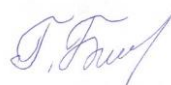


**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ****Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи**ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри

підпис

\_\_\_\_\_ Г.О. Бірта \_\_\_\_\_  
ініціали, прізвище

«\_28\_» \_\_серпня\_\_ 2024\_\_ р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни	<i>Основи споживання товарів та здоров'я людини</i>
освітня програма/спеціалізація	<i>«Товарознавство і торговельне підприємництво» «Експертиза та митна справа»</i>
спеціальність	<i>076 «Підприємництво та торгівля»</i>
галузь знань	<i>07 «Управління та адміністрування»</i>
ступінь вищої освіти	<i>Бакалавр</i>

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Протокол від «\_28\_» \_\_серпня\_\_ 2024\_\_ року № \_1\_

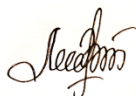
**Полтава 2024**

Укладачі:

**Бургу Ю.Г.**, доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Полтавського університету економіки і торгівлі, к.с.-г.н.

## ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво»  
спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»  
ступеня бакалавр



підпис

Л.В. Флока

ініціали, прізвище

«28» серпня 2024 року

Гарант освітньої програми «Експертиза та митна справа»  
спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»  
ступеня бакалавр



підпис

О.О. Горячова

ініціали, прізвище

«28» серпня 2024 року

## ЗМІСТ

<b>Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини»</b>	<b>4</b>
<b>Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує навчальна дисципліна «Основи споживання товарів та здоров'я людини», програмні результати навчання</b>	<b>5</b>
<b>Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини»</b>	<b>6</b>
<b>Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни</b>	<b>9</b>
<b>Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів</b>	<b>13</b>
<b>Розділ 6. Інформаційні джерела</b>	<b>14</b>
<b>Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни</b>	<b>15</b>

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини»

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля».

Місце в структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Товарні аспекти якості продукції, Технології зберігання товарів <i>Постреквізити:</i> Товарний консалтинг, Управління безпечністю непродовольчих товарів, Технології упакування товарів і тара	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни		
Курс/семестр вивчення	Курс - <u>  2  </u> Семестр - <u>  3  </u>	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	Кількість кредитів за ЄКТС <u>  4  </u> Кількість модулів: <u>  2  </u>	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: загальна кількість:	3 семестр	120 год
- лекції:		16 год
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття:		32 год
- самостійна робота:		72 год
- вид підсумкового контролю:		ПМК
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: загальна кількість:	3 семестр	120 год
- лекції:		4 год
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття:		4 год
- самостійна робота:		112 год
- вид підсумкового контролю:		ПМК

## Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує навчальна дисципліна «Основи споживання товарів та здоров'я людини», програмні результати навчання

Мета навчальної дисципліни – розкрити основні проблеми споживання, спрямовані на формування активного, раціонального споживача, здатного аналізувати своє особисте споживання, вплив інформації потреб, особливостей культури, віку, статі та інших факторів на формування раціонального споживання товарів і послуг.

Таблиця 2. Перелік коментентностей, які забезпечує навчальна дисципліна «Основи споживання товарів та здоров'я людини», програмні результати навчання

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
<b>Загальні компетентності</b>		
1	K02 (ЗК02). Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.	ПР02. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності.
2	K06 (ЗК06). Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	ПР05. Організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі. ПР10. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства.
<b>Спеціальні компетентності</b>		
1	K13 (СК01). Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної діяльності.	ПР15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів.
2	K17 (СК05). Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній діяльності.	

## **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини»**

### **Тема 1. Основи формування потреб і споживання товарів**

Визначення поняття потреба, значення знань про потреби у здійсненні комерційних операцій. Класифікація потреб і сутність ієрархічної структури потреб. Властивості потреб, чинники формування потреб і передумови задоволення потреб. Поняття споживання, вивчення етапів споживання і технології споживачів за суттєвими ознаками, що визначають характер потреб. Поняття сегмент ринку, сегментація ринку і позиціонування товару на ринку.

### **Тема 2. Раціональні потреби населення в продовольчих товарах та ступінь їх задоволення**

Аналіз моделі ситуації споживання, яка розробляється з урахуванням характеристики груп споживачів, середовища, умов та способів споживання виробів.

Хімічний склад харчових продуктів, ознаки класифікації працездатного населення щодо споживання товарів. Раціональні норми споживання продовольчих і непродовольчих товарів з урахуванням нормативів і динаміки споживання.

### **Тема 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів.**

Класифікація натуральних властивостей, їх характеристика та зв'язок з споживними властивостями. Ознаки класифікації споживних властивостей. Номенклатура функціональних, ергономічних, естетичних, властивостей, надійності і безпеки товарів в споживанні.

Наявність прямої залежності надійності від функціональних властивостей і умов експлуатації товарів. Комплексні показники надійності з урахуванням одиничних.

Вплив надійності на збереження споживних властивостей товарів протягом встановленого терміну служби, її зміну внаслідок процесів, які відбуваються при зберіганні, споживанні і експлуатації.

Номенклатура естетичних властивостей відповідно до комплексних і одиничних показників властивостей товару. Необхідність знань про естетичні властивості товарів для задоволення потреб людини.

Характеристика видів небезпек відповідно до комплексних і одиничних показників властивостей товару, вплив діючих чинників на небезпеку непродовольчих товарів, існуючі можливі джерела небезпеки та методи їх усунення.

#### **Тема 4. Вплив неорганічних та органічних речовин на формування споживних властивостей харчових продуктів**

Вплив води на здатність товарів до зберігання, характеристика зв'язувальної води, вимоги до якості питної води, характеристика основних мікроелементів, характеристика основних мікроелементів, вплив токсичних речовин на якість продукції, розподіл жирів в залежності від засвоюваності, сутність гідролізу жиру, азотомісткі речовини, метод для визначення біологічної цінності білків харчових продуктів, вплив органічних кислот на процеси, що відбуваються в продуктах при зберіганні, ароматичні речовини, вітаміноподібні речовини, провітаміни, антивітаміни.

#### **Тема 5. Дослідження властивостей товарів**

Органолептичний метод визначення показників якості, як метод визначення показників якості товару на основі аналізу сприйняття органів чуттів людини.

Лабораторний метод визначення показників якості, як метод визначення значень показників якості товару за допомогою спеціальної апаратури, реактивів, посуду та іншого допоміжного приладдя. Соціологічний метод визначення якості, як метод визначення якості товару на підставі збирання та аналізу думок його фактичних або потенційних споживачів.

Показники якості, що сприймаються за допомогою зору, показники якості, що визначаються за допомогою глибокого дотику, показники якості, що визначаються за допомогою органу нюху, показники якості, що визначаються у порожнині рота.

#### **Тема 6. Класифікація кодування та асортимент товарів**

Основні поняття класифікації і кодування об'єктів. Сутність методів класифікації та кодування. Класифікатори товарів, їх зміст, мета використання. Суть і область використання штрихового кодування. Особливості економіко-статистичних класифікацій товарів і продукції.

Аналіз структури асортименту товарів відповідно до структури потреб, основні показники асортименту та їх вплив на властивості асортименту. Поняття виробничий та торговельний, простий та складний, груповий та розгорнутий, раціональний та оптимальний асортименти.

#### **Тема 7. Засоби пакування**

Види тари та пакування, їхнє значення у формуванні товарних вантажів, елементи пакування товарів, пакувальні і перев'язувальні матеріали, переваги і

недоліки жорсткої тари, переваги і недоліки напівжорсткої тари, переваги і недоліки м'якої тари, вплив пакування на попит товару, економічний аналіз пакування, пакування, як важливий носій інформації про товар, функції пакування.

### **Тема 8. Консервування харчових продуктів і сировини**

Фізичні методи консервування, фізико-хімічні методи консервування, біохімічні методи консервування, хімічні методи консервування, комбіновані методи консервування.

Зовнішні чинники, що впливають на процеси в товарах при товаропросуванні. Терміни і поняття: система і підсистема товаропросування, абсолютна і відносна вологість повітря, рівно вагова вологість товару, гігроскопічність, режим зберігання. Умови зберігання різних видів товару.

Чинники середовища, що впливають на зміни споживних властивостей товарів при товаропросуванні, особливості різних видів процесів, які протікають під час зберігання товарів. класифікація і види природних втрат та їх вплив на зміну якості продовольчих товарів. Біохімічні процеси характерні для окремих груп товарів. Суть дихання і вплив цього процесу на масу і якість товару.

### **Тема 9. Види і засоби інформації про товар.**

Класифікація товарної інформації, основні функції маркування. Коротка характеристика носіїв виробничого і торгового маркування. Класифікація інформаційних знаків і технічних документів. Характеристика рекламно-довідкової інформації. Зв'язок інформації з ефективністю споживання



#### Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4. Тематичний план навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини»

Назва модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Обсяг годин	Назва теми практичного заняття	Обсяг годин	Навч. метод літ-ра
<p><b>Тема 1. Основи формування потреб і споживання товарів</b>  <b>Лекція 1</b>            1. Поняття про потреби            2. Класифікація і характеристика потреб за походженням            3. Нормативний характер біологічних потреб і вибірковість задоволення соціальних потреб.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 1. Основи формування потреб і споживання товарів</b>            1. Вивчення типології споживачів.            2. Складання характеристики груп споживачів, об'єднаних приблизно однаковими потребами.            3. Визначення ознак типології споживачів, найбільш важливих для певних товарів.</p>	4	12; 13; 14
<p><b>Тема 2. Раціональні потреби населення в продовольчих товарах та ступінь їх задоволення</b>  <b>Лекція 2</b>            1. Теорії та концепції харчування людини            2. Альтернативні теорії та концепції харчування            3. Енергетична цінність харчових продуктів</p>	2	<p><b>Практичне заняття 2. Раціональні потреби населення в продовольчих товарах та ступінь їх задоволення</b>            1. Ознайомитись з теоріями раціонального харчування            2. Визначення енергетичної цінності продовольчих товарів.            3. Визначення біологічної цінності продовольчих товарів.            4. Ознайомитись з рекомендованим рівнем</p>	4	5; 12; 14

		енергозабезпечення дорослого населення 5. Складання (розробка) реклами на харчові продукти		
<b>Тема 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів</b> <b>Лекція 3.</b> 1. Соціальні та функціональні властивості товарів 2. Надійність та безпека споживання 3. Ергономічні, естетичні та екологічні властивості.	2	<b>Практичне заняття 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів</b> 1. Вивчення показників надійності 2. Вивчення режимів і термінів зберігання продовольчих товарів 3. Охарактеризуйте види безпеки у вигляді таблиці 4. Вивчення видів небезпеки товарів 5. Вивчення чинників і джерел небезпеки	4	1; 12; 13; 14
<b>Тема 4. Вплив неорганічних та органічних речовин на формування споживних властивостей харчових продуктів</b> <b>Лекція 4</b> 1. Хімічний склад продуктів. 2. Неорганічні речовини харчових продуктів (вода, мінеральні речовини) 3. Органічні речовини харчових продуктів (вуглеводи, азотні речовини, жири, вітаміни, ароматичні, барвні речовини)	2	<b>Практичне заняття 4. Вплив неорганічних та органічних речовин на формування споживних властивостей харчових продуктів</b> 1. Вивчити вміст води в харчових продуктах. 2 Вивчити вміст мінеральних речовин в харчових продуктах та їх значення для організму. 3. Охарактеризуйте види і властивості ліпідів, їх значення. 4. Складіть класифікацію білків у вигляді схеми (за походженням, будовою, цінністю щодо організму).	4	11; 12; 13; 15

<b>Тема 5. Дослідження властивостей товарів</b>		<b>Практичне заняття 5. Дослідження властивостей товарів</b> 1. Визначення кольору харчових продуктів 2. Визначення прозорості харчових продуктів 3. Визначення консистенції харчових продуктів 4. Визначення смаку і запаху харчових продуктів 5. Балова оцінка якості харчових продуктів	2	8; 12; 14
<b>Тема 6. Класифікація кодування і асортимент товарів</b> <b>Лекція 6.</b> 1. Асортимент товарів 2. Класифікація товарів 3. Кодування товарів	2	<b>Практичне заняття 6. Класифікація, кодування та асортимент товарів</b> 1. Вивчення ієрархічного методу класифікації товарів 2. Вивчення фасетного методу класифікації товарів 3. Визначення ознак, за якими виділяються класифікаційні угруповання 4. Перевірка справжності штрихових кодів 5. Розрахунок структури асортименту непродовольчих товарів 6. Розрахунок показників асортименту товарів	4	5; 12; 13; 14
<b>Тема 7. Засоби пакування</b> <b>Лекція 7</b> 1. Функції засобів пакування 2. Класифікація та види упаковки 3. Сировина для виготовлення пакувальних засобів.	2	<b>Практичне заняття 7. Засоби пакування</b> 1. Характеристика різних видів тари залежно від матеріалу виготовлення 2. Характеристика різних видів тари залежно від призначення.	2	5; 9; 12

4. Основні вимоги до упаковки.		3. Вимоги до тари та пакування		
<b>Тема 8. Консервування харчових продуктів і сировини</b> <b>Лекція 8</b> 1. Фізичні методи консервування 2. Фізико-хімічні методи консервування 3. Біохімічні методи консервування 4. Хімічні методи консервування 5. Комбіновані методи консервування	2	<b>Практичне заняття 8. Консервування харчових продуктів і сировини</b> 1. Характеристика основних способів консервування 2. Характеристика методів консервування 3. Визначення методів для консервування продовольчих товарів	4	2; 3; 12; 13
<b>Тема 9. Види і засоби інформації про товар</b> <b>Лекція 9</b> 1. Засоби і форми інформації про товар 2. Вимоги до інформації про товар 3. Види інформації про товар	2	<b>Практичне заняття 9. Види і засоби інформації про товар</b> 1. Характеристика основних функцій маркування 2. Характеристика загальних і специфічних вимог до маркування 3. Характеристика основних носіїв виробничого маркування 4. Вивчення структури маркування	4	12; 13; 14
<b>Всього</b>	<b>16</b>		<b>32</b>	

**Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів**

Таблиця 5. Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

<b>Форми навчальної роботи</b>	<b>Вид навчальної роботи</b>	<b>Кількість балів</b>
Лекція	1. Відвідування лекцій	9,0
Практичне заняття	1. Відвідування практичного заняття	9,0
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	27,0
	3. Виконання навчальних завдань	27,0
Самостійна робота	1. Вивчення окремих питань або тем, передбачених робочою програмою для самостійного опрацювання	18,0
Поточний контроль	Поточна модульна робота	10,0
Загальна сума		100

Таблиця 6. Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## Розділ 6. Інформаційні джерела

1. Бургу Ю.Г., Бірта Г.О. Теоретичні основи товарознавства. Навчальний посібник. 2024. Publisher: GlobeEdit is a trademark of Dodo Books Indian Ocean Ltd., and Omniscryptum S.R.L. publishing group 120 High Road, East Finchley, London, N2 9ED, United Kingdom, str. Armeneasca 28/1, Office1, Chisinau MD-2012 Republic of Moldova. - 240 с. ISBN 978-620-6-79636-7. Режим доступу <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/13348>
2. Бургу Ю.Г. Основи споживання товарів та здоров'я людини: Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність. - Полтава : ПУЕТ, 2020, 52 с.
3. Довідник товарознавця. Продовольчі товари [Текст]: навч. посібник / за ред. С. В. Князь. – Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2016. – 340 с.
4. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів [Текст]: навч. посібник / В. А. Колтунов, Є. В. Белінська. – Київ: Центр учб. л-ри, 2020. – 138 с.
5. Николаева, М. А. Товарна інформація [Текст]: / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Х: Норма : ИНФРА, 2019. – 256 с.
6. Полікарпов, І.С. Товарна інформація [Текст]: підручник / І.С. Полікарпов, О. В. Шумський. – Київ : Центр навч. л-ри, 2020. – 616 с
7. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. - К.: Лібра, 2019. - 272 с.
8. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товарознавство [Текст] / Г. Ф. Пугачевський. – 2016. – 128 с.
9. Сирохман, І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари [Текст] : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня, В. Т. Лебединець. – Київ: Знання, 2014. – 543 с.
10. Страхова, С. А. Теоретичні основи товарознавства і експертизи [Текст]: / С. А. Страхова. – Х: Д. і К., 2022. – 164 с.
11. Теоретичні основи товарознавства [Текст]: підручник / В.А. Жук, В.В. Гаврилишин, [та ін.] ; за ред. Ю.Т. Жук. – Львів: Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.
12. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: Лабораторний практикум / Н.Я. Орлова, - К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2019. - 107 с.
13. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. - К.: "Центр навчальної літератури", 2020. - 227с.
14. Хімічний склад та енергетична цінність харчових продуктів [Текст]: Довідник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перекладу А. К. Батурич. – К: Професія, 2019. – 415 с.

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0».

Дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3686>