

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

ЗАТВЕРДЖЕНО
Постанова вченої ради
30.10.2023
протокол № 11, п. 04

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 31.10.2023 № 165

**ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА /
THEORETICAL FOUNDATIONS OF COMMODITY SCIENCE**

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» / «bachelor»
Галузь знань	07 «Управління та адміністрування» / «Management and Administration»
Спеціальність	076 «Підприємництво та торгівля» / «Business and Trade»
Освітня програма	Підприємництво та торгівля / Business and Trade

Розробники: Гирич Сергій, кандидат технічних наук, доцент
Андрусенко Надія, кандидат економічних наук, доцент

Гарант освітньої програми «Підприємництво та торгівля» – Тернова Алла,
кандидат технічних наук, доцент.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 12.10.2023, протокол № 19; на засіданні вченої ради факультету торгівлі маркетингу та сфери обслуговування від 13.10.2023, протокол № 10.

Рецензенти: Сіренко Світлана, кандидат технічних наук, доцент
Мисливий Петро, директор ТОВ «Агрона Фрут Україна»,
м. Вінниця.

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 02.11.2023 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,45.
Обл.-вид. арк. 1,25. Тираж 2. Зам. № 497.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Курс «Теоретичні основи товарознавства» є фундаментальним курсом основних спеціальних дисциплін «Товарознавство. Харчові продукти» та «Товарознавство. Непродовольчі товари» для фахівців спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля». Даний курс дає загальне уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, розкриває основні проблеми, якими займається товарознавство в умовах ринкової економіки.

Методом товарознавства є системний підхід до пізнання споживної цінності товарів, закономірності її прояву і збереження. Дисципліна передбачає засвоєння основних понять і принципів системного підходу, застосування його для подання товару в системному вигляді, вивчення категорій товарознавства в їх взаємозв'язку, розгляд структури різного рівня і міжрівневих зв'язків.

Мета вивчення дисципліни полягає у розкритті специфіки теоретичного підходу до пізнання товару, предмета товарознавства як наукової дисципліни, вивченні проблем сучасного товарознавства, засвоєнні основних категорій, понять, принципів і методів теоретичного товарознавства, а також в опануванні загальних методів дослідження якості товарів.

Завданням дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» є формування у бакалаврів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» системи спеціальних теоретичних знань щодо предмету, завдання, історії розвитку товарознавства, усвідомлення суспільного і економічного значення товару, принципів формування їх асортименту, класифікації та кодування. На лабораторних заняттях студенти повинні закріпити теоретичний матеріал під час дискусій, розв'язування задач і конкретних ситуацій, а також опанувати методи класифікації, кодування та дослідження якості товарів.

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» для освітньої програми «Підприємництво та торгівля» є формування комплексу компетентностей:

– **інтегральна компетентність:** здатність розв'язувати складні спеціалізовані завдання та проблеми у сферах підприємницької та торговельної діяльності або в процесі навчання, що передбачає застосування теорій та методів організації і функціонування підприємницьких та торговельних структур і характеризується комплексністю та невизначеністю умов

– **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

- **спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій та торговельній діяльності.

Програмні результати навчання (ПРН) здобувачів з навчальної дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» полягають у здатності:

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

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

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

15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій та торговельній діяльності за допомогою сучасних методів.

Міждисциплінарні зв'язки: програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів.

Знання цієї дисципліни є базою для подальшого досконалого вивчення окремих розділів товарознавства харчових продуктів та непродовольчих товарів з урахуванням новітніх досягнень вітчизняної і зарубіжної науки в галузі товарознавства, технології, фізіології людини, економіки, маркетингу та інших наук.

Критерії оцінювання результатів навчання. Критерієм успішного проходження здобувачем освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання навчальної дисципліни. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Для визначення рівня успішності використовується система комплексної діагностики знань, зорієнтована на стимулювання систематичної аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Запровадження нової системи передбачає підвищення зацікавленості здобувачів вищої освіти до вивчення навчального матеріалу, дає можливість більш об'єктивно оцінити рівень їх знань.

Система оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти передбачає виставлення оцінок за усіма формами проведення занять.

Для оптимізації процесу опанування матеріалу навчальної дисципліни здобувачам вищої освіти, які навчаються за денною і заочною формами, надається можливість працювати в режимі дистанційного навчання на навчальній платформі Moodle.

Підсумкова оцінка визначається за комплексною діагностикою знань студентів (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Рівні компетентності та відповідні критерії оцінювання

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.

1	2	3
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Підсумковий контроль – екзамен. Здобувачі вищої освіти, які повністю виконали програму дисципліни та набрали достатню кількість балів, отримують підсумкову оцінку без опитування чи виконання екзаменаційного завдання (згідно з Положенням Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти №12 від 07.02.2022).

У разі, якщо здобувач вищої освіти бажає поліпшити свою оцінку, або не набрав 75 балів, він складає екзамен з усієї програми навчальної дисципліни у вигляді письмового опитування знань згідно завдань встановленого зразка.

Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переведення поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового (семестрового) контролю, має право звернутися із проханням переглянути оцінку, одержану на екзамені (згідно Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів № 32 від 07.02.2022). Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл наведено в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Теми	Кількість годин				Форми контролю
	Всього /кредитів	з них			
		лекції	лабор. заняття	СРС	
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства	9	2		7	УО
Тема 2. Методологія товарознавства	10	2	2	6	УО
Тема 3. Наукові основи формування потреб у товарах	13	4	2	7	КТ
Тема 4. Вимоги до товарів	11	2	2	7	УО
Тема 5. Властивості товарів	52	14	24	14	
Тема 5.1. Споживні (ужиткові) властивості товарів	10	2	6	2	УО, Т, ІЗ, Р
Тема 5.2. Вода в харчових продуктах	8	2	4	2	УО, Т, ІЗ, Р
Тема 5.3. Мінеральні речовини харчових продуктів	4	2		2	УО, Т, ІЗ, Р
Тема 5.4. Вуглеводи харчових продуктів	8	2	4	2	УО, Т, ІЗ, Р
Тема 5.5. Ліпіди харчових продуктів	4	2		2	УО, Т, ІЗ, Р
Тема 5.6. Азотисті речовини та ферменти харчових продуктів	4	2		2	УО, Т, ІЗ, Р
Тема 5.7. Вітаміни, органічні кислоти та інші речовини харчових продуктів	8	2	4	2	УО, Т, ІЗ, Р
Тема 6. Якість товарів. Методи її оцінювання та дослідження	22	4	8	10	УО, КТ
Тема 7. Асортимент товарів	18	2	4	12	КТ
Тема 8. Класифікація товарів	16	4	2	10	КТ
Тема 9. Основи збереження якості і кількості товарів у процесі товароруку	13	4		9	УО
Тема 10. Кодування товарів	11	2	2	7	УО
Тема 11. Інформація про товар	11	2	2	7	УО
Разом за навчальний рік	180/6	42	42	96	
Підсумковий контроль	Екзамен письмовий				

Умовні позначення:

УО – усне опитування;

Т – тестування;

Р – реферат;

ІЗ – індивідуальне завдання;

КТ – комп'ютерне тестування;

II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства

Виробництво матеріальних благ як основа життя суспільства. Економічні й неекономічні блага. Натуральне і товарне виробництво, їх сутність та визначення. Форми господарювання: виробництво, обіг, споживання. Результати господарювання: продукція, товари, предмети споживання (вжитку).

Дефініція категорії «товар».

Інтенціональне (семантичне) визначення категорії «товар» в різних галузях суспільної практики (митний контроль, торгівля, транспорт і т. ін.).

Зародження, становлення та розвиток товарознавства як науки.

Поняття «товарознавство» та причини його появи.

Етапи становлення і розвитку товарознавства як науки. Історія розвитку товарознавства. Поділ товарознавства на теоретичне (загальне) та спеціальне.

Об'єкт товарознавчої науки (у термінології). Визначення. Товари як речові та не речові об'єкти.

Предмет товарознавства. Відмінність предмета від об'єкта товарознавства.

Зв'язок товарознавства з природничими, технічними і економічними науками. Єдність та відмінність товарознавства і матеріалознавства. Модель зв'язків товарознавства з блоками споріднених наук.

Сучасні завдання товарознавства як науки про товари, торгівлю та якість життя.

Тема 2. Методологія товарознавства

Методологія товарознавства: визначення поняття, елементи структури і їх ієрархія.

Характеристика елементів методології товарознавства: галузевих понять, визначень, категорій, термінів, методів пізнання, законів, теорій.

Товарознавчі категорії: продукція, товар, предмет споживання (вжитку), благо. Поняття цих категорій, їх ієрархія (родові, підрядні).

Поняття як одиниця думки. Зміст поняття. Властивості й ознаки товарів.

Методи пізнання в товарознавстві. Групування методів, їх характеристика і сфери застосування. Органолептичні і лабораторні методи дослідження.

Поняття законів та їх застосування у товарознавчих дослідженнях.

Теорії товарознавства та їх застосування.

Тема 3. Наукові основи формування потреб у товарах

Загальні поняття про потреби. Суть потреб у товарах. Класифікація потреб: за походженням, сферою життєдіяльності, за об'єктом спрямованості, за ознакою кількісної визначеності.

Ієрархічна система потреб і взаємозв'язок між ними.

Фактори, що формують потреби (традиції, звичаї, ритуали, мода, національні, регіональні і корпоративні особливості тощо).

Методологія визначення потреб населення в товарах регіону і країни.

Життєвий цикл товару: його трансформації. Способи задоволення потреб і типи споживання.

Типологія споживачів і їх характеристика. Сегментація ринку товарів і позиціонування товару на ринку. Тенденції споживачів і товарних ринків щодо потреб в товарах і послугах. Рівні потреб. Керування потребами. Рівень життя і якість життя.

Потреби людини у харчових продуктах (їжі) у процесі життєдіяльності організму людини (енергетична, пластична, імунорегуляторна, біорегуляторна, пристосувально-регуляторна, мотиваційно-сигнальна тощо). Сутність теорій збалансованого й адекватного харчування, оздоровчого харчування. Характеристика різних концепцій харчування (роздільне, вегетаріанське, редуковане харчування та ін.).

Принципи визначення фізіологічних потреб людини у поживних речовинах і енергії. Фактори, що впливають на енерговитрати організму людини. Енергетична цінність (калоричні коефіцієнти) білків, жирів, вуглеводів. Добові фізіологічні норми потреб в основних поживних речовинах та енергії для людини залежно від статі, віку, виду діяльності тощо.

Ступінь задоволення потреб населення в харчових продуктах. Продовольчі ресурси України.

Тема 4. Вимоги до товарів

Поняття про вимоги до товарів та його визначення. Чинники, що впливають на рівень вимог до товарів.

Класифікація вимог до товарів за ознаками пред'явлення їх в часі (поточні, перспективні), змістом (загальні й специфічні), потребами, які їх породжують (утилітарні: функціональні, технологічні, ергономічні, екологічні, надійнісні, безпеки, економічні); естетичні (до інформаційної виразності, раціональності форми, цілісності композиції доскональності виробничого виконання і товарного вигляду), соціальні вимоги до товарів.

Тема 5. Властивості товарів

Загальні поняття про властивості матеріальних і нематеріальних об'єктів – продуктів природи, предметів і речей. Діалектична взаємодія природи сфер господарювання в умовах товарного виробництва (продукція, товари, предмети споживання).

Генезис властивостей об'єктів товарознавства за сферами господарювання.

Властивості натуральні, товарні і споживні (ужиткові). Дефініція поняття «властивість». Категорії властивість і ознака об'єктів та їх застосування в товарознавстві.

Натуральні властивості продуктів природи, предметів і речей як атрибутів товарного виробництва.

Генезис натуральних властивостей, їх класифікація і характеристика. Властивості речові та набуті, їх сутність і визначення. Показники і кількісні характеристики властивостей об'єктів.

Властивості речові та набуті: структури і складу, хімічні, фізичні, фізико-хімічні; біологічні та ін. Показники і характеристики цих властивостей в товарознавстві.

Товарні властивості. Генезис товарних властивостей. Корисність і цінність товарів як властивості першого порядку і предмет товарознавства. Ознака вартості товару і її роль у забезпеченні товароруку виробів та трансформації товару у предмет споживання (вжитку).

Товарні властивості 2-го порядку. Вплив ринкового середовища на імовірність формування емпіричних ознак товарів та їх конкурентоспроможність.

Споживні (ужиткові) властивості.

Генезис споживних властивостей. Трансформація товарних властивостей і їх носіїв у предмети споживання і блага.

Класифікація споживних властивостей. Соціокультурні властивості. Властивості утилітарні і естетичні. Характеристика наведених угруповань.

Споживні властивості 2-го порядку, їх змістова (інтенціональна) характеристика, показники і характеристики оцінювання та вимірювання споживних властивостей. Споживна цінність товарів. Методи її оцінювання.

Характеристика споживних властивостей харчових продуктів: харчова цінність, енергетична цінність, біологічна цінність, фізіологічна цінність, засвоюваність, нешкідливість, доброякісність, здатність зберігання тощо.

Харчові продукти як фізико-хімічна або біологічна система. Вплив неорганічних речовин (вода, мінеральні елементи) на формування і збереженість споживних властивостей продуктів.

Вода, її фізіологічна роль, вміст у харчових продуктах, форми зв'язку води з сухими речовинами (фізико-механічні, фізико-хімічні, хімічні). Характеристика «вільної» і «зв'язаної води харчових продуктів. Сутність понять» «активність» води, «рівноважна вологість продукту», їх значення для зберігання харчових продуктів. Вимоги до якості і безпечності питної води. Методи визначення масової частки вологи в харчових продуктах.

Фізіологічна роль мінеральних елементів, їх вміст у харчових продуктах. Класифікація мінеральних елементів, характеристика макро-, мікро-, ультрамікро- елементів. Токсичні мінеральні елементи. Зольність як показник якості харчових продуктів.

Вплив органічних сполук на формування і збереженість споживних властивостей харчових продуктів. Будова, властивості, класифікація вуглеводів, ліпідів, азотовмісних сполук (у т. ч. білків), вітамінів, ферментних кислот, барвних і ароматичних речовин. їх вміст у харчових продуктах, значення для органолептичних властивостей, енергетичної і біологічної цінності, здатності до зберігання продовольчих товарів тощо.

Фізичні властивості товарів: форма, розмір, густина, шпаруватість; структурно-механічні: міцність, твердість, пружність, еластичність, пластичність, в'язкість, плинність, тиксотропія, адгезія; теплофізичні: теплоємність, температуропровідність; оптичні: колір, прозорість, рефракція світла; сорбційні властивості: адсорбція, абсорбція, хемосорбція, гігроскопічність. Значення фізичних властивостей для формування споживних властивостей і зберігання харчових продуктів і непродовольчих товарів.

Життєвий цикл товарів: поняття та значення для керування ринками.

Терміни служби, придатності і використання товарів, ресурс і гарантії експлуатації готових виробів.

Поняття про зношування і знос товарів. Фізичний і моральний знос виробів. Дослідне носіння готових виробів.

Категорії: властивість, цінність, вартість і ціна товару та їх застосування у товарознавстві.

Тема 6. Якість товарів. Методи її оцінювання та дослідження

Поняття якості товарів. Визначення (дефініція) поняття «якість». Основні поняття щодо управління якістю продукції. Поняття «якість» в ретроспективі. Еволюція методів забезпечення якості.

Носії якості товару.

Поняття доброякісності і недоброякісності об'єктів товарознавства. Ієрархія категорії «властивість - показник - характеристика товару».

Групування показників і характеристик якості товарів: одиничні, комплексні, узагальнюючі, проектні, виробничі, експлуатаційні, базові, відносні, визначальні. Граничні, інтегральні тощо.

Модель Кано та групування властивостей, показників і характеристик товарів на обов'язкові (необхідні), очікувані й захоплюючі. Сутність наведених угруповань на прикладах окремих груп товарів.

Залежність якості продукції від різних факторів у сферах виробництва, обігу (в процесі транспортування, зберігання, реалізації) та споживання. Придатна та дефектна продукція, види дефектів і вад: явні, приховані, критичні, значні, усувні та не усувні.

Види контролю якості продукції: виробничі, вхідні, приймальні, суцільні, вибіркові, періодичні та ін.

Доброякісність і недоброякісність товарів. Категорії доброякісності та сорти або гатунки товарів. Ступінь доброякісності та споживна вартість товару, їхній взаємозв'язок. Вплив ступеня доброякісності на вартість і ціну товару. Значення підвищення якості товарів для задоволення потреб споживачів і підвищення економічної ефективності виробництва і збуту, конкурентоспроможності товарів.

Фактори, що впливають на якість товарів: фактори формування якості, фактори, що стимулюють якість, фактори, що сприяють збереженню якості.

Методи дослідження і оцінювання якості товарів: методи з використанням об'єктивних способів визначення кількісних характеристик (вимірювальні, реєстраційні, статистичні, розрахункові та ін.); методи з

використанням евристичних способів оцінювання (органолептичні/сенсорні, експертні, соціологічні). Поняття про кваліметрію і квалілогію. Визначення понять та застосування в товарознавстві.

Поняття про рівень якості товарів.

Взаємозв'язок понять «конкурентоспроможність» і «якість» товарів. Системний підхід до управління якістю товарів: ретроспективний огляд і проблеми застосування на вітчизняних підприємствах.

Тема 7. Асортимент товарів

Загальні поняття. Категорії асортимент, сортамент, сортимент, асорті – визначення і застосування в товарознавстві.

Показники та характеристики асортименту товарів: одиниця товару, вид товару, різновид товару, партія товару, зразок товару, взірець товару, товари повсякденного попиту, товари простого асортименту, широта і повнота асортименту, структура асортименту та її оцінка, оновлення асортименту.

Поняття про товарні номенклатури: види і застосування в товарознавчій практиці.

Асортимент товарів виробничий/промисловий і торговий.

Асортиментна політика і асортиментні концепції. Управління асортиментом товарів – мета і основні принципи.

Методологія формування асортименту окремих груп товарів.

Основи асортиментології: об'єкт, предмет і методи вивчення.

Тема 8. Класифікація товарів

Загальні поняття і роль класифікацій в наукових дослідженнях. Класифікація як метод товарознавства. Категорії класифікація і систематика товарів.

Визначення поняття класифікація. Класифікації природні і штучні.

Елементи наукової класифікації товарів: об'єкт класифікації, мета класифікації, класифікаційна одиниця, класифікаційна ознака. Ознаки класифікації якісні та кількісні, суттєві і несуттєві (акцидентні).

Класифікаційні терміни: розряд або рівень систематики, таксономічний ряд, метод класифікації.

Розряди класифікації: *вищі* – розділ, царство, тип, відділ, клас; *середні* – порядок, загін, родина, рід; *нижчі* – група, вид, різновид.

Характеристика основних розрядів класифікації.

Поняття таксономічного ряду.

Методи класифікації – ієрархічний і фасетний, їх характеристика (сутність) і застосування в товарознавстві.

Поняття про глибину і ємність ієрархічних класифікацій.

Особливості класифікації продовольчих товарів.

Системи класифікації і класифікатори, їх використання у сфері обігу.

Тема 9. Основи збереження якості і кількості товарів у процесі товароруху

Теоретичні основи товароруху товарів у сфері обігу. Системні властивості товароруху, підсистеми товароруху (транспортування, зберігання, реалізація товарів). Фактори зовнішнього середовища (відносна вологість повітря, температура, освітленість, газовий склад, санітарний стан та ін.) і час, їхній вплив на споживні властивості товару і на економічну ефективність комерційної операції з товаром.

Процеси, що відбуваються в товарах під час товароруху (масо- і теплообмін, фізичні процеси, хімічні, біохімічні, мікробіологічні процеси і процеси старіння, зміни соціальних властивостей та ін.) їхній вплив на споживні властивості і якість товару. Знання цих процесів - шлях до зменшення втрат маси і якості товарів, підвищення ефективності праці торговельних організацій.

Наукові принципи зберігання харчових продуктів і непродовольчих товарів. Консервування як засіб збільшення термінів зберігання товарів без суттєвих змін їхньої якості, а для харчових продуктів - розширення асортименту.

Класифікація, методів консервування харчових продуктів: біоз, абіоз, ценоанабіоз, анабіоз. Сутність консервування низькими (охолодження і заморожування) і високими (пастеризація, стерилізація, тиндалізація) температурами, обробки іонізуючими випромінюваннями (радіаційна стерилізація і пастеризація), струменями ультрависокої (УВЧ) і надвисокої (НВЧ) частот, ультразвуком, опромінюванням ультрафіолетовими променями (УФП).

Сутність консервування висушуванням, кухонною сіллю, цукром, за допомогою в'ялення. Сучасні методи та їхній вплив на якість продукції.

Консервування квашенням (соління, мочіння) плодів, овочів та виробів. Консервуючі фактори їх вплив на якість продукту.

Хімічні методи консервування: маринування, копчення етиловим спиртом, використання бензойної, саліцилової, сорбінової, борної кислот та їхніх солей, антибіотиків (біоміцину, ністатину, нізину), газів (вуглекислого, озону), консервуючі фактори та їхній вплив на якість і збереження продукції. Нове в технології консервування і зберігання товарів.

Оптимальні умови і режими зберігання окремих груп товарів.

Класифікація товарів за здатністю до зберігання. Системи зберігання товарів, розміщення товарів для зберігання.

Транспортування товарів, умови транспортування. Фактори впливу на якість і кількість товару: кліматичної зони, місцевого мікроклімату, температури, вологості повітря, опромінення, руху, тиску повітря, опадів.

Системи транспортування товарів і їхня економічна ефективність у взаємозв'язку з властивостями товарів і планування комерційних операцій.

Внутрішні процеси, що відбуваються в товарах, їх взаємозв'язок із зовнішніми факторами є причиною зниження якості та маси товарів у період товароруху. Вплив умов зберігання і транспортування на рівень втрат.

Природні втрати, причини їхнього виникнення. Класифікація і нормування втрат залежно від підсистеми товароруху та інших факторів.

Значення тари і пакувальних матеріалів для зберігання якості й кількості товарів.

Класифікація тари і пакувальних матеріалів. Шляхи зниження втрат і підвищення економічної ефективності проведення комерційних операцій, захисту навколишнього середовища і збереження ресурсів держави.

Тема 10. Кодування товарів

Визначення поняття «кодування товарів». Методи кодування: реєстраційне, класифікаційне, артикуляційне, штрихове, графічне - їх сутність і сфери застосування.

Довжина кодової позначки. Коди і артикули. Артикуляційне кодування: словесне, порядкове, значеннєве.

Алфавіти кодів: цифрові, буквені, буквено-цифрові, штрихові.

Поняття про основу коду, розряд коду і структуру коду.

Система кодування як основа побудови класифікаторів. Приклади класифікаторів продукції.

Штрихове кодування об'єктів. Історія виникнення та сучасні сфери застосування. Визначення штрихових кодів. Системи штрихових кодів. Штрихові коди системи EAN, їх структура.

Структура штрихових кодів: цифрові, алфавітно-цифрові, дискретні, безперервні, двонапрямні, контролепридатні, з фіксованою довжиною коду, зі змінною довжиною коду, з різною інформаційною щільністю. Приклади кодів інших систем. Графічні коди. Способи перевірки правильності зчитування штрихових кодів.

Тема 11. Інформація про товар

Інформація про товар: загальні поняття, роль інформації в управлінні товарними ринками. Законодавча база у сфері інформації.

Вимоги до інформації про товар.

Класифікація видів інформації та основні функції. Групування інформації за походженням, за змістом, за призначенням, за місцем знаходженням та видом супроводження.

Основні засоби товарної інформації: маркування, документальне оформлення, реклама і пропаганда, друковані засоби.

Маркувальна інформація: визначення, зміст. Товарні знаки. Тавро: контрольне тавро, випробне тавро, гарантійне тавро, повірне тавро, пробірне тавро.

Способи маркування – типографський, механічний, фотофільмдрук, фотохімічний, аерографічний, гаряче тиснення.

Маркувально-умовна інформація, експлуатаційно-супроводжувальна інформація і рекламно-довідкова – зміст і способи використання.

Вартісна інформація – види прейскурантів цін, прайси, побудова прейскурантів, способи їх використання.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Навчальний час здобувача, год.
1	2	3
Знати предмет та об'єкти товарознавства, зміст товарознавчих знань.	<p>Тема 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства</p> <p>Лекція № 1</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні категорії товарознавства. 2. Споживна вартість та споживна цінність. 3. Предмет товарознавства. 4. Зміст товарознавчих знань. <p>Рекомендовані джерела</p> <p>Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 6. Інтернет-ресурси: 8 11, 12, 13.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття № 1.</p> <p><i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Історія розвитку товарознавства. 2. Принципи формування категоріального апарату. 	7
Знати методи пізнання, методологію, мету і завдання сучасного товарознавства.	<p>Тема 2. Методологія товарознавства</p> <p>Лекція № 2</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методи пізнання. 2. Методологія товарознавства. 3. Завдання сучасного товарознавства. <p>Рекомендовані джерела</p> <p>Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 6. Інтернет-ресурси: 8.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття № 1.</p> <p><i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Засоби теоретичного пізнання. 2. Зв'язок товарознавства з іншими науками. 	6
Вміти користуватись ДСТУ 3993-2000 «Товарознавство. Терміни та визначення».	<p>Лабораторне заняття № 1. Предмет, зміст, метод і завдання сучасного товарознавства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити структуру та зміст ДСТУ 3993-2000 «Товарознавство. Терміни та визначення». 2. Вивчити діалектичну взаємодію виробництва, обміну та споживання продукції, побудувати загальну схему системи. 3. Вивчити завдання сучасного товарознавства. 	2

1	2	3
Вміти визначати вимоги до непродовольчих товарів.	Лабораторне заняття № 3. Вивчення вимог до непродовольчих товарів 1. Засвоїти поняття щодо вимог до товарів. 2. Вивчити класифікацію вимог. 3. Вивчити утилітарні вимоги т до товарів. 4. Вивчити соціальні та естетичні вимоги до товарів. 5. Вивчити вимоги до надійності товарів.	2
Знати загальні поняття про властивості товарів; фізичні властивості товарів та їх характеристику; хімічні властивості товарів та їх характеристику. Знати визначення поняття «спожив-ні властивості товарів»; класифікацію споживних властивостей їх основні відмінні особливості.	Тема 5. Властивості товарів Тема 5.1. Споживні (ужиткові) властивості товарів Лекція № 6 План лекції 1. Фізичні та хімічні властивості товарів та їх характеристика. 2. Загальна характеристика споживних властивостей товарів, їх групування. 3. Утилітарні властивості та їх групування. 4. Функціональні властивості товарів та їх показники. Рекомендовані джерела Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 6. Інтернет-ресурси: 14.	2
Вміти визначати основні показники та характеристики натуральних і споживних властивостей окремих зразків товарів	Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять № 4, 5, 6. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Суспільні форми натуральних властивостей. 2. Фізико-хімічні властивості та їх характеристика. 3. Біологічні властивості. 4. Властивості безпеки та надійності товару та їх показники. 5. Екологічні властивості товарів. 6. Ергономічні та естетичні властивості товарів.	2
Вміти визначати основні показники та характеристики натуральних і споживних властивостей окремих зразків товарів	Лабораторне заняття № 4. Вивчення натуральних властивостей товарів 1. Вивчити натуральні властивості товарів. 2. Вивчити показники та характеристики натуральних властивостей окремих товарів.	2
Вміти визначати основні показники та характеристики натуральних і споживних властивостей окремих зразків товарів	Лабораторне заняття № 5. Вивчення споживних властивостей господарських товарів 1. Вивчити споживні властивості господарських товарів. 2. Вивчити показники та характеристики споживних властивостей господарських товарів.	2
Вміти визначати основні показники та характеристики натуральних і споживних властивостей окремих зразків товарів	Лабораторне заняття № 6. Вивчення споживних властивостей товарів культурно-побутового призначення 1. Вивчити споживні властивості товарів культурно-побутового призначення. 2. Вивчити показники та характеристики споживних властивостей товарів культурно-побутового призначення.	2

1	2	3
<p>Знати фізіологічну роль води для організму людини, види зв'язку води з сухими речовинами, її вміст в продуктах харчування та значення при оцінці якості та тривалості зберігання.</p> <p>Вміти визначати вміст вологи в харчових продуктах.</p>	<p align="center">Тема 5.2. Вода в харчових продуктах</p> <p>Лекція № 7 План лекції 1. Фізіологічна роль води для живих організмів. 2. Вміст води у харчових продуктах. 3. Види зв'язку води у харчових продуктах. Рекомендовані джерела Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 4, 5, 6. Інтернет-ресурси: 16.</p> <p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять № 7, 8. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Речовини, що формують біологічну цінність харчових продуктів. 2. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів. 3. Енергетична цінність харчових продуктів 4. Вологість як показник якості харчових продуктів. 5. Гігроскопічність, рівноважна вологість і активність води. Значення цих явищ для зберігання продуктів.</p> <p>Лабораторне заняття № 7. Методи визначення масової частки вологи в харчових продуктах 1. Вивчити сутність прямих і непрямих методів визначення масової частки води в харчових продуктах.</p> <p>Лабораторне заняття № 8. Методи визначення масової частки вологи в харчових продуктах 1. Визначити масову частку води в харчових продуктах висушуванням.</p>	<p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">2</p>
<p>Знати фізіологічну роль мінеральних елементів в харчових продуктах; класифікацію мінеральних елементів.</p>	<p align="center">Тема 5.3. Мінеральні речовини харчових продуктів</p> <p>Лекція № 8 План лекції 1. Фізіологічна роль мінеральних елементів. 2. Класифікація мінеральних елементів. 3. Зольність як показник якості харчових продуктів. Рекомендовані джерела Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 4, 5, 6. Інтернет-ресурси: 5, 15, 16.</p> <p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Біологічна роль макроелементів. 2. Біологічна роль мікроелементів. 3. Характеристика ультрамікроелементів.</p>	<p align="center">2</p> <p align="center">2</p>

1	2	3
Знати фізіологічну роль вуглеводів, принципи їх класифікації, кількісний та якісний вміст в харчових продуктах, будову та властивості.	<p align="center">Тема 5.4. Вуглеводи харчових продуктів</p> <p>Лекція № 9</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Харчова цінність та класифікація вуглеводів. 2. Характеристика моно- і дисахаридів, їх вміст у харчових продуктах. <p>Рекомендовані джерела</p> <p>Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 4, 5, 6. Інтернет-ресурси: 5, 15, 16.</p>	2
Вміти визначати кількість цукрози в цукрі поляриметричним методом.	<p>Самостійна робота студентів</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття № 9, 10.</p> <p><i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика полісахаридів, їх вміст у харчових продуктах. 2. Особливості і види пектинових речовин. 3. Властивості крохмалю. 	2
	<p>Лабораторне заняття № 9. Визначення кількості цукрози в цукрі поляриметричним методом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити сутність поляриметричного методу. 	2
	<p>Лабораторне заняття № 10. Визначення кількості цукрози в цукрі поляриметричним методом</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначити кількість цукрози в цукрі поляриметричним методом. 	2
Знати фізіологічну роль ліпідів, принципи їх класифікації, кількісний та якісний вміст в харчових продуктах, будову та властивості.	<p>Тема 5.5. Ліпіди харчових продуктів</p> <p>Лекція № 10</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Харчова цінність та класифікація ліпідів. 2. Вміст ліпідів у харчових продуктах. <p>Рекомендовані джерела</p> <p>Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 4, 5, 6. Інтернет-ресурси: 2, 5, 6, 8.</p>	2
Знати фізіологічну роль азотистих речовин та ферментів, принципи їх класифікації, кількісний та якісний вміст в харчових продуктах, будову та властивості.	<p>Самостійна робота студентів</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції.</p> <p><i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Склад і властивості жирів. 2. Оцінка якості та дефекти жирів. 3. Види та властивості ліпоїдів. 	2
	<p>Тема 5.6. Азотисті речовини та ферменти харчових продуктів</p> <p>Лекція № 11</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Азотисті речовини. 2. Амінокислотний склад і структура білків. 3. Ферменти. <p>Рекомендовані джерела</p> <p>Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 4, 5, 6. Інтернет-ресурси: 1, 5, 6, 8.</p>	2

1	2	3
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Властивості і класифікація білків. 2. Будова білків та вміст в харчових продуктах. 3. Небілкові азотисті речовини.</p>	2
<p>Знати фізіологічну роль вітамінів, органічних кислот та інших речовин, принципи їх класифікації, кількісний та якісний вміст в харчових продуктах, будову та властивості.</p> <p>Вміти визначати кислотність в харчових продуктах.</p>	<p>Тема 5.7. Вітаміни, органічні кислоти та інші речовини харчових продуктів Лекція № 12 План лекції 1. Вітаміни. 2. Органічні кислоти. 3. інші речовини харчових продуктів Рекомендовані джерела Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 4, 5, 6. Інтернет-ресурси: 5, 6, 8.</p> <p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять № 11, 12. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Класифікація та значення вітамінів у харчуванні. 2. Види та властивості органічних кислот. 3. Барвні, дубильні та ароматичні речовини.</p> <p>Лабораторне заняття № 11. Визначення загальної та активної кислотності харчових продуктів 1. Визначити загальну кислотність харчових продуктах технічним методом.</p> <p>Лабораторне заняття № 12. Визначення загальної та активної кислотності харчових продуктів 1. Визначити активну кислотність харчових продуктах рН-метром.</p>	2
<p>Знати визначення поняття якості товарів, класифікацію показників якості, суть та мету визначення рівня якості, методи дослідження і оцінювання якості товарів.</p>	<p>Тема 6. Якість товарів. Методи її оцінювання та дослідження Лекція № 13 План лекції 1. Основні поняття якості товарів. 2. Методологічні основи оцінки якості товарів Лекція № 14. План лекції 1. Основні напрямки у визначенні якості непродовольчих товарів. 2. Методи дослідження властивостей і якості товарів та їх групування. 3. Характеристика об'єктивних методів оцінки якості товарів. Рекомендовані джерела Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 4, 5, 6. Інтернет-ресурси: 7, 8.</p>	2

1	2	3
<p>Вміти визначати коефіцієнт заломлення і концентрацію сухих розчинних речовин у харчових продуктах рефрактометричним методом</p> <p>Вміти визначати відносну густину досліджуваних продуктів пікнометричним і ареометричним методами</p>	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять № 13, 14, 15, 16. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Рівень якості товарів. 2. Особливості дослідження якості продовольчих і непродовольчих товарів 3. Значення підвищення якості товарів для задоволення потреб споживачів і економічної ефективності виробництва та збуту. 4. Контроль якості товарів. 5. Методи оцінки рівня якості товарів.</p>	10
	<p>Лабораторне заняття № 13. Оптичні методи дослідження харчових продуктів 1. Вивчити сутність оптичних методів дослідження.</p>	2
	<p>Лабораторне заняття № 14. Оптичні методи дослідження харчових продуктів 1. Визначити коефіцієнт заломлення (оптичну густину) і концентрацію сухих розчинних речовин у харчових продуктах рефрактометричним методом.</p>	2
	<p>Лабораторне заняття № 15. Визначення відносної густини та питомої ваги 1. Вивчити сутність пікнометричного і ареометричного методів визначення відносної густини харчових продуктів.</p>	2
	<p>Лабораторне заняття № 16. Визначення відносної густини та питомої ваги 1. Визначити відносну густину досліджуваних продуктів пікнометричним і ареометричним методами.</p>	2
<p>Знати сутність понять «асортимент» товарів (торговельний, виробничий); «вид», «підвид», «тип», «марка», «клас», «підклас», «сорт», «гатунок».</p>	<p style="text-align: center;">Тема 7. Асортимент товарів</p> <p>Лекція № 15 План лекції 1. Асортимент товарів: поняття, види. 2. Показники асортименту товарів. 3. Формування торгового асортименту. Рекомендовані джерела Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 5, 6. Інтернет-ресурси: 6.</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторних занять № 17, 18. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Функціональні і споживчі комплекси товарів. 2. Управління асортиментом</p>	12

1	2	3
<p>Уміти аналізувати структуру та оцінювати асортимент непродовольчих товарів.</p>	<p>Лабораторне заняття № 17. Вивчення асортименту непродовольчих товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити терміни та визначення з теми. 2. Визначити кількісні показники та характеристики асортименту товарів. 	2
	<p>Лабораторне заняття № 18. Оцінка асортименту непродовольчих товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розрахувати структуру і провести аналіз асортименту непродовольчих товарів. 2. Проаналізувати структуру асортименту непродовольчих товарів в динаміці. 3. Визначити широту асортименту і коефіцієнт оновлення товарів. 	2
<p>Знати загальні принципи наукової класифікації товарів, класифікацію товарів згідно з Гармонізованою системою, методи та системи класифікації товарів.</p>	<p style="text-align: center;">Тема 8. Класифікація товарів</p> <p>Лекція № 16 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Суть, мета і значення класифікації. 2. Елементи і правила наукової класифікації товарів. <p>Лекція № 17 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація товарів згідно з Гармонізованою системою. 2. Методи класифікації товарів - фасетний та ієрархічний, їх суть і правила побудови. <p>Рекомендовані джерела Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 5, 6. Інтернет-ресурси: 6.</p>	2
	<p>Самостійна робота Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття № 19. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознаки спільності об'єктів класифікації. 2. Кодування об'єктів класифікації 3. Системи класифікації товарів. 	10
	<p>Лабораторне заняття № 19. Класифікація непродовольчих товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчити сутність, ознаки та принципи класифікації непродовольчих товарів. 2. Скласти графічну схему класифікації товарів групи «Одяг» за ієрархічним методом. 3. Скласти графічну схему класифікації товарів групи «Одяг» за фасетним методом. 4. Визначити ознаки, за якими виділені класифікаційні групування у варіантах завдання. 	2

1	2	3
<p>Знати сутність процесів, що відбуваються у харчових продуктах під час товароруку та їх вплив на якість товарів, класифікацію продовольчих товарів щодо здатності до зберігання, оптимальні умови зберігання окремих груп товарів.</p>	<p>Тема 9. Основи збереження якості і кількості товарів у процесі товароруку Лекція № 18 План лекції 1. Режими зберігання продовольчих товарів 2. Процеси, що відбуваються у харчових продуктах під час зберігання, їх вплив на якість продукції Лекція № 19 План лекції 1. Втрати харчових продуктів у процесі товароруку 2. Основи консервування харчових продуктів Рекомендовані джерела Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 4, 5, 6. Інтернет-ресурси: 10, 17.</p>	<p>2</p> <p>2</p>
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Санітарно-гігієнічний режим зберігання продовольчих товарів. 1. Фізико-хімічні процеси, їх вплив на якість продукції. 2. Способи транспортування товарів, фактори, що впливають на якість і кількість товару під час товаропросування. 4. Хімічні та біохімічні методи консервування.</p>	<p>9</p>
<p>Знати суть, мету і значення кодування, будову класифікаторів, будову штрихового коду.</p>	<p>Тема 10. Кодування товарів Лекція № 20 План лекції 1. Суть, мета і значення кодування. 2. Класифікатори, їх будова. 3. Штрихове кодування. Рекомендовані джерела Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 5. Інтернет-ресурси: 6, 17.</p>	<p>2</p>
	<p>Самостійна робота студентів Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття № 20. <i>Питання, які виносяться на СРС:</i> 1. Системи кодування. 1. Сутність і мета кодування продовольчих товарів.</p>	<p>7</p>
<p>Вміти визначати штрихові коди та розраховувати контрольну цифру кодів EAN-8 та EAN-13.</p>	<p>Лабораторне заняття № 20. Вивчення способів кодування товарів 1. Засвоїти терміни та визначення щодо кодування товарів. 2. Вивчити види та побудову штрихових кодів. 3. Розрахувати контрольну цифру кодів EAN-8 та EAN-13.</p>	<p>2</p>

1	2	3
Знати види інформації про товар та їх класифікацію.	<p align="center">Тема 11. Інформація про товар</p> <p>Лекція № 21</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види інформації про товар та їх класифікація. 2. Маркувально-довідкова і маркувально-умовна інформація про товар. 3. Експлуатаційно-супровідна і рекламно-довідкова інформація про товар. <p>Рекомендовані джерела</p> <p>Основні: 5, 6, 7, 8. Додаткові: 3, 5. Інтернет-ресурси: 13, 17.</p>	2
Вміти групувати інформацію про товар за різними ознаками.	<p>Самостійна робота студентів</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції, підготовка до лабораторного заняття № 21.</p> <p><i>Питання, які виносяться на СРС:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимоги Закону України «Про захист прав споживачів» до змісту і форми інформації про товар. 2. Засоби і форми інформації про товар. 	7
	<p>Лабораторне заняття № 21. Види та засоби інформації про товар</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. З'ясувати сутність та вивчити можливі угруповання інформації про товар. 2. Вивчити товарні знаки (бренди), престижні знаки-нагороди, знаки відповідності. 	2
Всього		180

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні

1. Про затвердження форми, опису знаку відповідності технічним регламентам, правил та умов його нанесення : Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1184. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1184-2015-Text>
2. ДСТУ 3144-95. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Терміни та визначення. [Чинний: від 1996-01-01]. Офіц. видання. Київ : Держстандарт України, 1995. 37 с.
3. ДСТУ 3145-95. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги. [Чинний: від 1996-01-01]. Офіц. видання. Київ : Держстандарт України, 1995. 23 с.
4. ДСТУ 3146-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихові позначки EAN. Вимоги до побудови. [Чинний: від 1996-01-01]. Офіц. видання. Київ : Держстандарт України, 1995. 45 с.
5. ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення. [Чинний: від 2001-01-01]. Офіц. видання. Київ : Держстандарт України, 2000. 24 с.
6. Бондарчук М.Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства). Конспект лекцій. Кривий Ріг, 2018. 114 с.
7. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
8. Чорна Т.М. Теоретичні основи товарознавства. Ірпінь : Університет ДФС України, 2021. 598 с.

Додаткові

1. Дикань В.Л. Товарознавство та комерційна діяльність : підручник. Харків : УкрДУЗТ, 2018. 369 с.
2. Мережко Н. В., Мокроусова О. Р., Коптюх Л. А. та ін. Товарознавство: підручник. Т. 1: Непродовольчі товари. Київ : КНТЕУ. 2019. 760 с.
3. Мережко Н.В., Белінська С.О., Михайлова Г.М., Мостика К.В. Теоретичні основи товарознавства : опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2018. 188 с.
4. Основи експертизи продовольчих товарів : навч. посіб. / авт.: В. Д. Малигіна, Л. Д. Титаренко, Л. В. Породіна, Г. О. Лихоніна, Н. М. Лазарева, О. Ю. Холодова. Київ : Кондор, 2022. 296 с.
5. Юдічева О. П., Котова З. Я., Кузнецова Н. О., Рачинська З. П. Експертиза продовольчих товарів. Кредитно-модульний курс : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Ліра-К, 2022. 248 с.
6. Юрко І. В., Балабан П. Ю., Горячова О. О., Лісіца В. В., Михайленко О. М. Організація торгівлі. Довідник працівника продовольчого магазину : навч. посіб. / за заг. ред. І. В. Юрка. Харків : Світ Книг, 2019. 304 с.

Інтернет-ресурси

1. Білкові продукти – таблиця вмісту білків. URL: <http://oede.in.ua/pravilne-xarchuvannya/bilkovi-produkty-tablytsya-vmistu-bilkiv.html>
2. Вартість, споживча вартість, закон вартості. URL: <http://epi.cc.ua/stoimost-potrebitelnaya-stoimost-zakon-25763.html>
3. Визначення потреби в товарах, точки замовлення і порядок оформлення замовлення. URL: http://pidruchniki.com/10540702/marketing/viznachennya_potrebi_tovarah_tochki_zamovlennya_poryadok_oformlennya_zamovlennya
4. Ергономічні вимоги до товару. URL: <http://studentbooks.com.ua/content/view/94/54/1/29/>
5. Жири. Склад жирів, їх утворення. Гідроліз та гідрування жирів. Жири у природі. Біологічна роль жирів. URL: <http://school.xvatit.com/index.php?title=>
6. Загальні поняття та класифікація споживчих властивостей. URL: https://studme.com.ua/1246122011001/marketing/potrebitelskie_svoystva_tovarov.htm
7. Мета і значення кодування товарів. URL: http://pidruchniki.com/10561127/ekonomika/koduvannya_tovariv
8. Методологія та цілі товарознавства. Курс лекцій. URL: <https://keytiotalmawin.files.wordpress.com/2017/01/123.pdf>
9. Мочерний С.В., Некрасов В.М., Овчинников В.Н., Секретарюк В.В. Економічна теорія. (Розділ «Товар і його властивості»). URL: <http://epi.cc.ua/12tovar-ego-svoystva.html>
10. Організація і технологія зберігання товарів у магазинах. URL: http://pidruchniki.com/14400607/marketing/organizatsiya_tehnologiya_zberigannya_tovariv_magazinah
11. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. URL: http://www.ebooktime.net/book_74_glava_1_Anotatsiya.html
12. Товар і його фактори. URL: <http://buklib.net/books/27483/>
13. Товарна інформація: види, форми, засоби, вимоги, правова база. URL: http://stud.com.ua/11038/marketing/tovarna_informatsiya_vidi_formi_zasobi_vimogi_pravova_baza
14. Утилітарні вимоги до товару. URL: <http://manualsem.com/book/298-teoretichni-osnovi-tovarovnavstva/8-Page8.html>
15. Фізіолого-гігієнічне значення нутрієнтів. URL: http://pidruchniki.com/19741207/meditsina/fiziologo-gigiyenichne_znachennya_nutriyentiv#457
16. Харчові речовини та їх значення. URL: <http://medbib.in.ua/pischevyie-veschestva-znachenie.html>
17. Якість і конкурентоспроможність товару. URL: <http://library.if.ua/book/42/2943.html>