукції.</p>	10 4 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	<p>Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на продукцію переробки м'яса, зразки ковбасних виробів, навчальний фільм «Виробництво ковбасних виробів»</p>	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити за звіт	
5	<p>Оцінка якості овочів, плодів та продуктів їх переробки Ознайомлення з стандартами на плоди і овочі та продукти їх переробки. Вивчення асортименту продукції переробки плодів і овочів. Ознайомлення з організацією приймання плодів та овочів. Вивчення дефектів плодів, овочів, дефектів продукції їх переробки та причин їх виникнення. Проведення органолептичного і ознайомлення з проведенням лабораторного контролю якості продукції. Оформлення актів за результатами перевірки.</p>	8 2 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	<p>Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на продукцію переробки плодів і овочів, зразки консервів</p>	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити за звіт	
6	<p>Оцінка якості слабоалкогольних і безалкогольних напоїв Ознайомлення з стандартами на якість слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.</p>	10 4 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	<p>Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на слабоалкогольні напої,</p>	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями		

1	2	3	4	5	6	7	8
7	<p>Оцінка якості швейних виробів</p> <p>Ознайомлення з стандартами на швейні вироби. Вивчення асортименту швейних виробів. Ознайомлення з організацією приймання швейних виробів. Вивчення дефектів швейних виробів та причин їх виникнення. Проведення оцінки якості швейних виробів за зовнішніми ознаками. Оформлення актів за результатами перевірки.</p>	8 2 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на швейні вироби, зразки дефектів швейних виробів	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити звіт	
8	<p>Оцінка якості трикотажних виробів</p> <p>Ознайомлення з стандартами на трикотажні вироби. Вивчення асортименту трикотажних виробів. Ознайомлення з організацією приймання трикотажних виробів. Вивчення дефектів трикотажних виробів та причин їх виникнення. Проведення оцінки якості трикотажних виробів за зовнішніми ознаками. Оформлення актів за результатами перевірки.</p>	6 2 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на трикотажні вироби, зразки дефектів трикотажних виробів	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити звіт	

1	2	3	4	5	6	7	8
9	<p>Оцінка якості взуття, Ознайомлення з стандартами взуття. Вивчення асортименту взуття. Ознайомлення з організацією приймання взуття. Вивчення дефектів взуття та причин їх Проведення оцінки якості взуття за зовнішніми ознаками. Оформлення актів за результатами перевірки</p>	4 6 сам. вивч.	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, стандарти на взуття, зразки дефектів взуття,	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити звіт	
10	<p>Оцінка якості господарських, культурно-побутових, електротехнічних товарів Ознайомлення з асортиментом товарів господарського і побутового призначення; електротехнічних та культурно-побутових товарів. Перевірка відповідності зовнішнього вигляду товарів та їх властивостей вимогам, встановленим стандартами і технічними умовами. Перевірка відповідності зовнішнього вигляду, комплекtnості, правил експлуатації гарантійного та сервісного обслуговування, відповідності вимогам, встановленим стандартам і технічним умовам. Контроль якості та виявлення дефектів товарів господарського і побутового; електротехнічних та культурно-побутових товарів.</p>	2 6 сам. вивч	Кабінет «Комерційного товарознавства»	Інструкційні картки, методичні вказівки, нормативна документація на господарські, культурно-побутові та електротехнічні товари	Самостійна робота студентів за індивідуальними завданнями	Оформити звіт	
	Всього	90					

4.Критерії оцінювання навчальної практики:

Оцінка «відмінно» виставляється студенту, який своєчасно пройшов усі етапи навчальної практики, під час виконання завдань проявив стійкі системні, глибокі і різнобічні знання, відмінно володіє матеріалом, знає нормативну і законодавчу базу та її застосування за певних умов, дає обґрунтовані, правильні відповіді на питання, доцільно використовує термінологію, усвідомлює взаємозв'язок окремих розділів практики, їхнє значення для майбутньої професії, виявляє творчі здібності у розумінні та використанні навчально- програмного матеріалу, проявляє здатність до самостійного оновлення і поповнення знань. Практичні завдання і задачі вирішує правильно, розрахунки проводить без помилок, отримує достовірні результати, правильно заповнює і складає документи, робить відповідні узагальнення і висновки та охайно оформляє виконані завдання та звіти:

- глибоке, теоретично обґрунтоване розкриття питання; розрахунки, зроблені без помилок, проведено повний аналіз, відображена власна позиція – оцінюються в **48-50 балів**;
- обґрунтоване розкриття питання чи/та розрахунки, зроблені з незначними неточностями, які істотно не впливають на правильність відповіді –**45-47 балів**.

Оцінка «добре» виставляється студенту, який знає вивчений матеріал і добре ним володіє але допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, понять, використанні нормативно-правової бази, показує стійкий рівень знань з дисципліни і та професійної діяльності. Під час виконання практичних завдань, вирішення задач, проведення розрахунків допускає незначні помилки, але за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді, правильно або з незначними помилками заповнює і складає документи, робить відповідні узагальнення і висновки та охайно оформляє виконані завдання та звіти:

- відповідь не дає повного розкриття питання, не проведено повний аналіз результатів розрахунків, немає власної позиції – **42-44 балів**;
- неповне розкриття питання, доведені до завершення розрахунки але не зроблено їх аналіз; загалом наявні достатні знання – **38-41 балів**;

Оцінка «задовільно» виставляється студенту, який посередньо володіє матеріалом, допускав порушення в графіку виконання практики, проте виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, дає неправильну відповідь на окремі питання або на всі питання дає малообґрунтовані, невичерпні відповіді, знання має обмежені, несистемні, слабо орієнтується у нормативно-правових документах. Під час виконання практичних завдань, вирішення задач, проведення розрахунків припускається грубих помилок і тільки за допомогою викладача може виправити допущені помилки, із значними помилками заповнює і складає документи, поверхово робить узагальнення і висновки та не зовсім охайно оформляє виконані завдання та звіти:

- питання розкриває фрагментарно, наявні фактологічні помилки під час викладу чи/та помилки під час проведення розрахунків – **34-37 балів**;
- відповіді неповні, наявні суттєві помилки при викладі та проведенні розрахунків – **30-33 балів**;

Оцінка «незадовільно» виставляється студенту, який не виконав завдання практики у визначений термін, із значними помилками заповнив і склав документи, не зробив узагальнення і висновки та не охайно оформив виконані завдання та звіти, а також не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, дає відповіді лише на деякі питання або дає неправильні відповіді на питання, може відтворити кілька термінів, не знає термінології дисципліни і основних нормативно-правових документів, не може без допомоги викладача використати знання у подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи. Допускає принципові помилки у виконанні передбачених програмою практики завдань, вирішенні задач, проведенні розрахунків припускається грубих помилок і не може їх виправити:

- відповідь має значні помилки елементарного рівня – **1-30 бали**;
- відсутність відповіді на питання – **0 балів**.

5.Рекомендована література

1. Комерційне товарознавство: навч. посібник/В. А. Павлова, Г. А. Рижкова, Л. А. Гончар та ін..- Київ:Кондор,2012.-286с.
2. Комерційне товарознавство: навч. Метод. Посібник/уклад. Н. П. Давидюк;ред.. Н. В. Король.- Немішаєве:НМЦ,2003.-132с.
3. Основи експертизи продовольчих товарів:навч. посібник/В. Д. Малигіна,Л. Д. Титаренко, Л. В. Породіна ті ін..-Київ: Кондор,2009.-296с.
4. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів: навч. посібник/ В.Н. Павлов,О. В. Мишко, І. В. Опьонова, Н. В. Павліха.- Київ:Кондор,2004.-230с.
5. Беднарчук М. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі : підручник / М. С. Беднарчук, О. В. Шумський. - Львів : Магнолія 2006, 2009. - 424 с.
6. Салухіна Надія Григорівна. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг:навч. посібник/Н. Г. Салухіна.-Київ:ЦУЛ, 2010.-336с.
7. Полікарпов, Іван Степанович. Товарознавство. Непродовольчі товари: нагрівні прилади:навч. посібник/І. С. Полікарпов,І.І. Шийко,О.І.Шийко.- Львів:Магнолія 2006,2012.-304с.
8. Полікарпов, Іван Степанович. Товарознавство. Непродовольчі товари: електропобутові машини: посібник/І. С.Полікарпов , І.І.Шийко,Л.Г.Ніколайчук.-Львів:Магнолія 2006,2012.-403с.
9. Сирохман Іван Васильович. Товарознавство продовольчих товарів: підручник/ І.В. Сирохман.-Київ:Знання,2012.-471с.
10. Товарознавство. непродовольчі товари:одяго-взуттєві вироби:навчально-наочний посібник/І.С.Полікарпов,Б.Д.Семак,Н.А.Терешкевич(та ін.).- Львів:Магнолія 2006,2013.-264с.
11. Товарознавство непродовольчих товарів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2015- 943 с.
12. Товарознавство. Продовольчі товари:навч.посібник/О.Г,Бровко,О.В.Булгакова,Г.С. Гордієнко,В.В.Дятлов.-Київ:Кондор,2010.-730с.
13. Товарознавство непродовольчі товари: підручник. Ч.2/ Л.Г.Войнаш, Л.І.Байдакова, М.М.Діаніч та ін.;за ред. Л.Г.Войнаш.-Київ:НМЦ «Укоопосвіта», 2004.-532с.
14. Сирохман Іван Васильович. Якість і безпека зерно борошняних продуктів: навч.посібник/ І.В Сирохман, Т.М.Лозова.-Київ:ЦНЛ,2006.-384с.
15. ДСТУ