***Міністерство освіти і науки України***

***Тернопільський національний технічний університет***

***імені Івана Пулюя***

*******Кафедра «Економіки та фінансів»*

**Методичні рекомендації**

для самостійної роботи з навчальної дисципліни

**«ТОВАРОЗНАВСТВО»**

*для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти*

*усіх форм навчання за освітньо – професійною програмою 076 «Підприємництво, торгівля та біржова справа» галузі знань 07»Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність*

***Тернопіль – 2022***

Методичні рекомендації для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Товарознавство» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти усіх форм навчання за освітньо – професійною програмою 076 «Підприємництво, торгівля та біржова справа» галузі знань 07»Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність / Укладач: Л.Б. Артеменко. Тернопіль. ТНТУ. 2022. 34 с.

**Укладач:**Артеменко Людмила Борисівна, доцент кафедри економіки

та фінансів ТНТУ, кандидат економічних наук, доцент

**Рецензенти:** Мариненко Наталія Юріївна, професор кафедри економіки

та фінансів ТНТУ, доктор економічних наук, професор

Дячун Ольга Дмитрівна, доцент кафедри економіки та

фінансів ТНТУ, кандидат економічних наук

Методичні рекомендації розглянуто та затверджено на засіданні кафедри економіки та фінансів ТНТУ

Протокол № 2 від 30.08 2022 р.

Схвалено на засіданні науково-методичної комісії факультету економіки та менеджменту

Протокол № 1 від 7.09.2022 р.

**ЗМІСТ**

Анотація……………………………………………………………………....4

Тема №1 Товарознавство як наука про товари ……………………….........6

Тема №2 Споживна цінність та споживні властивості товарів…………...6

Тема №3 Класифікація товарів …………………………………………...7

Тема №4 Характеристика товарного асортименту та номенклатури…………………………………………………………………8

Тема №5 Інформація про товар…………………………………………......9

Тема №6 Кодування товарів ……………………………………………....10

Тема №7 Якість товарів ……....….…………………………………….......11

Тема №8 Стандартизація товарів ………………………………………....13

Тема № 9 Сертифікація та оцінка відповідності………………………… 14

Тема № 10 Ідентифікація та фальсифікація товарів ……………………..14

Тема № 11 Основи пакування та зберігання товарів ………………... 15

Термінологічннй словник з дисципліни «Товарознавство»…..... 17

Орієнтовні питання підсумкової атестації (екзамену)…………....... 29

Методи контролю та критерії оцінювання результатів

навчання студентів ………………………………………………… 31

Рекомендована література ………………………………………….32

**АНОТАЦІЯ**

***Метою*** вивчення дисципліни «Товарознавство» є: формування у студентів системи знань щодо теоретичних та практичних аспектів у сфері функціонування товарознавства; системного підходу до пізнання товару, ключових властивостей різних класів товарів, якості та показників асортименту з метою аналізу, управління асортиментною політикою, раціональному задоволенню потреб людини та розвитку власного бізнесу; умови їх маркування, пакування, зберігання та транспортування в контексті збереження їх споживчої вартості та конкурентоспроможності; стандартизації та сертифікації товарів; оптимальних умов, способів і режимів зберігання; запобігання реалізації неякісної продукції з метою підвищення іміджу України.

Самостійна робота студентів є обов’язковою формою навчання і відіграє значну роль у навчальному процесі: сприяє розширенню, поглибленню, закріпленню знань студентів, формуванню наукового економічного мислення на базі вивченого матеріалу, набуттю навичок науково-дослідницької роботи, вмінню аналізувати науковий текст, давати оцінки суджень інших авторів, робити висновки та узагальнення.

Зміст самостійної роботи студентів визначається навчальною програмою дисципліни, методичними матеріалами, завданнями викладача. На самостійну роботу навчальним планом підготовки для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо – професійною програмою 076 «Підприємництво, торгівля та біржова справа» галузі знань 07» Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» передбачено 72 годин (60 %); для заочної (дистанційної) форми навчання – 110

(91 %) навчальних годин.

**Мета самостійної роботи:** забезпечення глибокого і всебічного засвоєння основних проблем курсу навчання, активізація засвоєння знань, розвиток вміння студентів самостійно мислити та успішно застосовувати теоретичні знання на практиці.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у

студентів компетентностей:

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

**Загальні компетентності**

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

**Спеціальні компетентності**

СК 1. Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності;

СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

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

підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

Після вивчення дисципліни «Товарознавство» здобувачі освіти зможуть

отримати наступні **програмні результати навчання:**

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

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

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

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

***МОДУЛЬ  1* (Теми №№ 1 – 6)**

**Тема 1. ТОВАРОЗНАВСТВО ЯК НАУКА ПРО ТОВАРИ\_\_\_\_\_**



***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Зв'язок товарознавства з іншими науками. Товарне виробництво та його ознаки.
2. Визначення, мета й завдання товарознавства.
3. Принципи товарознавства.
4. Методи пізнання в товарознавстві.

**Завдання для самостійної роботи:**

*Підготувати доповіді на теми:*

1. Основні складові компоненти товарознавства.

2. Співвідношення маркетингу та товарознавства, їх єдність та протиріччя.

3. Зв’язок понять «товар» і «потреба людини».

4. Зв’язок понять «товар» і «продукція».

1. *Підготувати презентацію:*
   1. Історія розвитку товарознавства. <https://www.istoriya.in.ua/istoriya-rozvitku-tovaroznavstva.html>

*Завдання 1*

Вивчити структуру та зміст Закону України «Про захист прав споживачів» (перейдіть за посиланням <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12/stru/page2#Stru2>

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1; ПРН1, ПРН 5, ПРН 11.

**Тема 2. СПОЖИВНА ЦІННІСТЬ ТА СПОЖИВНІ**

**ВЛАСТИВОСТІ ТОВАРІВ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 ***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Вимоги до товарів.

2. Натуральні властивості товарів.

3. Загальна характеристика споживчих властивостей товарів та їх

класифікація.

1. Споживна цінність товарів.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*
2. Різниця між споживчими властивостями та споживчою цінністю товарів.
3. Класифікація натуральних властивостей товарів за природою.
4. Основні види безпеки товарів.
5. Показники естетичних властивостей та їх основні характеристики.
6. Екологічні властивості (рівень шкідливого впливу товарів на довкілля при експлуатації та утилізації).
7. Характеристика споживних властивостей харчових продуктів: харчова цінність, енергетична цінність, біологічна цінність, фізіологічна цінність, засвоюваність, нешкідливість, доброякісність, здатність зберігання тощо.
8. *Підготувати презентацію:*
9. Охарактеризувати властивості соціального призначення товару.Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання] / Т. Ю. Мельник. ‒ Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с. <https://eztuir.ztu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/7682/%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%90%D0%A0%D0%9E%D0%97%D0%9D%D0%90%D0%92%D0%A1%D0%A2%D0%92%D0%9E_%D0%9C%D0%95%D0%9B%D0%AC%D0%9D%D0%98%D0%9A%20%D0%A2.%D0%AE_%D0%BF%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%281%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

*Завдання 1*

Навести основні характеристики товару, що є ключовими для споживача, за якими він цей товар вибере (захоче придбати). З чого складається його споживча вартість? Як просувати цей товар? Що є важливим?

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1; ПРН1, ПРН 5, ПРН 11.

**Тема 3. КЛАСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ\_\_\_\_\_\_\_\_**



***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Поняття та види класифікації товарів.

2. Класифікаційні ознаки продукції.

3. Системи, принципи і методи класифікації.

4. Види класифікації товарів залежно від мети.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*
2. Класифікація товарів за призначенням.
3. Класи, підкласи та групи однорідних товарів.
4. Класифікація як метод товарознавства.
5. *Підготувати презентації*
6. Охарактеризувати класифікаційні ознаки асортименту.

<https://ua-referat.com/%D0%9A%D0%BB%D0%B0%D1%81%D0%B8%D1%84%D1%96%D0%BA%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F_%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%96%D0%B2_%D0%BD%D0%B0_%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%96_%D0%B2%D0%B7%D1%83%D1%82%D1%82%D1%8F>

1. Порівняльний аналіз ієрархічного та фасетного методу класифікації.

<https://tovaroved.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/Klasifikatsyya-ta-koduvannya.pdf>

*Завдання 1*

Обрати добре відомий вам товар та класифікувати його за допомогою ієрархічного методу класифікації товарів.

*Завдання 2*

Обрати добре відомий вам товар та класифікувати його за допомогою фасетного методу класифікації товарів.

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1; ПРН1, ПРН 5, ПРН 11.

**Тема 4. ХАРАКТЕРИСТИКА ТОВАРНОГО**

**АСОРТИМЕНТУ ТА НОМЕНКЛАТУРИ \_**

 ***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Види та характеристики асортименту товару.

2. Основні показники асортименту товару: структура, повнота, широта,

взаємозамінюваність, стабільність, новизна.

3. Управління асортиментом.

4. Фактори формування асортиментом товарів підприємства.

5. Характеристика товарної номенклатури.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*
2. Поняття про товарні номенклатури: види і застосування в товарознавчій практиці.
3. Фактори, які впливають на формування асортименту.
4. Формування структури асортименту товарів у сучасних умовах.
5. Управління товарооборотом підприємства та оптимізації його асортиментної структури.
6. *Підготувати презентації:*
7. Товарний асортимент як об’єкт управління на підприємстві.

<https://modecon.mnau.edu.ua/product-range-as-an-object/>

1. Ефективність управління товарним асортиментом.

<http://www.market-infr.od.ua/journals/2019/31_2019_ukr/46.pdf>

*Завдання 1*

Визначити ступінь оновлення продукції у звітному році на основі даних таблиці.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Показники | План | Звіт |
| 1. | Кількість видів продукції, | 102 | 105 |
|  | в т. ч нових видів продукції | 34 | 37 |
| 2. | Обсяг виробництва продукції за гуртовими  цінами підприємства, тис. грн | 690 | 720 |
|  | в т. ч. обсяг виробництва нових видів  продукції, тис. грн | 205 | 224 |

*Завдання 2*

Охарактеризувати за основними показниками асортимент компанії Unilever (див. <https://uk.wikipedia.org/wiki/Unilever> ,

а також <http://unileverleaders.com.ua/>

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1; ПРН1, ПРН 5, ПРН 11.

**Тема 5. ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТОВАР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**



***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Інформація про товар: визначення, функції та класифікація.

2. Маркування як засіб товарної інформації.Інформаційні знаки.

3**.** Правила маркування харчових продуктів в Україні.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*

1. Види та форми товарної інформації.

2. Нормативно-правове регулювання товарної інформації.

3. Нормативно-правове регулюванні маркування харчових продуктів

4. Особливості маркування ряду непродовольчих товарів в країнах ЄС та США.

1. *Підготувати презентації:*

1.Роль реклами як засобу товарної інформації. <https://infopedia.su/1x9b2.html>

2.Національні та Європейські знаки відповідності.

<https://studfile.net/preview/5044300/page:33>

*Завдання 1.*

Наведіть приклади упаковки будь-якого харчового товару та знайдіть компонентні знаки (інформація про харчові добавки), охарактеризуйте їх.

*Завдання 2*

Наведіть приклади ярлику будь-якого одягу та знайдіть експлуатаційні знаки (сушка, прання і т.д.), охарактеризуйте їх.

*Завдання 3*

Наведіть приклади упаковки будь-якого побутової техніки та знайдіть маніпуляційні знаки, охарактеризуйте їх.

*Завдання 4*

Наведіть приклади знаків, що декларують відсутність певних речовин у складі продукту, що комплексно характеризують природність походження, чистоту товару і. т.д. (2-3 приклади).

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1, СК 2; ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН 11, ПРН 13.

**Тема 6. КОДУВАННЯ ТОВАРІВ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 ***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Сутність та призначення кодування товарів.

2. Методи кодування товарів.

3. Система кодування товарів.

4. Штрихове кодування товарів.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*
2. Методи кодування, їх сутність і сфери застосування.
3. Поняття про основу коду, розряд коду і структуру коду.
4. Системи штрихових кодів.
5. Штрихові коди системи EAN, їх структура.
6. *Підготувати презентації:*
7. Розвиток штрихового кодування в Україні та в світі.

<http://www.refine.org.ua/pageid-5210-2.html>

<https://maanimo.ua/helpful/shtrikh-kodi-krayin>

1. Світові системи штрих-кодів.

<https://1540.com.ua/news/shtrikh-kodi-krayin-svitu-spisok_3869/>

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1, СК 2; ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН 11, ПРН 13.

***МОДУЛЬ  2* (Теми №№ 7 – 11)**

**Тема 7. ЯКІСТЬ ТОВАРІВ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 ***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Сутність поняття «якість товару».
2. Показники оцінки рівня якості.
3. Конкурентоспроможність, як визначальний фактор якості товарів.
4. Методи оцінки якості товарів.
5. Доброякісність та недоброякісність товарів.
6. Групова характеристика дефектів готових виробів, їх вплив на якість товарів.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*
2. Еволюція поняття «якість».
3. Конкурентоспроможність та якість товарів.
4. Напрями діяльності підприємства у сфері управління якістю.
5. Шляхи мотивації в управління якістю продукції.
6. Вітчизняний досвід управління якістю товарів.
7. *Підготувати презентації:*
8. Якість продукції та шляхи її підвищення.

<http://www.vestnik-econom.mgu.od.ua/journal/2020/43-2020/14.pdf>

1. Перевірка якості продукції. <https://core.ac.uk/download/pdf/326487605.pdf>

*Завдання 1*

Обчислити річний економічний ефект від виробництва мінеральних добрив підвищеної якості. Відомо, що підприємством «Еко» щороку випускатиметься 15 тис. т калійних добрив підвищеної якості. Прибуток від реалізації 1 т цих добрив становитиме 84 грн замість 68 грн до підвищення якості. Додаткові капіталовкладення на реалізацію заходу з підвищення якості калійних добрив дорівнюють 2,8 млн. грн.

*Завдання 2*

У результаті проведених вдосконалень підвищилась надійність і технічний рівень продукції, але при цьому вартість машини зросла із 27 до 29 тис. грн, а строк служби з 9 до 11 років. Визначити загальну економію за рахунок підвищення якості машини.

*Завдання 3*

Розробіть перелік параметрів, необхідних для оцінювання конкурентоспроможності таких товарів:

- Послуга косметичного салону

- Комп’ютер

- Мобільний телефон

- Чоловіче взуття

- Підручник з англійської

- Освітня послуга

*Завдання 4*

Оберіть 2-3 будь-який харчових продукти та визначте за характерними для них властивостями, показники якості (див. <https://uk.wikipedia.org/wiki/Якість_продуктів_харчування>).

*Завдання 5*

У 70-х рр. в корпорації Ford було прийнято наступне визначення якості: «Якість – це відповідність всім необхідним технічним вимогам, які визначені в робочих кресленнях, технічних умовах й інших подібних документах». В кінці 80-х рр. корпорація Ford прийняла інше визначення якості: «Якість визначається покупцем; покупець хоче мати вироби і послуги, які в перебігу всього терміну їх служби задовольняють його або її потребам і очікуванням за ціною, відповідною цінністю». Які на Вашу думку відбулися зміни у визначенні якості? Прокоментувати їх.

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1, СК 2; ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН 11, ПРН 13.

**Тема 8. СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТОВАРІВ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 ***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Сутність та основні поняття у сфері стандартизації.

2. Принципи стандартизації.

3. Категорії нормативних документів зі стандартизації та види стандартів.

4. Міжнародні та національна організації зі стандартизації.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*
2. Історичне коріння міжнародної стандартизації.
3. Історія становлення вітчизняної стандартизації.
4. Національна система стандартизації України.
5. Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання.
6. *Підготувати презентацію:*
7. Правові та організаційні засади стандартизації в Україні.

<http://www.dy.nayka.com.ua/?op=1&z=1378>

*Завдання 1*

Ознайомитися із завданням та структурою Міжнародної організації зі стандартизації (ISO). Визначте роль і місце України в ISO – див. посилання <https://uk.wikipedia.org/wiki/Міжнародна_організація_зі_стандартизації>

*Завдання 2*

Ознайомитися із завданням та структурою Європейського комітету зі стандартизації (CEN). Україна та CEN – див. посилання <https://uk.wikipedia.org/wiki/Європейський_комітет_зі_стандартизації>

*Завдання 3*

Що таке Кодекс Аліментаріус (Codex Alimentarius) та навіщо він потрібен? – див. посилання https://uk.wikipedia.org/wiki/Кодекс\_Аліментаріус та <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en>

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1, СК 2; ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН 11, ПРН 13.

**Тема 9. СЕРТИФІКАЦІЯ ТА ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ**

 ***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Загальні відомості про сертифікацію та оцінку відповідності.
2. Процедура оцінки відповідності з використанням модулів.
3. Національний знак відповідності.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*
2. Діяльність органів із сертифікації в системі УкрСЕПРО.
3. Національна система сертифікації України.
4. Сертифікація і технічні бар’єри в торгівлі.
5. Перспективи діяльності зі стандартизації та сертифікації в Україні.
6. *Підготувати презентацію:*
7. Особливості екологічної стандартизації та сертифікації.

<https://ecolog-ua.com/news/ekologichne-markuvannya-u-poli-zoru-derzhavnogo-regulyuvannya>

1. Історія виникнення, застосування та перспективи розвитку технологій QR- кодування. <https://phm.cuspu.edu.ua/nauka/naukovo-populiarni-publikatsii/755-istoriya-vynyknennya-zastosuvannya-ta-perspektyvy-rozvytku-tekhnolohiyi-qr-koduvannya.html>

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1, СК 2; ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН 11, ПРН 13.

**Тема 10. ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ**

 ***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Загальні відомості про ідентифікацію товарів.

2. Сутність, види та засоби фальсифікації товарів.

3. Способи захисту продукції від фальсифікації.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*
2. Відмінності асортиментної від якісної фальсифікації.
3. Економічні передумови та екологічні аспекти проявів якісної фальсифікації продукції.
4. Послідовність здійснення процедури ідентифікації.
5. Особливості та способи асортиментної фальсифікації продукції.
6. *Підготувати презентації:*
7. Фальсифікація товарів та способи захисту від неї.

<https://core.ac.uk/download/pdf/326487605.pdf>

1. Організаційне забезпечення ідентифікації товарів.

<https://core.ac.uk/download/pdf/326487605.pdf>

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1, СК 2; ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН 11, ПРН 13.

**Тема 11. ОСНОВИ ПАКУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ТОВАРІВ**

 ***Зміст теоретичної частини заняття:***

1. Пакування товарів.

2. Режими зберігання товарів.

3. Зберігання товарів під час товароруху.

**Завдання для самостійної роботи:**

1. *Підготувати доповіді на теми:*
2. Вплив середовища на зміну споживних властивостей товарів при товаропросуванні.
3. Стан і тенденції розвитку пакувальної індустрії в Україні і світі.
4. Інноваційні види упаковки.
5. Сучасні напрями застосування пакувальних матеріалів і тари для харчових продуктів.
6. Якість і безпека пакувальних матеріалів і тари.
7. *Підготувати презентацію:*
8. Особливості транспортування та зберігання продуктів харчування.

<https://joinposter.com/ua/post/pravila-zberigannia-produktiv>

*Завдання 1*

Ознайомитися із умовами зберігання товарів в складських приміщеннях, результати занести в таблицю. – див. посилання <https://uk.wikipedia.org/wiki/Зберігання_харчових_продуктів>

(Найменування продукту / Час зберігання / Температурний режим, °С):

- Практичні завдання;

- Варені ковбаси (герметична упаковка);

- Заправлені салати;

- М’ясна продукція;

- Молочні суміші (герметична тара);

- Необроблені молочні продукти;

- Охолоджена риба;

- Пряжене молоко;

- Сири;

- Термічно оброблений сир;

- Тістечка.

*Завдання 2*

Дати характеристику споживчій упаковці одного виду 3-4 товарів різних виробників. Результати оформити у таблицю (Найменування тари, упаковки / Призначення тари / Конструкція, матеріали / Переваги / Недоліки).

**Очікувані загальні та спеціальні компетенції, програмні результати навчання:** ЗК1, ЗК6; СК1, СК 2; ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН 11, ПРН 13

 **Термінологічннй словник з дисципліни**

**«ТОВАРОЗНАВСТВО»**

**Алфавіт коду-** це  система  знаків,  прийнятих  для  утворення  [код](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=256028&displayformat=dictionary)у (цифри, букви, їхні комбінації,  штрихи). У зв'язку з цим алфавіти кодів можуть бути цифрові, буквені, буквено-цифрові та штрихові.

**Антропометричні властивості** - здатність товарів при споживанні (експлуатації) повністю відповідати вимірюваним характеристикам споживача. Такі властивості повинні створювати комфортність, зручність при споживанні товарів. Найбільшого значення вони набувають під час контролю якості непродовольчих товарів, тому при проектуванні і розробці продукції використовуються дані про антропометричні заміри населення, на основі яких встановлюються розміри одягу, взуття, головних уборів.

**Асортимент товарів -** набір товарів, об'єднаних за якою-небудь ознакою або сукупністю ознак. Термін пішов від французького слова «assortiment», що означає підбір різних видів і сортів товарів.

**Асортиментний мінімум (перелік)** - мінімально припустима кількість видів товарів повсякденного попиту, що визначають профіль роздрібної торговельної організації.

**Безвідмовність**- здатність товарів виконувати функціональне призначення без виникнення дефектів, через які неможлива або призупинена їх подальша експлуатація.

**Безпечність** – стан, за якого ризик шкідливості або збитку обмежений допустимим рівнем. Безпечність – найважливіша властивість якості, що має бути притаманна усім споживним товарам.

**Біологічна повноцінність -** збалансований вміст незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, фосфоліпідів, вітамінів, мінеральних речовин, поліфенольних сполук.

**Брак**– товар з виявленими переборними або непереборними невідповідностями за одним чи комплексом показників.

**Відновлення асортименту** - якісні й кількісні зміни стану набору товарів, що характеризуються збільшенням показника новизни.

**Відходи -** різновид браку з непереборними значними або критичними дефектами.

**Визначальний показник-** показник, за яким оцінюють якість продукції. Визначальний показник якості продукції використовують під час експертного методу оцінювання якості продукції. Визначальний показник якості знаходять наступним чином: експерти оцінюють у балах кожний показник якості. Після цього середнє арифметичне значення оцінки кожного показника помножують на коефіцієнт вагомості і підсумовують добутки.

**Вкладки –** це різновид етикеток, що мають певний напрямок інформації про товар. Вони містять відомості про найменування товару і виробника (назва фірми, зміна, в якій вироблено товар, номер укладальника товару тощо). Іноді вкладки містять відомості про споживчі властивості товару (перш за все функціональні властивості, правила вживання чи експлуатації).

**Властивості –** це ознаки, котрі притаманні матеріальним об’єктам і обумовлюють їхні відмінності або спільності з іншими предметами та виявитися під час її створення, експлуатації чи споживання.

**Вміст поживних речовин і їх співвідношення-** оптимальне співвідношення між білками, жирами і вуглеводами в харчових продуктах для дорослих і дітей старшого віку 1:1:4, для дітей молодшого віку - 1:1:3.

**Гармонізація асортименту** - кількісні і якісні зміни стану набору товарів, що відбивають ступінь близькості реального асортименту до оптимального або кращим закордонним і вітчизняним аналогам.

**Гігієнічність-** залежить від здатності товару до забруднення, легкості чищення, здатності товару до миття, прання.

**Глибина асортименту** - це кількість варіантів виготовлення кожного виду товару певного асортименту.

**Державні стандарти України (ДСТУ) -** стандарти, розроблені відповідно до чинного законодавства України, які діють на території України і використовуються усіма підприємствами незалежно від форми власності та підпорядкування, громадянами-суб’єктами підприємницької діяльності, міністерствами (відомствами), органами державної виконавчої влади, на діяльність яких поширюється дія стандартів.

**Дефект** – невиконання заданої або очікуваної вимоги, що стосується об'єкта, а також вимоги, що відноситься до безпеки.

**Дизайн -** художнє конструювання товарів, в яких раціонально поєднано зовнішній вигляд з функціональними й ергономічними показниками.

**Доброякісність харчових продуктів** характеризується органолептичними і хімічними показниками (колір, смак, запах, консистенція, зовнішній вигляд, хімічний склад), відсутністю токсинів (отрут), хвороботворних мікроорганізмів (сальмонел, протея, ботулінуса і ін.), яєць глистів, шкідливих сполук (ртуті, свинцю, пестицидів і ін.), насіння отруйних рослин і сторонніх домішок (металу, скла і тощо).

**Довговічність** здатність товарів зберігати працездатність до настання критичного стану або встановленого часу технологічного обслуговування і ремонту.

**Довжина асортименту** показує загальну кількість назв товарів.

**Довжина коду –** це число знаків у коді (без урахування пробілів).

**Екологічні властивості -** здатність товарів не справляти шкідливої дії на зовнішнє середовище під час експлуатації або споживання. Прикладом екологічних властивостей автомобілів може бути вміст шкідливих речовин у вихлопних газах; для тканин і одягу – міцність забарвлення, барвників; для порошкоподібних товарів (крохмалю, борошна, цементу, крейди, пральних порошків) – надійність транспортної тари або упаковки, які повинні застерігати від розпорошування.

**Екологічні знаки** – інформують споживачів про екологічну чистоту споживчих товарів і екологічно безпечні способи їх експлуатації, використання або утилізації.

**Експертний метод** заснований на групі висококваліфікованих фахівців (експертів), що складається з товарознавців, дизайнерів, дегустаторів і ін. Його широко використовують при оцінці в балах показників художньо-декоративного рівня продукції, визначенні номенклатури показників для оцінки рівня якості і значущості (ваговитості) окремої властивості в загальній оцінці рівня якості.

**Експлуатаційні знаки** – це знаки, що знайомлять споживачів з правилами експлуатації, методами догляду та налагодження споживчих товарів.

**Енергетична цінність –** це кількість енергії, яка утворюється під час біологічного окислення жирів, вуглеводів і білків, які містяться в продуктах, і використовується для фізіологічних функцій організму. Енергія, що виділяється у результаті окислення в організмі 1 г жиру, відповідає 37,7 кДж; при окисленні 1 г білка - 16,7 кДж; 1 г засвоєних вуглеводів - 15,7 кДж; 1 г етилового спирту - 29,3 кДж.

**Ергономіка –** наука, що комплексно вивчає людину в конкретних умовах її діяльності з метою оптимізації засобів і процесів праці або експлуатації чи споживання. Різновидом ергономічних властивостей є антропометричні властивості.

**Ергономічні властивості –** здатність товарів створювати відчуття зручності, комфортності, найбільш повного задоволення потреб згідно з антропометричними, психологічними і психофізіологічними характеристиками споживача.

**Естетичні властивості –** здатність товарів виражати в суспільно-чуттєво-сприйманих ознаках форми суспільні цінності і задовольняти естетичні потреби людини. Естетичні властивості речей вивчає естетика – наука про суть і форми прекрасного в природі, предметах, художній творчості і житті. Показниками естетичних властивостей товарів можуть служити зовнішній (товарний) вигляд, цілісність, дизайн, мода, стиль, інформаційна виразність, майстерність виконання.

**Етикетки –** досить розповсюджені носії інформації, що прикріплюються на товарі або упаковці. За кількістю ознак, що характеризують товар, етикетки містять найпоширеніші відомості.

**Засвоюваність харчових продуктів** виражається коефіцієнтом засвоюваності, що показує, яка частина продукту в цілому використовується організмом. Засвоюваність залежить від зовнішнього вигляду, консистенції, смаку і аромату продукту, кількості і якості харчових речовин, які містяться в ньому, а також від віку, самопочуття, організму людини й інших чинників. За змішаного харчування засвоюваність білків вважається рівною 84,5, жирів - 94, вуглеводів - 95,6 %

**Збережуваність –** здатність підтримувати вихідні кількісні і якісні характеристики без значних втрат протягом певного терміну. Притаманна усім споживним товарам, оскільки зберігання є необхідним етапом будь-якого товароруху. Особливо важлива ця властивість для харчових продуктів. Зберігання розпочинається з моменту випуску готової продукції і триває до утилізації товару.

**Змішаний метод** дозволяє у ряді випадків найповніше визначити показники товарів. Наприклад, при оцінці якості жирів такі показники, як смак і запах, визначають органолептичним, температура плавлення і кислотність жиру – інструментальним методом.

**Знак відповідності або якості (в галузі сертифікації та оцінки відповідності) –** захищений законодавством знак, що використовується відповідно до правил системи сертифікації й оцінки відповідності та показує, що дана продукція, процес або послуга відповідає конкретному стандартові або іншому нормативному документу.

**Зовнішній вигляд –** комплексний показник, який включає форму, колір, стан поверхні товарів в упаковці. Для естетичного сприймання різних товарів значущість перерахованих одиничних показників зовнішнього вигляду неоднакова і залежить від особливостей товарів.

**Зручність** може бути виявлено при користуванні, транспортуванні та зберіганні речей, у процесі розташування їх у приміщенні.

**Ідентифікація** – процедура підтвердження відповідності органолептичних, біологічних, фізичних та хімічних параметрів і властивостей, специфічних для даного виду харчового продукту, тим параметрам і властивостям, які зазначаються при етикетуванні цього харчового продукту, а також процедура підтвердження загальновизнаної назви даного виду продукту, торговельної марки або комерційного (фірмового) найменування.

**Ієрархічний метод класифікації –** послідовний поділ множини об'єктів на підлеглі класифікаційних угрупувань. Особливістю ієрархічного методу є тісний зв'язок між окремими класифікаційними угрупованнями, що виявляється через спільність і відмінності основних ознак. Основою розподілу множини на підмножини за основоположною для даного етапу ознакою є ступінь класифікації.

**Інструментальний (лабораторний) метод –** визначення показників товарів за допомогою приладів, апаратів і реактивів. Цим методом визначають хімічний склад, будову, стійкість товару до дії кислот, лугів і інших речовин, а також такі показники, як щільність, температура плавлення, міцність на розрив. Цей метод об'єктивніший, відрізняється точністю показників, але складніше органолептичного.

**Інформація про товар *-*** подані в документальній або образній формі відомості про товар, місце і час його виготовлення, ціну, правила поводження з ним, та догляд за ним, харчову цінність, термін придатності та назва виробника.

**Інформаційні знаки *–*** умовні легко впізнаванні позначення, що використовується для ідентифікації товару або окремих його властивостей.

**Кваліметрія** – це галузь науки, предметом якої є методи кількісної оцінки якості продукції.

**Класифікатор –** це офіційний документ, який являє собою звіт найменувань і кодів класифікаційних угруповань або об'єктів класифікації.

**Класифікація –** це послідовний розподіл безлічі об’єктів на окремі класи, групи і інші підрозділи по найбільш загальних для кожного рівня ознаках. Без класифікації неможливий розвиток товарознавства і торгової практики.

**Клейма і штампи –** носії інформації, за допомогою яких на товар або упаковку наносяться ідентифікаційні умовні позначки.

**Код –** це знак або сукупність знаків, які використовуються для позначення класифікаційного угруповання або об'єкта класифікації.

**Кодекс усталеної практики –** документ, що рекомендує практики чи процедури проектування, виготовлення, монтажу, технічного обслуговування чи експлуатації обладнання, конструкцій чи виробів.

**Кодування –** це утворення і присвоєння коду класифікаційному угрупованню або об'єктові класифікації.

**Колір –** визначається світловими хвилями певної довжини, що сприймає око людини. Для естетичного сприйняття мають значення кольорове рішення і кольорова гама.

**Кольєретки –** це різновид етикетки. Вони мають особливу форму і наклеюються на шийку пляшки. Кольєретки не несуть великого інформаційного навантаження, а відіграють роль естетичного оформлення пляшок.

**Компонентні знаки** – це знаки, що використовуються для інформації про харчові добавки або інші компоненти, властиві (або невластиві) для товару.

**Комфортність –** здатність товару забезпечувати необхідний мікроклімат для людини. Наприклад, комфортне самопочуття стопи у взутті, тіла людини в одязі, комфортне самопочуття в салоні автомобіля.

**Критерії ідентифікації***–* характеристики певного товару, що дають змогу встановити його відповідність зразку, інформації, зазначеній на маркуванні, у нормативних та товаросупровідних документах, а також приналежність до групи однорідних товарів.

**Критичні дефекти**– невідповідності товарів встановленим вимогам, які можуть завдати шкоди життю, здоров’ю, майну споживачів або навколишньому середовищу.

**Маніпуляційні знаки** – це знаки, що інформують про правила поводження з товаром.

**Маркування –** це обов'язкова інформація, що наноситься на вироби або упаковку у вигляді тексту, сукупності знаків або символів, які характеризують даний товар і допомагають його ідентифікувати. Воно повинно відповідати вимогам стандартів та іншої нормативної документації. До маркування ставляться загальні та специфічні вимоги.

**Мета товарознавства –** вивчення основоположних характеристик товару, які складають його споживну вартість, а також їх змін на всіх етапах товароруху.

**Мета класифікації –** систематизація, а також ідентифікація і прогнозування властивостей товарів.

**Метод товарознавства –** системний підхід до пізнання споживної вартості (цінності) товарів і вивчення закономірностей її прояву і збереження.

**Міжнародна стандартизація –** стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів усіх держав.

**Мода –** впливає на смаки споживачів, що сформувалися або склалися в певному суспільному середовищі, через зовнішнє оформлення товарів. Мода поширюється, як правило, на найбільш рухливі елементи середовища речей і є наслідком природного потягу людей робити зовнішні предмети, вироби, товари, які вони використовують, все більш гарними і зручними. Крім того, мода на товари відображає зміну смаку людей з віком.

**Навчальна класифікація**– має за мету створити зручну, логічну та послідовну систему вивчення всього курсу товарознавства в узагальненому вигляді з мінімальною затратою часу, увага зосереджується на вивченні загальних принципів формування споживних властивостей.

**Надійність –** здатність товарів зберігати функціональне призначення в процесі зберігання і споживання (експлуатації) протягом раніше обговорених термінів.

**Національна стандартизація –** стандартизація, яку здійснюють на рівні однієї держави.

**Непереборні дефекти**– дефекти, які неможливо або економічно невигідно усувати.

**Номенклатура товарних властивостей і показників –** сукупність властивостей і показників, що забезпечують задоволення реальних і передбачуваних потреб.

**Нормативний документ (НД) –** документ, що встановлює правила, настанови чи характеристики щодо діяльності або її результатів.

**Об’єкт товарознавства –** товари як продукти праці для задоволення потреб споживача та методи їх теоретичного і практичного пізнання.

**Об’єкт стандартизації –** досліджуваний предмет, що підлягає стандартизації.

**Ознака класифікації –** властивість або характеристика об’єкта, за яким здійснюється класифікація.

**Оптимальне значення показника якості**продукції – є таке, за якого досягається або найбільший ефект від експлуатації чи споживання продукції за заданих витрат на її створення, експлуатацію чи споживання, або заданий ефект за найменших витрат, або найбільше відношення ефекту до витрат.

**Органолептичний метод –** при цьому методі визначення значень показників якості товарів проводять за допомогою органів чуття: зору, нюху, дотику, слуху і так далі. Перевагами цього методу є простота і швидкість виконання. Оцінка показників за допомогою органів чуття в значній мірі суб'єктивна і не виражається безпосередньо кількісними показниками. Для кількісної оцінки значень показників використовують бальну систему. Кожен показник при цьому оцінюють умовним числом балів за ступенем оцінки. Зазвичай застосовують чотири ступені оцінки – відмінно, добре, задовільно і погано. Кількість балів по ступеню оцінки може бути різним. На практиці широко застосовують співвідношення 3:2:1:0 (3 – відмінно, 2 – добре, 1 – задовільно і 0 – погано) або 4:2:1:0 (4 – відмінно, 2 – добре і так далі).

**Основа коду –** це число знаків в алфавіті коду.

**Оцінка відповідності –** процес доведення того, що задані вимоги, які стосуються продукції, процесу, послуги, системи, особи чи органу, були виконані.

**Пакувальний матеріал –** це матеріал, з якого виготовляють пакування, що забезпечує захист товарів від механічних пошкоджень, а також можливість повторного його використання або екологічно чистого знищення.

**Переборні дефекти** – дефекти, після усунення яких товар може бути використаний за призначенням.

**Пересортиця** – один з найпоширеніших способів якісної фальсифікації.

**Попереджувальні знаки –** це знаки, що використовуються для гарантування безпеки споживачів і навколишнього середовища під час експлуатації потенційно небезпечних товарів.

**Предмет товарознавства –** споживна вартість (цінність) товарів, закономірності її прояву і збереження.

**Призначення –** здатність товарів задовольняти фізіологічні і соціальні потреби.

**Промисловий асортимент –** асортимент товарів, що виробляється окремою галуззю промисловості або окремим промисловим підприємством.

**Раціональність асортиментів** - здатність набору товарів найбільше повно задовольняти реально обґрунтовані потреби різних сегментів споживачів.

**Регіональна стандартизація –** стандартизація, участь у якій відкрита для відповідних органів держав лише одного географічного, політичного або економічного простору.

**Режим зберігання**– це сукупність кліматичних і санітарно-гігієнічних вимог, що забезпечують зберігання товарів. Характеризується наступними показниками: температурою і відносною вологістю повітря, його газовим складом, повітрообміном і освітленням.

**Ремонтопридатність –** здатність товарів відновляти свої вихідні дані, насамперед функціональне призначення, після усунення виявлених дефектів. Ремонтні роботи проводяться з метою відновлення основних властивостей товарів, втрачених під час експлуатації або внаслідок виникнення дефектів. Ремонт можливий лише за наявності запасних деталей або комплектуючих.

**Ресурс –** можлива межа експлуатації товарів, зафіксована в нормативних документах. Наприклад, кількість годин роботи, кількість увімкнень і вимкнень (вимикачі).

**Рівень якості продукції**  – це відносна характеристика якості продукції, яка ґрунтується на порівнянні значень оцінюваних показників якості продукції з базовими значеннями відповідних показників.

**Розряд коду –** це позиція знака в коді. Кожен знак в коді характеризує спеціально обумовлену ознаку товару.

**Розширення асортименту** - кількісні і якісні зміни набору товарів за рахунок збільшення показників широти, повноти й новизни.

**Сертифікація –** підтвердження відповідності третьою стороною, яке стосується продукції, процесів, послуг, систем або персоналу. Застосування сертифікації створює передумови для успішного розв’язання низки важливих соціальних й економічних проблем і завдань. Це – підтвердження безпеки товару або послуги для здоров’я та життя людини, її майна і навколишнього природного середовища.

**Скорочення асортименту** - кількісні і якісні зміни стану набору товарів за рахунок зменшення його широти й повноти.

**Сорт (ґатунок)**– це категорія якості продукції одного найменування, але відмінна від іншої категорії значеннями показників.

**Сортамент-** сукупність сортів, що відносяться до однойменного товару.

**Соціальні властивості –** здатність товарів задовольняти індивідуальні або суспільні соціальні потреби.

**Соціологічний метод –** заснований на зборі і аналізі думок споживачів за наслідками анкетного опиту, конференцій, нарад, виставок-продажів і інших форм виявлення відгуків споживачів на товари.

**Споживна властивість товару –** це властивість товару, яка обумовлює його корисність і здатність задовольняти потреби споживачів і яка виявляється у процесі споживання.

**Стабілізація асортименту** - стан набору товарів, що характеризується високою стійкістю й низьким ступенем відновлення.

**Стан поверхні –** залежить від складу і структури речовин або матеріалів, що входять у товари чи упаковку.

**Стандарт –** нормативний документ, заснований на консенсусі, прийнятий визнаним органом, що встановлює для загального і неодноразового використання правила, настанови або характеристики щодо діяльності чи її результатів, та спрямований на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері.

**Стандартизація –** діяльність, що полягає в установленні положень для загального та неодноразового використання щодо наявних або потенційних завдань і спрямована на досягнення оптимального ступеня впорядкованості в певній сфері.

**Стійкість асортименту** - кількість видів, різновидів і найменувань товарів, що користуються стійким попитом у споживача.

**Стиль –** сукупність засобів художньої виразності, які склалися історично, сповнені певним світовідчуттям. Стиль відображає певні особливості художньої культури, що сформувалася під впливом соціально-економічних умов розвитку суспільства в конкретний історичний період, взаємозв'язок змісту і зовнішнього вигляду товарів.

**Структура коду –** умовне позначення об'єкта, яке складається з послідовно розташованих знаків. Структура коду включає такі елементи: алфавіт, основу, розряд і довжину.

**Ступінь класифікації –** етап класифікації при ієрархічному методі, в результаті якого виходить сукупність класифікаційних угруповань. Кожна ступінь і угрупування виділено по своїй основоположній ознаці. Відмінності між угрупуваннями полягають в різних ознаках. Такий вибір повинен базуватися на цільовому призначенні класифікації. Кількість ознак і ступенів визначає глибину класифікації.

**Тара –** це основний елемент упаковки, що являє собою виріб для вміщення товарів. Тара забезпечує збереження споживчих властивостей товарів, полегшує їх транспортування та виконання вантажно-розвантажувальних робіт.

**Термін експлуатації –** тривалість експлуатації товарів, протягом якого вони виконують основні функції.

**Технічні умови (ТУ) –** нормативний документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинна відповідати продукція, процес або послуга, та визначає процедури, за допомогою яких може бути встановлено, чи дотримані такі вимоги.

**Технічний регламент**– документ, що встановлює обов’язкові вимоги до об’єктів технічного регулювання: будівель, конструкцій, процесів виробництва, експлуатації, зберігання, об’єкти технічних регламентів).

**Товар –** це будь-яка річ, що на момент надходження в обіг повинна бути виокремлена з-поміж інших за визначальними ознаками для конкретного договору куплі-продажу.

**Товарна номенклатура** – це сукупність всіх асортиментних позицій (товарних одиниць) по всіх асортиментних групах (товарних лініях), що пропонуються фірмою до продажу.

**Товарні знаки –** спеціальні позначки, що дають змогу відрізнити товари одних юридичних осіб від однорідних товарів інших юридичних або фізичних осіб.

**Товарознавство –** наукова дисципліна, яка системно вивчає товари на всіх етапах життєвого циклу, методи пізнання їхньої споживної вартості (цінності), закономірності формування асортименту та вимог до якості для забезпечення ефективності їх виробництва., обігу та споживання.

**Торгова марка –** це ім'я, знак, які присвоюються конкретному виду товару з певними споживчими властивостями, що відрізняють його від інших товарів того ж виду.

**Торговий асортимент –** асортимент товарів, представлений у торговій мережі. На відміну від промислового асортименту, торговий асортимент включає, як правило, товари різних виробників.

**Торговельне маркування *–*** текст, умовні позначення або малюнок, нанесені продавцем на товарні або касові чеки, пакування і товар.

**Удосконалювання асортименту** - кількісні і якісні зміни стану набору товарів для підвищення його раціональності.

**Умови зберігання**– це сукупність зовнішніх впливів навколишнього середовища, обумовлених режимом зберігання та розміщенням товарів у сховищі: їх вибирають залежно від властивостей товарів.

**Упаковка** – це технічний засіб або комплекс засобів з розміщеним в ньому товаром, який забезпечує захист товару від пошкоджень і втрат у процесі транспортування, зберігання та продажу, а довкілля – від забруднень.

**Фальсифікація** – це сукупність дій, скерованих на введення отримувача чи споживача продукції в оману шляхом підробки об’єкту купівлі-продажу з корисливою метою.

**Фасетний метод класифікації –** паралельний поділ множини об'єктів на незалежні класифікаційні угрупування. Особливістю фасетного методу є те, що різні ознаки не пов'язані між собою. Різні класифікаційні угруповання при фасетному методі незалежні і не підпорядковуються один одному. Завдяки цьому фасетна система відрізняється великою гнучкістю, можливістю обмежувати число ознак і угруповань, що створює зручності при використанні.

**Фізіологічна цінність продуктів –** вплив речовин, що містяться в них, на нервову, серцево-судинну, травну і інші системи, а також на опірність організму до інфекційних захворювань. Діють збудливо на нервову і серцево-судинну системи кофеїн чаю і кави, теобромін какаопорошку, шоколаду, етиловий спирт алкогольних напоїв. Підсилюють виділення травних соків екстрактні речовини м'яса, риби, грибів, ефірні масла і алкалоїди цибулі, часнику, хрону, перцю і гірчиці. Підвищують стійкість організму людини до захворювань імунні тіла молока і антимікробні речовини меду. Перешкоджає відкладенню жиру в організмі тартронова кислота, яка є у свіжих овочах і плодах. Пригнічує гнильні процеси в кишечнику молочна кислота квашених овочів і кисло-молочних продуктів.

**Функціональні властивості –** відображають здатність товарів виконувати їх основні функції. Ця підгрупа властивостей задовольняє найчастіше фізіологічні потреби людини (харчові продукти, одяг) або виконує допоміжні функції (посуд, засоби догляду за одягом, взуттям). Для усіх продуктів харчування визначальними властивостями функціонального призначення є енергетична і біологічна цінність.

**Харчова (поживна) цінність продуктів –** це комплекс речовин, які визначають їх біологічну й енергетичну цінність. Харчова цінність продуктів характеризується їх доброякісністю (нешкідливістю), засвоюваністю, масовою часткою поживних і біологічно активних речовин, а також їх співвідношенням, органолептичною і фізіологічною цінністю.

**Широта асортименту –** визначається кількістю груп, підгруп, видів, різновидів, марок, типів і найменувань. Залежно від широти охоплення товарів розрізняють такі види асортименту: простий, складний, розгорнутий, укрупнений, супутній, змішаний.

**Штрихове кодування –** це система автоматичної ідентифікації об'єктів кодування.

**Штриховий алфавіт коду**– це алфавіт, знаками якого є штрихи та пробіли, ширина яких зчитується за допомогою сканерів у вигляді цифр.

**Штриховий код**– це комбінація вертикальних смуг і цифр (розташування яких регламентовано певними правилами), що являє собою той чи інший товар у закодованому вигляді.

**Якість продукції –** це сукупність характеристик продукції (процесу, послуги), які стосуються її здатності задовольняти встановлені і передбачені потреби.

**Ярлики –** це носії інформації, що прикріплюються до товару. Вони містять такі відомості: найменування товару і виробника, його адресу, гатунок товару, дату виготовлення, а також деякі ідентифікаційні дані (наприклад, для верхнього одягу – артикул, номер моделі, розмір, зріст).

**ОРІЄНТОВНІ ПИТАННЯ ПІДСУМКОВОЇ АТЕСТАЦІЇ (ЕКЗАМЕНУ)**

****

1. Розкрити роль, значення та мету товарознавства в ринкових умовах.
2. Охарактеризувати поняття «продукція» і «товар», назвати відмінності.
3. Назвати і охарактеризувати основні принципи товарознавства.
4. Подати класифікацію споживних властивостей товарів.
5. Назвати різницю між споживними властивостями та споживною цінністю товарів.
6. Охарактеризувати номенклатуру споживних властивостей товарів.
7. Охарактеризувати властивості соціального призначення, функціональні.
8. Охарактеризувати властивості: ергономічні, естетичні, екологічні, безпечності споживання, надійності товарів.
9. Визначити поняття «класифікація», «об'єкт», «ступінь класифікації» та «класифікаційна ознака».
10. Охарактеризувати ієрархічний і фасетний методи класифікації. Їх переваги та недоліки.
11. Охарактеризувати специфічні правила, які виділяють для фасетного та ієрархічного методу класифікації.
12. Охарактеризувати ознаки, за якими класифікують товари.
13. Назвати суть, мету і значення класифікації товару.
14. Розкрити сутність понять «асортимент товарів» та «товарна номенклатура».
15. Розкрити, які є види асортименту залежно від широти та обсягу представлення товарів у торговельній мережі.
16. Охарактеризувати виробничий і торговий види асортименту товарів.
17. Розкрити Ваші уявлення про концепцію, формування асортименту та асортиментну політику.
18. Розкрити показники, якими характеризується асортимент товарів.
19. Охарактеризувати основні види та форми інформації про товар.
20. Розкрити: яким вимогам повинна відповідати інформація про товар.
21. Пояснити: в чому полягає сутність маркування товарів, які його основні функції.
22. Охарактеризувати основні носії виробничого маркування.
23. Охарактеризувати сутність та види товарних знаків.
24. Розкрити сутність екологічних знаків та підгрупи, на які вони поділяються.
25. Охарактеризувати інформацію про харчові продукти, назвати основні вимоги щодо її розміщення та представлення.
26. Розкрити, яка інформація про харчовий продукт є обов’язкова для надання споживачу.
27. Розкрити структуру коду та елементи, які вона включає.
28. Охарактеризувати класифікаційний метод кодування товарів, назвати переваги та недоліки.
29. Розкрити сутність реєстраційного методу кодування товарів.
30. Розкрити інформацію, яку містить штрих-код ЕАN.
31. Охарактеризувати, оптимізацію яких процесів забезпечує використання штрихового коду.
32. Розкрити сутність поняття «якість товару».
33. Розкрити сутність дефініцій «доброякісність», «недоброякісність» товарів. Категорії доброякісності, сорти або ґатунки товарів.
34. Охарактеризувати органолептичний метод визначення якості товару. Що таке кваліметрія?
35. Розкрити сутність стандартизації, в чому полягає її мета.
36. Охарактеризувати об’єкти та суб’єкти стандартизації.
37. Розкрити сутність державних стандартів України (ДСТУ).
38. Охарактеризувати технічні умови, у яких випадках вони використовуються.
39. Розкрити сутність поняття «сертифікація». В чому полягає мета добровільної сертифікації.
40. Розкрити сутність основних термінів, які стосуються системи оцінки відповідності.
41. Надати характеристику терміну «ідентифікація», назвати об’єкти та суб’єктів ідентифікації.
42. Надати характеристику видів ідентифікації.
43. Назвати особливості та способи асортиментної фальсифікації продукції.
44. Розкрити сутність вартісної фальсифікації.
45. Розкрити відмінності асортиментної фальсифікації від якісної.
46. Обґрунтувати економічні передумови та екологічні аспекти проявів якісної фальсифікації продукції.
47. Надати характеристику понять «тара» та «упаковка».
48. Назвати основні вимоги, які висувають до упаковки.
49. Охарактеризувати сутність і навести приклади жорсткої, напівжорсткої та м’якої упаковки.
50. Розкрити сутність режиму зберігання, якими показниками він характеризується.

**МЕТОДИ КОНТРОЛЮ**

Оцінювання знань з навчальної дисципліни «Товарознавство» проводиться за рейтинговою системою. Загальний рейтинг з дисципліни складає 100 балів.

Загальна кількість балів між видами контролю розподіляється наступним чином:

Робочою програмою передбачено здачу 2 модулів. Підсумковий контроль здійснюється за екзаменаційними білетами в письмовій чи дистанційній формі. Отримані під час вимірювань різними методами оцінки, бали з дисципліни складають сумарну комплексну оцінку.

Робочою програмою передбачено здачу 2 модулів. Розподіл балів проводиться наступним чином, згідно структури даної дисципліни за модульною системою:

• максимальна кількість балів за проходження 2 модулів – 75 балів;

• максимальна кількість балів за перший модуль– 35 (20 балів винесено на поточну роботу студента по засвоєнню навчального модуля під час практичних занять; 15 балів винесено на проходження тестування по засвоєнню лекційного матеріалу); успішною є проходження модуля, якщо студент(ка) набрав(ла) не менше 60% балів, тобто не менше 21 бали;

• максимальна кількість балів за другий модуль – 40 (20 балів винесено на поточну роботу студента по засвоєнню навчального модуля під час практичних занять; 20 балів винесено на проходження тестування по засвоєнню лекційного матеріалу); успішною є проходження модуля, якщо студент(ка) набрав(ла) не менше 60% балів, тобто не менше 24 бал;

• максимальна кількість балів, отриманих при здачі екзамену – 25 балів.

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ**

Форма підсумкового семестрового контролю **– екзамен**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модуль 1** | | | **Модуль 2** | | | Підсумковий контроль | | **Разом з дисципліни** |
| Аудиторна та самостійна робота | | | Аудиторна та самостійна робота | | |
| Теоретичний курс  (тестування) | Практична робота | | Теоретичний курс  (тестування) | Практична робота | |
| **20** | **15** | | **20** | **20** | | **25** | | **100** |
| № лекції | Вид робіт | Бал | № лекції | Вид робіт | Бал | Теоретичнй курс | 15 |  |
| Лекція 1 - 6 | Пр. зан.  № 1 | 3 | Лекція 7- 11 | Пр. зан.  №5 | 5 |
| Пр. зан.  № 6 | 5 | Практичне завдання | 10 |
| Пр. зан.  № 2 | 4 | Пр. зан.  № 7 | 5 |
| Пр. зан.  № 3 | 4 | Пр. зан.  № 8 | 5 |  | |
| Пр. зан.  № 4 | 4 |

**РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

1. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник / В. Л. Дикань, А. О. Каграманян, Н. Є. Каличева та ін. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 362 с.
2. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. посіб. К.: Центр Навчальної літератури, 2015. 207 с.
3. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І.В. Сирохман, І.М. Задорожній, П.Х. Пономарьов. - 4-е вид., переробл. і допов. К.: Лібра, 2017. 660 с.
4. Мельник Т.Ю. Товарознавство: підручник (для студентів економічних спеціальностей) [Електронне видання]. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
5. Сенсорний аналіз харчових продуктів: навч. посібник / Гладкий Ф.Ф., Тимченко В.К., Некрасов П.О. та інші. Харків: Технологічний Центр, 2018.132 с.
6. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 219 с.
7. Теоретичні основи товарознавства: навч. посіб. у структурно-логічних схемах / А. А. Дубініна, Г. В. Дейниченко, Т. В. Щербакова та ін. Харків: ХДУХТ, 2014. 180 с.
8. Грищенко О. Ф. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: конспект лекцій. Суми: Сумський державний університет, 2019. 54 с.
9. Захарчин Р.М., Павлишин М.Л., Ковальчук Х.І. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: навч-методичний посібник. Львів: ЛІЕТ, 2015. 308с.
10. Довідник товарознавця. Продовольчі товари: навч. посіб. / Загородній А. Г. та ін.; за ред. С. В. Князя. Львів: Львівська політехніка, 2016. 340 с.
11. Теоретичні основи товарознавства: підручник / І. М. Байдакова, Л. I. Байдакова, Л. М. Губа, В. Я. Плахотін, О. В. Шегінський. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2016. 284 с.
12. Загальні методи визначення якості та безпеки споживчих товарів: навч.-практ. посіб. / Петрова І. А., Петров С. О., Кричковська Л. В., Дубоносов В. Л. Харків: ФОП Крамаренко Ю.М., 2017. 233 с.
13. Товарознавство та комерційна діяльність: підручник / В. Л. Дикань та ін. Харків: УкрДУЗТ, 2018. 369 с.
14. Бондарчук М. Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства): конспект лекцій. Кривий Ріг, 2017. 114 с.
15. Промислове товарознавство: навчально-методичний комплекс [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Гавриш Ю.О., Царьова Т.О., Кубишина Н.С.; КПІ ім. Ігоря Сікорського. Київ: КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 92 с.
16. Байдакова Л. І. та ін. Теоретичні основи товарознавства: підручник / Л. І. Байдакова та ін. Л.: ЛНТУ, 2016. 284 с.
17. Бондарчук М. Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства): конспект лекцій. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 114 с.
18. Товарознавство і торговельне підприємництво: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 652 с.
19. Борисенко О. С., Фісун Ю. В. Тенденції розвитку товарознавства в сучасних умовах. Електронне фахове видання Мукачівського державного університету «Економіка та суспільство», 2017. Вип. 13. <https://economyandsociety.in.ua/>
20. Конспект лекцій з дисципліни «Товарознавство» для молодших бакалаврів спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», денної та заочної форм навчання. / Укл.: І.Ю. Кутліна / К.: Університет «Україна», 2021. 108 с.
21. «Товарознавство: сьогодення і майбутнє», Всеукраїнська науково-

практична конференція (2020: Товарознавство: сьогодення і майбутнє: збірник праць Всеукраїнської науково-практичної конференції, 20 лютого 2020 р. / заг. редакція: Н.І. Трішкіна, С.І. Гребінська, О.І. Кирилюк; МОН України, Хмельницька обласна державна адміністрація, Хмельницька обласна рада [та 3 інших]. Хмельницький: А.А. Цюпак, 2020. 225 с.

***Законодавчі і нормативні документи***

1. Про безпеку та якість харчових продуктів: Закон України від 06.09.2005 р. № 771/97-ВР (із змінами та доповненнями).

2. Про вилучення з обсягу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 р. № 1393-ХІV (із змінами та доповненнями).

3. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України від 06.12.2018 р. №2639-VIII.<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>

4. . Закон України «Про стандартизацію» від 05.06.2014 № 1315-VII. <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1315-18>.

4. Про Асоціацію Товарної Нумерації України «ДжіЕс1 Україна»: Постанова КМУ від 12.12.1994 р. № 821 (із змінами та доповненнями).

5. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин: Закон України від 18 черв. 2017 р. № 2042-VIII. Дата оновлення: 06 груд. 2018. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19>

6. ДСТУ 3147-95. Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об’єктів ідентифікації. Формат та розташування штрих кодових позначок EAN на тарі та упакуванні товарної продукції. Загальні вимоги. [Чинний від 1996-07-01]. Київ: Держстандарт України, 1995. 21 с. (Національний стандарт України).

7. ДСТУ 3356-96 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Порядок присвоєння, реєстрації, перегляду та скасування кодів EAN на продукцію.

8. ДСТУ 3775-98 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихові позначки UCC/EAN-128. Ідентифікатори застосування. Загальні вимоги.

9. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення.

10. Про прийняття європейських та міжнародних нормативних документів як національних стандартів України, змін до національних стандартів України та скасування національних стандартів України Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 1493 від 30 грудня 2014 р. <http://search.ligazakon.ua>.

12. Про технічні регламенти та оцінку відповідності. Закон України № 2496-VIII від 10.07.2018 р. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19>.

13. Про затвердження модулів оцінки відповідності, які використовуються для розроблення процедур оцінки відповідності, та правил використання модулів оцінки відповідності: Постанова Кабінету Міністрів України від 13 січ. 2016 р. № 95. Дата оновлення: 03 жовт. 2018. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/95-2016-п>

14. Про затвердження форми, опису знака відповідності технічним регламентам, правил та умов його нанесення: Постанова Кабінету Міністрів України від 30 груд. 2015 р. № 1184. Дата оновлення: 20 груд. 2017. <https://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1184-2015-п>

15. Про захист прав споживачів : Закон України від 12 трав. 1991 р. № 1024-XII. Дата оновлення: 12 лист. 2019. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

16. Про інформацію: Закон України від 02 жовт. 1992 р. № 2657-XII. Дата оновлення: 03 груд. 2019. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2657-12>

17. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23 груд. 1997 р. № 771/97-ВР. Дата оновлення: 20.12.2019. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>

***Інформаційні ресурси***

Сторінка курсу в A-Tutor (ID: 6190). <https://dl.tntu.edu.ua/index.php>

1. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. <http://www.162.com.ua/cert-/equipment-technological-food>.
2. Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості. <http://www.ukrndnc.org.ua/>.
3. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського. [www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua)
4. Тернопільська обласна універсальна наукова бібліотека.<https://library.te.ua/>
5. Науково-технічна бібліотека Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя. https:// library.tntu.edu.ua/