

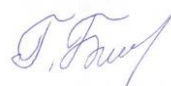


Укладачі:

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

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми « Біотехнологія »  
спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія»  
ступеня бакалавр



підпис

Г.О. Бірта

ініціали, прізвище

«28» серпня 2024 року

## **ЗМІСТ**

<b>Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів»</b>	<b>4</b>
<b>Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує навчальна дисципліна «Основи раціонального споживання товарів», програмні результати навчання</b>	<b>5</b>
<b>Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів»</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>12</b>
<b>Розділ 6. Інформаційні джерела</b>	<b>13</b>
<b>Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.</b>	<b>13</b>

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів»

Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів»

Місце в структурно-логічній схемі підготовки	Постреквізити: «Загальна біотехнологія», «Біотехнологія та здоров'я людини», «Експертні дослідження в біотехнології».	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни: обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	Курс - <u>  2  </u> Семестр - <u>  2  </u>	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	Кількість кредитів за ЄКТС <u>  3  </u> Кількість модулів: <u>  1  </u>	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: загальна кількість: 2 семестр	90 год	
- лекції:	16 год	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття:	20 год	
- самостійна робота:	54 год	
- вид підсумкового контролю:	ПМК	
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: загальна кількість: 2 семестр	90 год	
- лекції:	4 год	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття:	6 год	
- самостійна робота:	80 год	
- вид підсумкового контролю:	ПМК	

## **Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує навчальна дисципліна «Основи раціонального споживання товарів», 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 раціонального споживання товарів», програмні результати навчання

<b>№ з/п</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
1	(ЗК01). Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. (ЗК05). Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. (ЗК06). Навички здійснення безпечної діяльності. (ЗК07). Прагнення до збереження навколишнього середовища.	ПР02. Вміти здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного, органічного та біологічного походження, використовуючи відповідні хімічні методи. ПР06. Вміти визначати та аналізувати основні фізико-хімічні властивості органічних сполук, що входять до складу біологічних агентів (білки, нуклеїнові кислоти, вуглеводи, ліпіди) ПР24. Проводити роботу з біологічними агентами з дотриманням правил і норм біологічної безпеки, у разі необхідності виявляти, контролювати небезпечні біологічні агенти

## **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів»**

### **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. Основи раціонального споживання 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 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів.**

Відмінність понять “властивість товару” і “споживна властивість товару”, “показник властивості”, “показник споживної властивості”, 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. 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 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 і 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. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні**

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 дисципліни «Основи раціонального споживання товарів»

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>	2	12; 13; 14
<p><b>Тема 2. Основи раціонального споживання товарів</b>  <b>Лекція 2</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 2. Основи раціонального споживання товарів</b>            1. Визначення енергетичної цінності продовольчих товарів.            2. Визначення біологічної цінності продовольчих товарів.            3. Складання (розробка) реклами на харчові продукти</p>	2	5; 12; 14
<p><b>Тема 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів</b></p>	2	<p><b>Практичне заняття 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів</b></p>	4	1; 12; 13; 14

<p><b>Лекція 3.</b>  1. Соціальні та функціональні властивості товарів  2. Надійність та безпека споживання  3. Ергономічні, естетичні та екологічні властивості.</p>		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><b>Тема 4. Якість товарів, її дослідження і оцінка</b>  <b>Лекція 4</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	<b>Практичне заняття 4. 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	4	11; 12; 13; 15
<p><b>Тема 5. Дослідження властивостей товарів</b></p>		<b>Практичне заняття 5. Дослідження властивостей товарів</b> 1. Визначення кольору харчових продуктів 2. Визначення прозорості харчових продуктів 3. Визначення консистенції харчових продуктів	2	8; 12; 14
<p><b>Тема 6. Класифікація кодування і асортимент товарів</b>  <b>Лекція 6.</b>  1. Асортимент товарів  2. Класифікація товарів  3. Кодування товарів</p>	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	5; 12; 13; 14

		4. Перевірка справжності штрихових кодів 5. Розрахунок структури асортименту непродовольчих товарів		
<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. 4. Основні вимоги до упаковки.	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. 3. Вимоги до тари та пакування	2	5; 9; 12
<b>Тема 8. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні</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. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні</b> 1. Характеристика основних способів консервування 2. Характеристика методів консервування 3. Визначення методів для консервування продовольчих товарів	2	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	2	12; 13; 14
<b>Всього</b>	<b>16</b>		<b>20</b>	

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

Таблиця 5. Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Форми навчальної роботи	Вид навчальної роботи	Кількість балів
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, передбачених робочою програмою для самостійного опрацювання	26,0
	2. Індивідуально-консультативна робота	–
Поточний контроль	Поточна модульна робота	20,0
Загальна сума		100

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

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
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. Гігієна та екологія. Підручник/ За редакцією В.Г. Бардова. – Вінниця: Нова книга, 2018. – 726 с
2. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 2 / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін.; За ред. проф. В. І. Ципріяна. – К. : Медицина, 2019. – 544 с.
3. Довідник товаровознавця. 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. Мороз І.А., Гулай О.І., Шемет В.Я. Харчова хімія : Навчальний посібник. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 с.
6. Ніколаєва, М. А. Товарна інформація [Текст]: / М. А. Ніколаєва, Л. В. Карташова. – Х: Норма : ИНФРА, 2019. – 256 с.
7. Полікарпов, І.С. Товарна інформація [Текст]: підручник / І.С. Полікарпов, О. В. Шумський. – Київ : Центр навч. л-ри, 2020. – 616 с
8. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товаровознавство [Текст] / Г. Ф. Пугачевський. – [б. м.]: [б. в.], 2016. – 128 с.
9. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. - К.: Лібра, 2019. - 272 с.
10. Раціональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я// Касянчук В.В., Курганська В.О. та ін. /за ред. Проф. А. Г. Дьяченко/ – Суми: Вид-во СумДУ, 2017.– 334с
11. Страхова, С. А. Теоретичні основи товаровознавства і експертизи [Текст]: / С. А. Страхова. – Х, 2022. – 164 с.
12. Теоретичні основи товаровознавства [Текст]: підручник / В.А. Жук, В.В. Гаврилишин, [та ін.]; за ред. Ю.Т. Жук. – Львів: Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.
13. Теоретичні основи товаровознавства продовольчих товарів: Лабораторний практикум / Н.Я. Орлова, - К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2019. - 107 с.
14. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товаровознавства: Навч. посібник. - К.: "Центр навчальної літератури", 2020. - 227с.
15. Хімічний склад та енергетична цінність харчових продуктів [Текст]: Довідник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перекладу А. К. Батурін. – 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=1337>