

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

На засіданні кафедри підприємництва і торгівлі

Протокол № 2 від 03 вересня 2018 р.

Зав. кафедри



С.В. Волошина

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**

**«ТОВАРОЗНАВСТВО (ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА)»**

**(заочна форма навчання)**

**Кількість кредитів ECTS 4**

Розробник: Бондарчук М.С.,  
асистент кафедри  
підприємництва і торгівлі

2018 – 2019 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Вибіркова для студентів спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність"</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>4</b>
Загальна кількість годин	<b>120</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>4</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>6</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>110</b>
Вид контролю	<b>залік</b>

## 2. Ціль та завдання дисципліни

**Ціль:** надання студентам системи знань щодо наукових основ формування системного підходу до пізнання товару, надання знань щодо принципів і методів теоретичного товарознавства товарів широкого споживання, закономірностей формування споживних властивостей, якості та асортименту товарів, факторів їх формування, контролю і зберігання в сферах виробництва, обігу і споживання, конкурентоспроможності товарів, кодування та маркування.

**Завдання:** вивчення сутності основних категорій товарознавства; набуття знань і вмінь щодо аналізу асортименту товарів; набуття знань і вмінь щодо контролю та оцінки якості і конкурентоспроможності товарів, кодування та маркування; вивчення властивостей найбільш важливих речовин, що входять до складу харчових продуктів, а також їх вплив на формування якості та споживних властивостей харчових продуктів; вивчення процесів, які відбуваються в харчових продуктах при транспортуванні та зберіганні і як впливають ці процеси на зміну якості і харчову цінність продовольчих товарів.

**Предмет:** дослідження споживної вартості (цінності) товарів, закономірностей її прояву і збереження.

**Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Товарознавство як наука про товари. Споживна цінність та споживні властивості товарів

Тема 2. Якість товарів, значення і вимоги

Тема 3. Конкурентоспроможність товарів

Тема 4. Класифікація товарів. Асортимент товарів

Тема 5. Кодування товарів

Тема 6. Фізичні властивості харчових продуктів

Тема 7. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів

Тема 8. Вуглеводи харчових продуктів

Тема 9. Ліпіди харчових продуктів

Тема 10. Азотисті речовини харчових продуктів

Тема 11. Вітаміни харчових продуктів

Тема 12. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів

Тема 13. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів

### 3. Структура дисципліни

Назва змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства. Споживні властивості та якість товарів, методи її дослідження та оцінювання</b>					
Тема 1. Товарознавство як наука про товари. Споживна цінність та споживні властивості товарів	10	1			9
Тема 2. Якість товарів, значення і вимоги	10		1		9
Тема 3. Конкурентоспроможність товарів	9				9
Тема 4. Класифікація товарів. Асортимент товарів	10	1	1		8
Тема 5. Кодування товарів	10				10
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>49</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>45</b>
<b>Змістовий модуль 2. Хімічний склад харчових продуктів. Основи зберігання якості і кількості товарів у процесі товароруку</b>					
Тема 6. Фізичні властивості харчових продуктів	8	1	1		6
Тема 7. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів	9				9
Тема 8. Вуглеводи харчових продуктів	9				9
Тема 9. Ліпіди харчових продуктів	9				9
Тема 10. Азотисті речовини харчових продуктів	9				9
Тема 11. Вітаміни харчових продуктів	9				9
Тема 12. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів	9	1	1		7
Тема 13. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів	9		2		7
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>71</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>65</b>
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>110</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського (практичного) заняття	Кількість годин
1.	Вивчення нормативної документації з контролю якості товарів. Оцінка рівня якості товарів	2
2.	Розрахунок структури асортименту товарів і показники її раціональності	1
3.	Визначення фізичних показників, що характеризують якість продовольчих товарів	1
4.	Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів	2

#### 5. Індивідуальні завдання

Не передбачені

#### 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Тема	Кількість годин самостійної роботи	Форми самостійної роботи	Засоби діагностики
1	2	3	4
Змістовий модуль 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства. Споживні властивості та якість товарів, методи її дослідження та оцінювання	45	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань: товарознавство як наука про товари. Споживна цінність та споживні властивості товарів. Якість товарів, значення і вимоги. Конкурентоспроможність товарів. Класифікація товарів. Асортимент товарів. Кодування товарів Джерела [1-2, 18, 12-15, 19, 23 ]. 2. Самотестування.	Тестування
Змістовий модуль 2. Хімічний склад харчових продуктів. Основи зберігання якості і кількості у процесі товароруку	65	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань: фізичні властивості харчових продуктів. Вода і мінеральні речовини харчових продуктів. Вуглеводи харчових продуктів. Ліпіди харчових продуктів. Азотисті речовини харчових продуктів. Вітаміни харчових продуктів. Речовини, що формують органолептичні властивості харчових продуктів. Основи зберігання товарів. Консервування харчових продуктів Джерела [8-10, 14, 15, 19, 22, 24]. 2. Самотестування.	Тестування

## 7. Результати навчання

1	Знання категорій, понять, термінів, визначень і класифікації, що стосуються конкретних груп товарів
2	Знання факторів формування потреб споживачів у конкретних товарах, функцій товарів, вимог споживачів до властивостей, асортименту і рівня якості товарів
3	Знання факторів формування асортименту, властивостей і якості товарів у сфері виробництва, нормативних документів, методів випробувань і контролю якості, правил користування товарами і умов їхнього зберігання, вимог до маркування
4	Знання асортименту товарів, видів і різновидів, конструктивних особливостей, ознак класифікації, класифікаційних груп, кодування товарів
5	Знання властивостей основних речовин, що входять до складу харчових продуктів та їх впливу на формування споживних властивостей продовольчих товарів; процесів які відбуваються в харчових продуктах при транспортуванні та зберіганні, їх вплив на якість і харчову цінність
6	Уміння аналізувати і оцінювати умови сфери споживання конкретних груп товарів, фактори формування вимог споживачів до асортименту і рівня якості, прогнозувати оцінку споживання товарів; виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості матеріалів та виробів, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів, безпеку, надійність і ефективність споживання, обґрунтовувати ціну відповідно до споживної цінності товарів, прогнозувати їхню конкурентоспроможність; користуватися нормативними документами, оцінювати їх відповідно до вимог споживачів і соціально-економічного прогресу країни;
7	Уміння консультувати покупців з питань вибору товарів, їхнього раціонального використання, правил користування і догляду, умов досягнення ефективності споживання
8	Уміння контролювати й оцінювати якість товару згідно з нормативними документами, забезпечувати збереження якості в сфері товарообігу

## 8. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання		100
40	60	-		

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

## 9. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни
3. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

## 10. Рекомендована література

### Основна

1. Про захист прав споживачів: Закон України станом від 12.05.1991 станом на 10.06.2017 р. [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
2. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. – [Чинний від 2001-07-01]. – К.: Держстандарт України, 2000. – (Національний стандарт України).
3. Система: “людина-машина”. Ергономічні та техніко-естетичні вимоги. Терміни та визначення: ДСТУ 2429-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
4. Надійність техніки. Терміни та визначення: ДСТУ 2860-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1999. – (Національний стандарт України).
5. Надійність техніки. Методи розрахунку показників надійності. Загальні вимоги: ДСТУ 2862-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
6. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення ДСТУ 2925-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1994. – (Національний стандарт України).
7. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення: ДСТУ 3021-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
8. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги: ДСТУ 3145-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, – 1995. – 8 с. – (Національний стандарт України).
9. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення: ДСТУ 3230-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, 1996. – (Національний стандарт України).
10. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів: ДСТУ ISO 9000:2007. – [Чинний від 2008-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 31 с. – (Національний стандарт України).
11. Системи управління якістю. Вимоги: ДСТУ ISO 9001-2009. – [Чинний від 2009-11-01]. – К.: Держспоживстандарт України. – 2009. – 23 с. – (Національний стандарт України).
12. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності: ДСТУ ISO 9004-2001. – [Чинний від 2002-15-01]. – К.: Держстандарт України. – 2001. – 44 с. – (Національний стандарт України).

13. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства). Конспект лекцій [Текст]: для студентів ступеня бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підприємн. і торг.; М.Є. Бондарчук – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2017. – 114 с.

14. Дитрих И.В. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: учеб. пособ. / И.В. Дитрих.- ДонГУЭТ, 2006. – 129 с.

15. Жиряева Е.В. Товароведение. / Е.В. Жиряева. - 2-е изд. – Спб.: Питер, 2002. – 416 с.

16. Жук Ю.Т. Теоретичні основи товарознавства: навч. посіб. / Ю.Т. Жук та ін. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. – 336 с.

17. Жук Ю.Т. Теоретичні основи товарознавства: підруч. / Ю.Т. Жук, В.А. Жук, В.В. Гаврилишин та ін. – Львів: Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.

18. Исследование продовольственных товаров /В.И. Базарова, Л.А. Боровикова, А.Л. Дорофеев [и др.]. – М.: Экономика, 1986. – 295с.

19. Колесник А.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров/ А.А. Колесник, Л.Г. Елизарова. – М.: Экономика, 1990. – 287с.

20. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: учеб. для вузов / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2007. – 448 с.

21. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: учеб. для вузов. / М.А. Николаева. – М.: Издательство Норма, 2002. – 283 с.

22. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів (лабораторний практикум)/ Н.Я. Орлова. - К.: КДТЕУ,1999. – 107 с.

23. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров.: учеб. / Ф.А. Петрище. – 5 изд. – М.: ИТК «Дашков и Ко», 2009. – 510 с.

24. Райкова Е.Ю. Теория товароведения: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования: учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования / Е.Ю. Райкова, Ю.В. Додонкин. – 3-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 240 с.

25. Теоретичні основи товарознавства: Навч.-наоч. посіб. для студ. ден. і заоч. форм навчання напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво» / Д.П.Лойко, О.Є. Сильченко. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. –219 с.

26. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства/ Л.Д.Титаренко. – К.: ЦНЛ, 2003. – 227с.

### Допоміжна

1. Березовский В.М. Химия витаминов / В.М. Березовский. – М.: Просвещение, 1988. - 626с.

2. Біохімія: підруч. для вузів/ М.Є. Кучеренко, Р.П. Виноградова, Ю.Д. Бабенюк [та ін]. - К.: Либідь,1995. - 155с.

3. Волькенштейн М.В. Физика ферментов/ М.В. Волькенштейн. - М.: Наука,1987.-198с.



4. Гисин В.И. Управление качеством продукции: учеб. пособ. / В.Т. Гисин. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. – 256с.
5. Кавалер В.В. Азбука штрихового кодирования товаров. / В.В. Кавалер. – Винница: Континент – Прим, 1995.
6. Конкурентоспособность товаров и услуг : учеб. пособ. / И.М. Лифиц. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Высшее образование; Юрайт-Издат, 2009. – 460 с.
7. Овчинников Ю.А. Строение и функции белков/ Ю.А. Овчинников, А.Н. Шамин. – М.: Педагогика, 1987.-127с.
8. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування/ Н.Я. Орлова.– К.: Київ.держ. торг.-екон. ун-т, 2001.-248с.
9. Пасальський Б.К. Хімія харчових продуктів/ Б.К. Пасальський. – К.: Київ.держ. торг.-екон. ун-т, 2000.-196с.
10. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів: підруч. / І.С. Полікарпов, А.П. Закусілов. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.
11. Полікарпов І.С. Товарна інформація: підруч. / І.С. Полікарпов, О.В. Шумський. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 616 с.
12. Розова Н.К. Управление качеством: учеб. пособ. / Н.К. Розова. – Санкт-Петербург: Питер, 2002. – 442 с.
13. Сероштан М.В. Качество непродовольственных товаров: учеб. пособ. / М.В. Сероштан, Е.Н. Михеева. – М.: Издательский дом «Дашков и К°», 2000. – 164 с.
14. Скурихин И.М. Все о пище с точки зрения химика / И.М. Скурихин, А.П. Нечаев. – М.: Агропромиздат, 1991. - 288 с.
15. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учеб. / под ред. Неверова А.Н., Чалых Т.И. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 464 с.
16. Товарознавство: Опорний конспект лекції / Укл. Л.М. Богацька. – К.: Вид-во Європейського університету, 2001. – 68 с.
17. Федько В. П. Маркировка и сертификация товаров и услуг. / В.П. Федько, А. Альбеков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 1998.
18. Фейгенбаум А. Контроль качества продукции: Сокр. пер. с англ. / А. Фейгенбаум. – М.: Экономика, 1986. – 471 с.
19. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро-и микроэлементов и углеводов/ Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева.- М.: Агропромиздат,1987. – 284 с.
20. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. И.М. Скурихина и М.Н. Волгарева. – М.: Агропромиздат,1987. – 346с.
21. Чоговадзе Ш.К. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров / Ш.К. Чоговадзе. – М.: Экономика, 1981. – 304 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.leonorm.com>

2. Сайт для товароведов [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.tovaroved.ucoz.ru>
3. Портал споживача [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.consumerinfo.org.ua/>.
4. Справочник потребителя [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.test.org.ua>
5. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.potrebitel.org.ua>

ЗАТВЕРДЖЕНО

Зав. кафедри ПiТ

С.В. Волошина

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН З ДИСЦИПЛІНИ  
«ТОВАРОЗНАВСТВО (ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА)»**

№	Назва змістового модулю	Кількість годин за видами занять та період вивчення дисципліни						Дата поточного контролю
		Лекції		Практичні		Самостійна робота		
		год.	дата	год.	дата	год.	дата	
1	Змістовий модуль 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства. Споживні властивості та якість товарів, методи її дослідження та оцінювання	2	Жовтень 2018 року	2	Жовтень 2018 року	45	Листопад 2019 року	23.11.2019 р.
2	Змістовий модуль 2. Хімічний склад харчових продуктів. Основи зберігання якості і кількості товарів у процесі товароруху	4		2		71	Грудень-січень 2019 року	08.01.2019 р.