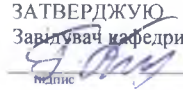


ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри  
  
Г.О. Бірта  
« 03 09 2021 р. »  
ініціали, прізвище

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни	<i>Товарознавство (Теоретичні основи)</i>
освітня програма/спеціалізація	<i>«Митна справа в міжнародній торгівлі»</i>
спеціальність	<i>076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»</i>
галузь знань	<i>07 «Управління та адміністрування»</i>
ступінь вищої освіти	<i>Бакалавр</i>

Робоча програма навчальної дисципліни «Товарознавство (Теоретичні основи)» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи  
Протокол від « 03 09 2021 року № 1

Полтава 2021

Укладачі:

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

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Митна справа в міжнародній торгівлі» спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня бакалавр

  
А.С.Ткаченко  
ініціали, прізвище  
« 03 09 2021 року »

## **ЗМІСТ**

<b>Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Товарознавство (Теоретичні основи)»</b>	<b>4</b>
<b>Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує навчальна дисципліна «Товарознавство (Теоретичні основи)», програмні результати навчання</b>	<b>5</b>
<b>Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Товарознавство (Теоретичні основи)»</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>14</b>

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Товарознавство (Теоретичні основи)»

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Товарознавство (Теоретичні основи)»

Місце в структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити: Постреквізити: Технічне регулювання, Товарознавство харчових продуктів, Управління якістю і безпечністю товарів	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни: обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	6/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: загальна кількість: 1 семестр	180 год	
- лекції:	18 год	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття:	54 год	
- самостійна робота:	108 год	
- вид підсумкового контролю:	Екзамен	
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: загальна кількість: 1 семестр	180 год	
- лекції:	12 год	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття:	6 год	
- самостійна робота:	162 год	
- вид підсумкового контролю:	Екзамен	

## Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує навчальна дисципліна «Товарознавство (Теоретичні основи)», програмні результати навчання

**Мета** навчальної дисципліни – дати загальне уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, розкрити основні проблеми, якими займається товарознавство.

Таблиця 2. Перелік коментентностей, які забезпечує навчальна дисципліна «Товарознавство (Теоретичні основи)», 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 та біржовій 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 та біржової діяльності.
3	K10 (ЗК10). Здатність діяти відповідально та свідомо	ПР07. Демонструвати підприємливість в різних напрямках професійної діяльності та брати відповідальність за результати.
<b>Спеціальні компетентності</b>		
1	K13 (СК01). Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності.	ПР15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.
2	K17 (СК05). Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.	

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Товарознавство (Теоретичні основи)»**

#### **Змістовий модуль 1. Основи споживання товарів**

##### **Тема 1. Предмет, зміст і методологія сучасного товарознавства**

Товарознавство як наукова дисципліна. Предмет, зміст і методи товарознавства. Системний аналіз і синтез. Методологія сучасного товарознавства. Категорії товарознавства. Споживна вартість і споживна цінність як категорії і предмет товарознавства. Зв'язок між категоріями товарознавства за допомогою проміжних ланок, що веде до безпосередньої їх єдності і формування системи.

##### **Тема 2. Історія розвитку товарознавства**

Виникнення і розвиток товарознавства. Етапи історичного розвитку товарознавства, предмет, зміст, категорії, задачі товарознавства, початок розвитку науки товарознавства, функції товарознавців в сучасних умовах, розвиток сучасного товарознавства, зв'язок товарознавства з іншими науками.

##### **Тема 3. Теоретичні 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 4. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів**

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 5. 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.

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.

## **Змістовий модуль 2. Зміни споживних властивостей товарів при товаропросуванні**

### **Тема 6. Якість товарів, її дослідження і оцінка**

Якість товару - головна споживна властивість споживної вартості. Поняття «показники якості», «рівень якості». Класифікація показників якості. Види різних факторів у сферах виробництва, обігу і споживання. Чинники, що визначають доброякісність і недоброякісність товарів, сорти або гатунки товарів.

Залежність між фізичними властивостями товарів та їх хімічним складом. Вивчення впливу води та мінеральних речовин на якість товарів. Основні методики визначення якості товарів за фізичними показниками, їх розподіл на класичні і сучасні. Методика визначення вологи, густини та сухих речовин.

### **Тема 7. Основи дослідження властивостей товарів**

Номенклатура показників, які характеризують органолептичний метод дослідження якості товарів, аналіз різних методів визначення якості товарів за органолептичними показниками. Значення коефіцієнтів вагомості при застосуванні бальної оцінки якості, метод ранжування, його сутність.

### **Тема 8. Класифікація, кодування і асортимент товарів**

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.

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

## **Тема 9. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні**

Зовнішні чинники, що впливають на процеси в товарах при товаропросуванні. Терміни і поняття: система і підсистема товаропросуванні, 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.

## **Тема 10. 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 «Товарознавство (Теоретичні основи)»

Назва модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Обсяг годин	Назва теми практичного заняття	Обсяг годин	Навч.-метод. літ-ра
<b>Тема 1. Предмет, зміст і методологія сучасного товарознавства</b> <b>Лекція 1</b> 1. Предмет, зміст і методи товарознавства 2. Зв'язок товарознавства з іншими дисциплінами	2	<b>Практичне заняття 1. Предмет, зміст і методологія сучасного товарознавства</b> 1. Системний аналіз у товарознавстві.	4	12; 13; 14
<b>Тема 2. Історія розвитку товарознавства</b> <b>Лекція 2</b> 1. Виникнення і розвиток товарознавства 2. Етапи розвитку товарознавства	2	<b>Практичне заняття 2. Історія розвитку товарознавства</b> 1. Вчені, що внесли вагомий розвиток у становлення товарознавства, як науки 2. Аналіз етапів розвитку товарознавства	4	5; 12; 14
<b>Тема 3. Основи формування потреб і споживання товарів</b> <b>Лекція 3</b> 1. Поняття про потреби 2. Класифікація і характеристика потреб за походженням 3. Нормативний характер біологічних потреб і вибірковість задоволення соціальних потреб.	2	<b>Практичне заняття 3. 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.	4	12; 13; 14



<p><b>Тема 4. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів</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)</p>	2	<p><b>Практичне заняття 4. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів</b>  1. Визначення енергетичної цінності продовольчих товарів.  2. Визначення біологічної цінності продовольчих товарів.  3. Складання (розробка) реклами на харчові продукти</p>	6	5; 12; 14
<p><b>Тема 5. Споживні властивості і споживна цінність товарів</b>  <b>Лекція 5.</b>  1. Соціальні та функціональні властивості товарів  2. Надійність та безпека споживання  3. Ергономічні, естетичні та екологічні властивості.</p>	2	<p><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</p>	6	1; 12; 13; 14
<p><b>Тема 6. Якість товарів, її дослідження і оцінка</b>  <b>Лекція 6</b>  1. Визначення якості товарів  2. Методи визначення показників і оцінки рівня якості  3. Вимоги, що пред'являються до якості товарів  4. Фактори, що впливають на якість товарів</p>	2	<p><b>Практичне заняття 6. Якість товарів, її дослідження і оцінка</b>  1. Ознайомлення з нормативною базою забезпечення якості товарів в Україні.  2. Вивчення видів дефектів  3. Види контролю якості товарів</p>	6	11; 12; 13; 15

<p><b>Тема 7. Основи дослідження властивостей товарів (органолептична оцінка якості товарів)</b>  <b>1. Загальна характеристика органів відчуття</b>  <b>2. Органи смаку і запаху</b>  <b>3. Органи дотику, слуху та зору</b></p>	2	<p><b>Практичне заняття 7. Основні дослідження властивостей товарів (органолептична оцінка якості 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</p>	6	8; 12; 14
<p><b>Тема 8. Класифікація кодування і асортимент товарів</b>  <b>Лекція 7.</b>  1. Асортимент товарів  2. Класифікація товарів  3. Кодування товарів</p>	2	<p><b>Практичне заняття 8. 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</p>	6	5; 12; 13; 14
<p><b>Тема 9. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні</b>  <b>Лекція 8</b>  1. Фізичні методи консервування</p>	2	<p><b>Практичне заняття 9. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні</b>  1. Характеристика основних способів</p>	6	2; 3; 12; 13

2. Фізико-хімічні методи консервування 3. Біохімічні методи консервування 4. Хімічні методи консервування 5. Комбіновані методи консервування		консервування 2. Характеристика методів консервування 3. Визначення методів для консервування продовольчих товарів		
<b>Тема 10. Види і засоби інформації про товар</b>		<b>Практичне заняття 10. 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	6	12; 13; 14
<b>Всього</b>	<b>18</b>		<b>54</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	1,0
	2. Наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (конспект)	1,0
Практичне заняття	1. Відвідування практичного заняття	1,0
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2,0
	3. Виконання навчальних завдань	1,0
Самостійна робота	1. Вивчення окремих питань або тем для самостійного опрацювання	24,0
	2. Індивідуально-консультативна робота	–
Поточний контроль	Поточна модульна робота 1	10,0
Поточний контроль	Поточна модульна робота 2	10,0
Загальна сума		100

Таблиця 5. 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. Жук Ю.Т., Жук В.А. і ін. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник для студентів кооперативних вищих навчальних закладів. – К.: НМЦ “Укоопосвіта, 2008.- 336с.
2. Довідник товарознавця. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / за ред. С. В. Князь. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2016. – 340 с.
3. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів [Текст] : навч. посібник / В. А. Колтунов, Є. В. Белінська. – Київ : Центр учб. л-ри, 2014. – 138 с.
4. Николаева, М. А. Товарная информация [Текст] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2016. – 256 с.
5. Полікарпов, І.С. Товарна інформація [Текст] : підручник / І.С. Полікарпов, О. В. Шумський. – Київ : Центр навч. л-ри, 2013. – 616 с
6. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товарознавство [Текст] / Г. Ф. Пугачевський. – [б. м.] : [б. в.], 2016. – 128 с.
7. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.
8. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / Е. Ю. Райкова. – Москва : Дашков и К, 2013. – 412 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. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : тесты / С. А. Страхова. – Москва : Дашков и К, 2012. – 164 с.
11. Теоретичні основи товарознавства [Текст] : підручник / І. М. Байдакова, Л. І. Байдакова, Л. М. Губа, В. Я. Плахотін, О. В. Шегінський. – Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. – 284 с.
12. Теоретичні основи товарознавства [Текст] : підручник / В.А. Жук, В.В. Гаврилишин, [та ін.] ; за ред. Ю.Т. Жук. – Львів : Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.
13. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: Лабораторний практикум / Н.Я. Орлова, - К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 1999. - 107 с.
14. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. - К.: "Центр навчальної літератури", 2003. - 227 с.
15. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов [Текст] : Справочник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перевода А. К. Батурина. – Санкт-Петербург : Профессия, 2006. – 415 с.

## Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни: дистанційний курс.