

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»**

Кафедра товарознавства продовольчих товарів

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК**

для самостійного вивчення дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» для студентів напряму підготовки 6.051401 «Біотехнологія»

Полтава - 2014

Автори: **Бургу Ю.Г.** к.с.-г.н. доцент кафедри товарознавства продовольчих товарів ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Рецензенти: **Волощук В.М.**, д.с.-г. н., професор кафедри товарознавства продовольчих товарів ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

**Губа Л.М.**, к.т.н, доцент кафедри товарознавства непродовольчих товарів ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Навчально-методичний посібник обговорений та схвалений на засіданні кафедри товарознавства продовольчих товарів.

Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2014 р.  
Зав. кафедри товарознавства продовольчих товарів  
Проф. Бірта Г.О. \_\_\_\_\_

«УЗГОДЖЕНО»  
Начальник науково-методичного центру управління якістю діяльності  
Доц. Огуй Н.І. \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 р.

«УЗГОДЖЕНО»  
Директор науково - навчального центру  
Доц. Герман Н.В. \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2014 р.

## Зміст

Вступ	4
1. Навчальна програма	5
2. Тематичний план дисципліни «Теоретичні основи товарознавства»	8
3. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни	9
4. Індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів та методичні рекомендації до їх виконання	40
5. Завдання для самостійної роботи	44
6. Порядок і критерії оцінювання знань студентів	51
7. Перелік питань з підготовки до поточного модульного контролю	52
8. Перелік питань для підготовки до підсумкового контролю	55
9. Нарахування балів при вивченні дисципліни	58
Список рекомендованої літератури	60

## Вступ

Навчально-методичний посібник має на меті надання допомоги студентам як денної, так і заочної форм навчання в організації аудиторної та самостійної роботи над матеріалом дисципліни «Теоретичні основи товарознавства».

Мета курсу – дати загальне уявлення про товарознавство як наукову дисципліну, розкрити основні проблеми, якими займається товарознавство з тим, щоб випускник на професійному рівні, на основі принципу загального зв'язку «цілісності» міг легко зорієнтуватись у «частині» – властивостях і можливостях поведінки конкретного товару на шляху здійснення комерційної операції.

У результаті вивчення дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» студенти набувають не лише ґрунтовні знання, але й практичні навички. Вони повинні вміти: формувати правильне товарознавче мислення у прийнятті рішень щодо розвитку діяльності у даній сфері; виробити навички щодо процедур, прийомів та методів, які використовуються міжнародними, державними і приватними організаціями для забезпечення ефективного планування і проведення конкретних комерційних операцій за принципами ринкової економіки; засвоїти термінологію, головні поняття, які використовують у практиці при підготовці та здійсненні комерційних операцій.

Для досягнення зазначених вище цілей цикл аудиторних занять обов'язково повинен доповнюватися самостійною роботою студентів. Лише за такої цілеспрямованої, послідовної, системної праці можна сподіватися на успішне оволодіння курсом «Теоретичні основи товарознавства».

Розподіл та послідовність розділів і тем курсу обґрунтовується програмою з курсу «Теоретичні основи товарознавства».

Освоївши курс, студент повинен чітко знати предмет, метод, історію товарознавства, мати уяву про суспільне і екологічне значення товару, раціональне харчування і використання непродовольчих товарів, знати принципи класифікації і кодування товарів, формування асортименту, оцінку якості і достовірності даних у цьому питанні, знати процеси, які відбуваються у товарах під час товаропросування, щоб врахувати їх у плануванні комерційних операцій і не допустити втрат якості і маси товару.

Розподіл та послідовність розділів і тем курсу обґрунтовується програмою з курсу «Теоретичні основи товарознавства».

## **1 Навчальна програма**

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

#### **Тема 1. Історія розвитку товарознавства**

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

#### **Тема 2. Теоретичні основи формування потреб і споживання товарів**

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

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

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

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

#### **Тема 4. Споживні властивості товарів**

Класифікація натуральних властивостей, їх характеристика та зв'язок з поживними властивостями. Ознаки класифікації поживних 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 безпеку непродовольчих товарів, існуючі можливі джерела небезпеки та методи їх усунення.

### **Тема 5. Класифікація, кодування та асортимент товарів**

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

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

## **Змістовий модуль 2. Дослідження якості товарів**

### **Тема 6. Основи дослідження якості товарів**

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

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

### **Тема 7. Тара та пакувальні матеріали**

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

теріали, 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 збереження якості і кількості товарів**

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

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

### **Тема 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

## 2. Тематичний план дисципліни «Теоретичні основи товарознавства»

№ п/п	Назва модуля, теми	Кількість годин за видами занять				
		аудиторні		позааудиторні		разом
		лек	пр	ікр	ср	
<b>Змістовий модуль 1. Основи споживання товарів</b>						
1	Історія розвитку товарознавства	2	2	2	10	16
2	Теоретичні основи формування потреб і споживання товарів	2	2	2	10	16
3	Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів	2	4	2	10	18
4	Споживні властивості товарів	2	4	-	10	16
5	Класифікація, кодування та асортимент товарів	2	4	-	10	16
Всього змістовий модуль 1		10	16	6	50	82
<b>Змістовий модуль 2. Дослідження якості товарів</b>						
6	Основи дослідження якості товарів	2	4	4	10	20
7	Тара та пакувальні матеріали	2	2	-	12	16
8	Основи збереження якості і кількості товарів	2	4	4	12	22
9	Види і засоби інформації про товар	2	4	4	12	22
Всього змістовий модуль 2		8	14	12	46	80
Всього		18	30	18	96	162



### **3. Методичні рекомендації для самостійного вивчення дисципліни**

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

##### **Тема 1. Історія розвитку товарознавства**

###### **Практичне заняття 1 (2 год)**

**Мета заняття.** Вивчити предмет товарознавства, його зміст, задачі, етапи історичного розвитку.

###### **Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів**

Вивчити за літературними джерелами [1; 2; 12] предмет, зміст, категорії, задачі товарознавства, етапи історичного розвитку, ознайомитись з функціями товарознавців у сучасних умовах.

При підготовці до заняття слід звернути увагу, що товарознавство - це наукова дисципліна, що вивчає споживчі властивості товарів, їх класифікацію, стандартизацію, фактори, які формують якість товарів, умови зберігання якості, закономірності формування асортименту та його структуру. Мета дисципліни - це вивчення теоретичних положень, які властиві всім товарам, незалежно від їх класів, підкласів й груп, набуття навичок застосування окремих методів товарознавства та визначення основних характеристик товарів, які зумовлюють їхню споживну цінність, а також їхні зміни на всіх етапах товаропросування.

Початку розвитку науки товарознавства передувало накопичення великого практичного досвіду з виробництва та торгівлі товарами ремісниками, селянами, купцями, які на практиці методами спостережень, проб і помилок досягали властивості товарів, передаючи свої знання наступним поколінням. Необхідність у пізнанні і оцінці властивостей товарів з'явилася, як тільки почався обмін одних товарів на інші. Щоб цей обмін був еквівалентним, порівнювалися корисні властивості обмінюваних товарів, витрати на їх отримання. Більше того, ряд товарів (хутра, золото, срібло, боби какао та ін), особливо цінних і володіють тривалою збереженою, ще до появи металевих і паперових грошей виконував функції еквівалента обмінюваних товарів. Поява грошей не послабило інтересу до знань про властивості товарів. Мінова вартість товару в грошовому вираженні визначалася його корисністю для покупця, або споживною вартістю. На описовому етапі товарознавство як область знань про товари мав практичну спрямованість і носило емпіричний характер. Відбувалося накопичення фактичних

відомостей на основі практичних спостережень і описів. Оскільки на першому етапі розвитку науки ще диференціювалися по областях, товарознавство також не існувало як окрема наука.

Розвиток сучасного товарознавства відбувається шляхом інтеграції з іншими фундаментальними і прикладними науками (біохімією, фізичною хімією, біофізикою, маркетингом, менеджментом якості та логістикою). Подальше вдосконалення цієї інтеграції дозволить товарознавству як науці піднятися на той рівень, коли стануть можливими точні і довгострокові прогнози.

### **Питання для самопідготовки**

1. Роль категорії у пізнавальному процесі.
2. Принципи формування категоріального апарату.
3. Категорії товарознавства.
4. Споживна вартість і споживна цінність як категорії і предмет товарознавства.
5. Характеристика об'єктів товарознавства.
6. Функції товарознавців.
7. Професійне товарознавче мислення та засоби теоретичного пізнання.
8. Методи пізнання.
9. Зв'язок товарознавства з іншими науками.
10. Етапи історичного розвитку товарознавства

### **Завдання для виконання**

#### **Роботи, які виконуються на занятті**

#### **Робота 1. Системний аналіз у товарознавстві**

Розгляньте схему задоволення потреб людини (суспільства) у процесі споживання товарів і письмово дайте відповіді на наступні питання:

1. Які потреби людини задовольняються товарами?
2. Які властивості товару визначають його цінність для споживачів?
3. Яка роль середовища у формуванні потреб людини?
4. Чим характеризується споживна цінність товару?
5. В чому полягає взаємозв'язок потреб, виробництва і споживання?
6. У чому сутність системного аналізу у товарознавстві?
7. Яка роль товарознавця у формуванні споживної цінності товару?

### **Робота 2. Аналіз етапів розвитку товарознавства.**

Складіть таблицю етапів розвитку товарознавства по формі:

Етапи розвитку	Роки	Зміст (особливості задач) товарознавства на даному етапі	Форми розвитку товарознавства

### **Робота 3. Функції товарознавців у сучасних умовах.**

На даному етапі в умовах переходу країни до ринкових відносин ускладнились функції товарознавців порівняно з тими, які вони виконували в умовах планово-розподільчої системи.

Охарактеризуйте функції товарознавців-комерсантів.

Запис зробіть в довільній формі.

### **Термінологічний словник**

**Товар** – це продукт праці, призначений для обміну матеріалізований продукт праці, який за своїми властивостями і характеристиками може задовольняти певні потреби людини.

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

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

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

### **Матеріальне забезпечення заняття**

Література: [2], [12], конспект лекції

## **Тема 2. Теоретичні основи формування потреб і споживання товарів**

### **Практичне заняття 2 (2 год)**

**Мета.** Вивчення чинника формування потреб, передумови задоволення потреб, процеси і типи споживання, типологію споживачів

**Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів**

Вивчити за літературними джерелами [2; 4; 12] чинники формування потреб, передумови задоволення потреб, процеси і типи споживання, типологію споживачів

Зверніть увагу на визначення поняття потреба, не значення знань про потреби у здійсненні комерційних операцій. З'ясуйте за якими чинниками класифікують потреби і у чому полягає ієрархічна структура потреб. Вивчіть властивості потреб, чинники формування потреб і передумови задоволення потреб. Виясніть чим відрізняються поняття сегмент ринку, сегментація ринку і позиціонування товару на ринку.

Людські потреби, що є джерелом активності, дуже мінливі і різноманітні. Їх аналіз свідчить про те, що в процесі задоволення вони змінюються, збагачуються і зростає їх кількість. Причиною цього є незавершеність вигляду продукту людської діяльності, який постійно вдосконалюється і видозмінюється. Це приводить до зміни потреб, які породжують нові форми активності.

Потреби людини мають і особистий і суспільний характер. Навіть у задоволенні вузько особистої потреби бере участь багато членів суспільства. Всю різноманітність людських потреб розрізняють за походженням і предметом. За своїм походженням потреби бувають природні і культурні.

У культурних потребах виявляється залежність активної діяльності людини від продуктів людської культури. До об'єктів культурних потреб відносять як предмети необхідні для задоволення природних потреб (тарілка, ложка тощо), так і предмети необхідні для спілкування і громадського життя людини (книга, радіо, телевізор тощо). З розвитком суспільства змінюється характер культурних потреб. За характером предмету потреби поділяють на матеріальні і духовні.

### **Питання для самопідготовки**

1. Сутність поняття потреба.
2. Яке значення мають знання про потреби у здійсненні комерційних операцій і у вирішенні практичних товарознавчо-комерційних питань?
3. Як класифікують потреби?
4. У чому полягає ієрархічна структура потреб?
5. Охарактеризуйте властивості потреб.
6. Дайте характеристику чинників, формування потреб, від суспільної свідомості.
7. Дайте характеристику особистисто-групових чинників, формування потреб.

8. Дайте характеристику особистісних чинників, формування потреб.
9. Класифікація функцій товарів.
10. Номенклатура вимог до товарів.
11. Дайте характеристику процесів і етапів споживання.
12. Дайте характеристику найсуттєвіших ознак, що визначають характер потреб.

### Завдання для виконання

#### Роботи, які виконуються на занятті

##### **Робота 1. Вивчення типології споживачів.**

Для успішного здійснення комерційної роботи проводяться детальні дослідження суб'єктивних чинників у регіоні діяльності з метою виявлення найхарактерніших типів споживачів конкретних товарів і їх чисельність за багатьма найсуттєвішими ознаками, що визначають характер потреб.

Використовуючи конспект лекцій, літературне джерело [2] визначте ознаки які характеризують споживачів виробів та виділіть класифікаційні групи, що їм відповідають.

Запис зробіть за формою:

Найсуттєвіша ознака, що визначає характер потреб	Ознаки, що характеризують споживачів виробів	Виділені класифікаційні групи
	Характер місцевості	
	Характер поселення	
	Метеорологічні умови	
	Стать	
	Вік	
	Антропометричні характеристики	
	Стан здоров'я	
	Рід занять	
	Рівень доходів	
	Розмір і етап життєвого циклу сім'ї	
	Освіта	
	Рівень класифікації	
	Відношення до змін моди	

## **Робота 2. Складання характеристики груп споживачів, об'єднаних приблизно однаковими потребами.**

Для кожного типу споживачів пропонуються товари з відносною номенклатурою і параметрами функцій, властивостями й іншими ознаками, що, в свою чергу, сприяє поділу товарів на групи, підгрупи, види і різновиди. На основі деяких приведених в попередньому завданні складіть характеристики 3-х груп споживачів, тобто осіб, об'єднаних приблизно однаковими потребами. Наприклад, група споживачів – жінки, середнього віку, які проживають в сільській місцевості в умовах помірного клімату, службовці, відносяться до групи осіб, які легко звикають до нових товарів, мають навички споживання ... технічних виробів, з середнього рівня доходів, не мають значних відхилень у структурі; віддають перевагу одягу та відчуттю класичних форм; склад сім'ї – 3-4 чоловік.

## **Робота 3. Визначення ознак технології споживачів, найбільш важливих для певних товарів.**

В зв'язку з тим, що в практичній діяльності для вирішення конкретних задач дуже складно виділити групи споживачів, враховуючи одночасно декілька ознак використовують 1-2 ознаки типології споживачів, найбільш важливих для слідуєчи товарів: чоловічий одяг, холодильники, комп'ютери, меблі для кухні, автомобілі, ювелірні прикраси, косметичні товари (губна помада, туш для вій, креми для обличчя). Звіт подати в довільній формі.

### **Термінологічний словник**

**Потреба** - це нужда в будь-чому, об'єктивно-необхідному для підтримки життєдіяльності і розвитку людини, колективу, нації, суспільства в цілому.

**Інтерес** – форма вияву потреби, усвідомлення прагнення людини до її задоволення.

**Мотив** – внутрішнє спонукання людини до конкретної дії, спрямованої на об'єкт уваги, на мету.

### **Матеріальне забезпечення заняття**

Література: [2], [12], конспекти лекцій.

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

#### **Практичне заняття 3 (4 год)**

**Мета.** Вивчити підходи до раціонального забезпечення потреб споживачів через раціональне споживання товарів

#### **Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів**

Вивчити за літературними джерелами [2; 5; 7; 12] підходи до раціонального забезпечення потреб споживачів через раціональне споживання товарів.

Звернути увагу на те, що розробки вимог до товарів базуються на аналізі моделі ситуації споживання, яка розробляється з урахуванням характеристики груп споживачів, середовища, умов та способів споживання виробів.

Вивчіть хімічний склад харчових продуктів, визначте, які з них є найбільш біологічно цінними. Визначте ознаки класифікації працездатного населення щодо споживання товарів. Охарактеризуйте раціональні норми споживання продовольчих і непродовольчих товарів з урахуванням нормативів і динаміки споживання.

Процеси споживання можуть бути простими та складними, вимагати відповідної класифікації. Тип споживання визначається типом потреб, що задовольняються з урахуванням їх місця в ієрархічній структурі потреб.

Існує п'ять типів споживання: утилітарний, коли предмети споживання сприймаються, як засоби підтримання та збереження життя; пасивний, коли людина звертає увагу на соціальні властивості предметів, які нею споживаються, але не надає їм особливого значення; престижний, коли суб'єкт шукає в предметі споживання ті соціальні можливості, які б задовольнили його потреби відчувати себе соціально значущим в «референтному» середовищі; перетворювальний, коли споживач, орієнтуючись на престижність виробів, враховує власну неповторну індивідуальність, свої смаки та прагнення; творчий, коли реалізуються інтелектуальні потреби самовираження, самоутвердження

#### **Питання для самопідготовки**

1. Що слід розуміти під раціональним споживанням товарів?
2. Теоретичні основи сучасних концепцій раціонального харчування.

3. Раціональні норми споживання продовольчих товарів, поняття збалансованого харчування.
4. Харчова цінність продуктів, її підсистеми.
5. Класифікація працездатного населення за кількість необхідних харчових речовин та енергії.
6. Характеристика рекомендованих раціональних норм споживання харчових речовин у розрізі груп споживачів.
7. Раціональні нормативи і динамічна споживання непродовольчих товарів.
8. Методологія визначення ресурсного забезпечення потреб населення в товарах.

**Завдання для виконання  
Роботи, які виконуються на занятті**

**Робота 1. Визначення енергетичної цінності продовольчих товарів.**

За даними середнього хімічного складу розрахуйте енергетичну цінність кожного продукту.

**Хімічний склад харчових продуктів**

№ п/п	Назва товарів	Вміст основних речовин, %			
		Білки	Жири	Вуглеводи	Органічні кислоти
1	Хліба пшеничного із борошна 1-го ґатунку	7,6	0,9	49,7	0,5
2	М'ясо свинина	14,6	33,0	0,7	-
3	Сосиски молочні	12,3	25,3	1,9	-
4	Молоко пастеризоване	2,8	3,2	4,7	0,14
5	Масло вершкове	0,6	82,5	0,9	0,03
6	Яйця курячі	12,7	11,5	0,7	-
7	Картопля	2,0	0,1	12,0	0,1
8	Морква	1,3	0,1	7	0,1
9	Яблука	0,4	0,2	12	0,7
10	Кава розчинна	15,0	3,6	7,0	-
11	Шоколад чорний	5,4	35,3	47,2	0,9

Результати запишіть по формі:

Вид продукту	Енергетична цінність, ккал			
	білки	жири	вуглеводи	всього



Посилаючись на вище розраховану калорійність продуктів розробіть добовий раціон харчування студента з урахуванням рекомендованого рівня енергозабезпечення дорослого працездатного населення. Запис зробіть у довільній формі.

### **Робота 2. Визначення біологічної цінності продовольчих товарів.**

За даними хімічного складу продовольчих товарів розрахуйте можливості забезпечення добової потреби людини біологічно активним речовинам, виходячи з норм добового споживання.

#### **Хімічний склад харчових продуктів**

№ п/п	Назва продукту	Вміст вітамінів в мг на 100г продукту			
		V <sub>1</sub>	V <sub>2</sub>	PP	C
1	Хліб пшеничний з борошна 1-го гатунку	0,78	0,10	2,0	-
2	Яблука	0,01	0,03	0,3	13
3	Кава розчинна	5	1,0	24,0	-
4	Картопля	0,12	0,05	0,9	20
5	Морква	0,06	0,07	1,0	5
6	М'ясо свинина	0,52	0,14	2,4	-
7	Сосиски молочні	-	-	-	-
8	Шоколад чорний	0,04	0,12	0,74	-
9	Масло вершкове	-	0,01	0,10	-
10	Молоко пастеризоване	0,03	0,13	6,10	1,0
11	Яйця курячі	0,07	0,44	0,19	-

### **Робота 3. Складання (розробка) реклами на харчові продукти**

Проаналізувати результати робіт 1 і 2 зробіть для кожного продукту дієву рекламу в довільній формі.

#### **Термінологічний словник**

**Споживання** – це використання матеріальних та духовних благ для задоволення потреб, з метою підтримання, відновлення, відтворення, продукування, розвитку та вдосконалення життєвих сил людини – фізичного та духовного потенціалу, багатосторонніх здібностей, знань, вмінь, які застосовуються для створення нових матеріальних та духовних цінностей

**Підсистеми, що забезпечують непродовольчі товарні потреби людини** - формування гардеробу, облаштування житла, ведення домашнього господарства, навчання, інформаційне забезпечення, відпочинок, засоби пересування.

**Теорії та концепції харчування людини** - теорія раціонального збалансованого харчування; теорія адекватного харчування; теорія диференційного харчування; теорія цілеспрямованого харчування; теорія індивідуального харчування

### **Матеріальне забезпечення заняття**

Література: [2], [15], конспекти лекцій; калькулятори

## **Тема 4. Споживні властивості товарів**

### **Практичне заняття 4 (4 год)**

**Мета.** Вивчити природу, загальну класифікацію та номенклатуру споживних властивостей.

#### **Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів**

Вивчити за літературними джерелами [1; 2; 4; 12] природу, загальну класифікацію та номенклатуру споживних властивостей

Звернути увагу на відмінність понять «властивість товару» і «споживна властивість товару», «показник властивості», «показник споживної властивості», вивчіть класифікацію натуральних властивостей, їх характеристика та зв'язок з споживними властивостями. З'ясуйте за якими ознаками класифікують споживні властивості. Вивчіть номенклатуру функціональних органолептичних властивостей товару.

Розрізняють такі основні споживчі характеристики товару:

Довговічність - споживна властивість виконувати потрібні функції до переходу в граничний стан при встановленні в системі технічного обслуговування. Ремонтпридатність - здатність товарів відновлювати свої властивості шляхом профілактичного огляду і ремонту та технічного обслуговування. Збереженість - це властивість виробів зберігати певний час кількісні і якісні показники, що забезпечують їх використання за призначенням.

Гігієнічні властивості характеризують умови що впливають на організм і працездатність людини, при експлуатації виробів. Антропометричні властивості характеризують відповідність конструкції виробу і його елементів формі і масі тіла людини, що забезпечує ком-

форт. Психологічні властивості - це здатність товарів забезпечувати при споживанні відповідність виробів, прийняттю мислення та навиків людини. Психофізіологічні властивості - властивості товарів, що комплексно задовольняють як психологічні, так і фізіологічні потреби, створюючи відчуття комфорту.

Естетичні - це споживні властивості, які виявляються у чуттєво-сприятливих ознаках форми, задовольняє естетичні потреби людини. Інформаційна виразність - здатність виробу через особливості форми відображати соціально-естетичні уявлення. Досконалість виробничого виховання та товарного вигляду характеризує чистоту виконання контурів окремих елементів виробу, захисні покриття.

Хімічна небезпека - це відсутність недопустимого ризику здоров'ю, життю людини, та її майну, що може бути нанесено токсичними речовинами. Пожежна має важливе значення при оцінюванні якості виробів використанні, яких пов'язане із застосуванням легкозаймистих і легкозгоряючих матеріалів. Радіаційна - це відсутність неприпустимого ризику, який може бути завданий життю чи здоров'ю людини, радіоактивними елементами або іонами які випромінюються з цих елементів. Механічна характеризує захист людини, її майна від різних механічних дій, ударів, тертя, проколів у процесі експлуатації.

### **Питання для самопідготовки**

1. Які ознаки закладені в основу класифікації натуральних властивостей товарів?
2. Дайте характеристику хімічних властивостей товарів?
3. Дайте характеристику фізичних властивостей товарів?
4. Дайте характеристику біологічних властивостей товарів?
5. Класифікація і показники споживних властивостей.
6. Функціональні властивості, їх значення в задоволенні потреб людини.
7. Ергономічні властивості, їх значення в задоволенні потреб.
8. Комплексні та одиничні естетичні властивості товарів.
9. Інформаційна виразність: зміст властивості, значення у задоволенні потреб людини.
10. Цілісність композиції: характеристика одиничних властивостей, значення у задоволенні потреб людини.
11. Поняття про безпеку, її значення у споживанні товарів.
12. Класифікація видів небезпеки продовольчих і непродовольчих товарів.
13. Показники санітарно-гігієнічної та радіаційної безпеки.

14. Термічна, пожежна та механічна безпека.
15. Методи забезпечення безпеки продовольчих і непродовольчих товарів.

### Завдання для виконання

#### Роботи, які виконуються на занятті

##### Робота 1. Вивчення показників надійності.

Складіть таблицю комплексних показників надійності у розрізі одиничних властивостей з повною характеристикою кожної. Запис зробіть по формі:

Комплексний показник	Одиничні показники	Характеристика одиничних показників

##### Робота 2. Вивчення режимів і термінів зберігання продовольчих товарів.

Користуючись збірниками нормативних документів «Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні» Т. 2,3 та «Молоко та молочні продукти» т. 1.

Запишіть у вигляді таблиці строки та умови зберігання окремих продовольчих товарів.

Найменування товару	Номер стандарта	Умови зберігання	Термін зберігання

##### Робота 3. Охарактеризуйте види безпеки у вигляді таблиці

Вид безпеки	Визначення	Методи забезпечення безпеки

##### Робота 4. Вивчення видів небезпеки товарів.

Користуючись Р50-026-94 «Вибір номенклатури показників, які підлягають обов'язковому включенню до нормативних документів для забезпечення безпеки продукції» визначте види небезпеки, враховуючи ознаки класифікації.

Запис зробіть по формі.

Ознаки класифікації видів небезпеки	Види небезпеки	Характеристика виду небезпеки

### Робота 5. Вивчення чинників і джерел небезпеки

Користуючись Р 50-026-94 (додаток А) вивчіть види діючих чинників і можливих джерел небезпеки у розрізі видів небезпеки. Результати оформіть у вигляді таблиці.

Види небезпеки	Діючі чинники	Джерела небезпеки

### Термінологічний словник

**Надійність товару** - це споживна властивість товару зберігати в часі в установлених межах значення показників функціональних властивостей відповідно до заданих режимів і умов використання, технічного обслуговування, ремонту, зберігання і транспортування.

**Термін служби** - календарна тривалість експлуатації виробів від її початку або відновлення після ремонту до настання граничного стану.

**Естетичні властивості товару** – це споживні властивості, які виявляють у чуттєво-сприйнятливих ознаках форми свою суспільну цінність та соціально-культурну значущість і задовольняють естетичні потреби людини.

**Безпека споживання товару** – це така споживна властивість, що характеризує ступінь захисту людини від впливу небезпечних та шкідливих чинників, які виникають при споживанні чи експлуатації товару.

### Матеріальне забезпечення заняття

Література: [2], конспекти лекцій; збірники стандартів: «Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні», Т. 2,3, «Молоко та молочні продукти», т.1.; стандарт Р 50-026-94 «Вибір номенклатури показників, які поділяють обов'язковому включенню до нормативних документів для забезпечення безпеки продукції»

## Тема 5. Класифікація, кодування та асортимент товарів

### Практичне заняття 5 (4 год)

**Мета.** Вивчити основні терміни та поняття, методи класифікації, набуті навички в класифікації товарів за основними ознаками. Вивчити суть і методи кодування товарів. Вивчити основні поняття щодо

асортименту товарів, набути навички розрахунку та аналізу основних показників асортименту.

### **Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів**

Вивчити за літературними джерелами [1; 2; 12] основні терміни та поняття, методи класифікації, набуті навички в класифікації товарів за основними ознаками. Вивчити суть і методи кодування товарів; основні поняття щодо асортименту товарів, набути навички розрахунку та аналізу основних показників асортименту.

З'ясуйте основні поняття класифікації та керування об'єктів. Проаналізуйте сутність методів класифікації та керування. При вивченні класифікації товарів, зверніть увагу на різні класифікатори товарів, їх зміст, мету використання.

Зверніть особливу увагу на аналіз структури асортименту товарів відповідно до структури потреб, проаналізуйте основні показники асортименту та їх вплив на властивості асортименту.

Термін асортимент застосовується здебільшого для товарів народного вжитку. Виробничо-технічна продукція і надання послуг визначаються терміном номенклатура. Асортимент буває гуртовий (оптовий) і роздрібний. Гуртовий асортимент сформований (згрупований) за певними ознаками — товарознавчими, за принципом комплексного споживання товарів чи за потребами певних соціальних груп споживачів (товари культурно-побутового призначення, товари для спорту, товари побутової хімії тощо). Розрізняють асортиментні набори товарів: торговий набір — для окремого магазину, його секції, відділів торговельної організації. У торговій практиці вживають поняття (термін) поліпшення асортименту товарів: за рахунок внутрішньогрупових змін — збільшення у загальному асортименті питомої ваги товарів, які більшою мірою відповідають попиту населення, вищої якості, з кращими споживчими властивостями, з дотриманням гігієни, екології тощо.

### **Питання для самопідготовки**

1. Поняття асортименту товарів, його значення у задоволенні потреб людини.
2. Класифікація асортименту товарів.
3. Виробничий і торговельний асортимент.
4. Простий і складний асортимент; груповий і розгорнутий асортимент.
5. Раціональний і оптимальний асортимент.
6. Властивості і показники асортименту.

7. Широта і глибина товарної номенклатури.
8. Суть і мета класифікації.
9. У чому полягає різниця між класифікацією і групуванням товарів?
10. Які відмінності особливості ієрархічного і фасетного методів класифікації? Їх переваги і недоліки.
11. Суть і мета кодування об'єктів класифікації.
12. Суть понять “алфавіт, структура та розряд коду”, “інформативність коду”.
13. Класифікація методів кодування.
14. У чому різниця між послідовним методом кодування і паралельним?
15. Суть і область використання методом кодування.

### Завдання для виконання

#### Роботи, які виконуються на занятті

**Робота 1.** Вивчення ієрархічного методу класифікації товарів.

Скласти графічну схему класифікації товарної групи «Взуття» ієрархічним методом, використовуючи такі класифікації угруповання: побутове, масового пошиву, спортивне, шкіряне, модельне, чоловіче, жіноче, черевики, дитяче, гумове, чоботи.

При складанні схеми дотримуйтесь правил ієрархічної класифікації.

**Робота 2.** Вивчення фасетного методу класифікації товарів

Скласти схему класифікації товарної групи «Взуття шкіряні фасетним методом у вигляді таблиці, використовуючи при цьому такі класифікаційні угруповання: чоботи, туфлі, напівботинки, сандалі; з застібною «блискавка», на шнурках, на кнопках; жіноче, дитяче, чоловіче; на підшві з натуральної шкіри, поліуретану, пористої гуми; модельне, нарядне, масового пошиву.

Запис зробіть за формою:

Характер виконання				
Модельне				
Маспошиву				
Нарядне				

**Робота 3.** Визначення ознак, за якими виділяються класифікаційні угруповання

При побудові класифікації найбільш істотними є проблеми визначення системи ознак, вибраних як підстави поділу. Система ознак формується з урахуванням мети класифікації.

Визначте ознаки, за якими поділяються класифікаційні угруповання у варіантах завдання. Нижче на прикладі меблів показано, як виконується це завдання.

### **Варіанти завдань**

Варіант 1. Телевізори: стаціонарні, кольорові, чорно-білі, переносні, автомобільні, з розміром екрану 50, 61, 51 і 67 см.

Варіант 2. Магнітофони: стаціонарні, катушкові, з живленням від систем змінного струму, касетні, переносні, універсального живлення, двох-, чотирьохдоріжні, одно- та двокасетні.

Варіант 3. Посуд металевий: сталевий, для зберігання продуктів, хромований, алюмінієвий, фарбований, чавунний, для приготування їжі, відро, емальований, з кришкою, полірований, бак, з двома ручками.

Варіант 4. Посуд керамічний: сервіз, столовий, фарфоровий, кав'ярка, печатка, набір, фаянсовий, деколь, чашка, гарнітур, майоліковий, штамп, тарілка, кавовий, чайний, оселедниця.

Варіант 5. Посуд скляний: жаростійкий, кольоровий, видувний, ваза, кухонний, звичайний, прозорий, фужер, пресований, кришталевий, алмазна грань, глечик, гравіровка.

Варіант 6. Тканини: льняні, в клітинку, однотонні, бавовняні, платтеві, сорочкові, вибілені, чистововняні, костюмні, підкла-дочні, шовкові, набивні, в полосуку.

### **Зразок. Меблі**

№ ступеневої класифікації	Ознака	Виділені класифікаційні угруповання
1	Місце використання	Помешкання, кімната, кухня, ванна кімната
2	Число функцій, які виконуються	Одноцільові, багатоцільові
3	Функціональне призначення	Для сидіння, сну і відпочинку, роботи, зберігання книг
4	Матеріал виготовлення	Дерев'яні, пластмасові, металічні
5	Спосіб виготовлення	Плетені, столярні, гнуті
6	Спосіб з'єднання деталей	Нерозбірні, розбірні, трансформовані
7	Вид	Стіл, софа, крісло



#### Робота 4. Перевірка справжності штрихових кодів

Для перевірки справжності штрихових кодів необхідно здійснити наступне:

1. Додати числа, які стоять на парних порядкових місцях (зліва направо).
2. Одержану суму помножити на три.
3. Додати числа, які стоять на непарних місцях (зліва направо) без урахування останнього числа справа.
4. Додати результати, які були отримані в п. 2 та п. 3.
5. Від одержаного числа відкинути ліву цифру, яка означає десятки, а та, що залишилась і означає одиниці, відняти від 10. Одержана таким чином цифра має відповідати контрольній.

Перевірте справжність наступних штрихових кодів:

4740023031181; 8300122088691; 9317739100100; 4823000901674; 5700666003852

#### Робота 5. Розрахунок структури асортименту непродуктивних товарів

На основі даних, які подані в таблиці, розрахуйте структуру асортименту чоловічого верхнього одягу. Співставте фактичні дані з потребами і зробіть висновок про ступінь задоволення потреб в чоловічому одязі. За результатами складіть аналітичну записку.

##### Стан задоволення потреб у верхньому одязі для чоловіків

№ п/п	Найменування виробу	Фактичне надходження, шт.	Структура асортименту, %	Потреба, шт.	Ступінь задоволення потреб, %
1	Куртка	600		500	
2	Напівпальто	500		500	
3	Пальто	650		500	
4	Костюм	1 200		1 500	
5	Брюки	2 000		2 200	
6	Піджак	1 800		1 500	
7	Фрак	20		-	
8	Френч	20		-	
9	Сорочка	1 500		1 800	
10	Жилет	400		2 000	

### Робота 6. Розрахунок показників асортименту товарів .

I. Оцініть широту асортименту непродуктових товарів. У магазинах м. Полтави були у продажі меблі: дерев'яні, комбіновані і пластикові з полірованою та лакованою поверхнею дев'яти видів.

#### Магазин «Меблі»

1. Шафа-дерев'яна
2. Стілець - комбінований
3. Стіл - пластиковий
4. Ліжко-дерев'яне
5. Комод-дерев'яний поліровані
6. Софа - комбінована
7. Диван - комбінований
8. Тахта-дерев'яна
9. Крісло-дерев'яне

#### Магазин «Все для дому»

1. Стіл - полірований
2. Стілець - полірований дерев'яні
3. Крісло - лаковане
4. Комод - лакований

Розрахуйте коефіцієнт широти асортименту меблів за різними ознаками. Порівняйте широту асортименту двох магазинів і зробіть письмово висновок. Запис зробіть за формою:

Ознака поділу	Магазин «Меблі»			Магазин «Все для дому»		
	Фактична широта	Базова широта	Коефіцієнт широти, %	Фактична широта	Базова широта	Коефіцієнт широти, %

II. Користуючись каталогом продукції Полтавакондитер розрахуйте коефіцієнт повноти асортименту цукерок, які реалізуються у спеціальному магазині «Домінік» протягом першої декади березня поточного року. У цей час в асортименті магазину були наступні найменування цукерок: «Альпійські», «Циганочка» зі смаком пряженого молока, «Циганочка» зі смаком шоколаду, «Услава», «День і ніч», «Наталка Полтавка», «Три мисливці», «Панянка», «Білочка з арахісом», «Полтавська нива», «Червона», «Домінік» з лісовим горіхом, «Кіт Леопольд та друзі», «Араміс», «д'Артаньян», «Кіт Базилю», «Котику-Братику», «Кіт Баюн».

Класифікаційна група	Фактична повнота	Базова повнота	Коефіцієнт повноти, %

### Термінологічний словник

**Класифікація** – це система супідрядних понять (класів об’єктів) будь-якої галузі знання, представлених у вигляді схем або таблиць з метою виявлення зв’язків між цими поняттями або класами об’єктів, а також для орієнтації в їх різноманітності.

**Мета класифікації** – інформаційне забезпечення певного роду діяльності на основі впорядкованого представлення об’єкта в формі угруповань за відповідними ознаками і виявлення зв’язків між угрупованнями.

**Кодування** – це процес надання кодового позначення об’єкта або угруповання в вигляді знаку або групи знаків за встановленими для даної системи кодування правилами.

### Матеріальне забезпечення заняття

Література: [2], [12] конспекти лекцій; збірник стандартів «Молоко та молочні продукти», каталог продукції Полтавакондитер.

## Змістовий модуль 2. Дослідження якості товарів

### Тема 6. Основи дослідження якості товарів

#### Практичне заняття 6 (4 год)

**Мета.** Вивчити основні поняття про якість товарів, показники якості; чинники, що впливають на якість товару. Вивчити методи органолептичної оцінки якості товарів та визначення окремих показників

#### Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів

Вивчити за літературними джерелами [2; 6; 15] основні поняття про якість товарів, показники якості; чинники, що впливають на якість товару. Вивчити методи органолептичної оцінки якості товарів та визначення окремих показників.

Органолептичні методи оцінки показників якості товарів ґрунтуються на аналізі відчуттів, які сприймаються органами чуттів людини. Це найбільш давній і розповсюджений метод визначення якості товарів. Для фахівців - товарознавців дуже важливим моментом є правильне використання і тлумачення професійних термінів, особливо в галузі якості продукції. У літературі терміни «органолептична оцінка» і «органолептичний (сенсорний) аналіз» дуже часто застосовуються як рівнозначні. Сучасний рівень розвитку науки органолептики свідчить про те, що ці поняття необхідно розділити.

Термін «органолептичний» означає: «виявлений за допомогою органів чуттів».

Органолептичні властивості - це властивості об'єктів, що оцінюються за допомогою органів чуттів людини (смак, запах, консистенція, колір тощо).

Під органолептичною оцінкою якості товарів розуміють загальні прийоми оцінки, при якій інформація про якість продуктів сприймається за допомогою органів чуттів людини. Органолептичну оцінку товару може дати будь-який споживач з власної точки зору, навіть якщо він недостатньо обізнаний з особливостями товару та прийомами оцінки його якості, Але така оцінка не може бути підставою для визнання товару неякісним.

### **Питання для самопідготовки**

1. Поняття органолептичної оцінки та її застосування для визначення якості товарів.
2. Переваги і недоліки органолептичної оцінки якості.
3. Дайте характеристику органолептичних показників.
4. Які ви знаєте методи органолептичної оцінки?
5. Характеристика балової системи оцінки.
6. Значення коефіцієнтів вагомості при застосуванні балової оцінки.
7. Метод ранжування, його сутність.
8. Вимоги, які ставляться перед дегустаторами.
9. Правила проведення дегустації харчових продуктів.

### **Завдання для виконання Роботи, які виконуються на занятті**

#### **Робота 1. Визначення кольору харчових продуктів**

Незважаючи на те, що у визначенні кольору інструментальними методами досягнуто великої точності, в практичній діяльності найчас-

тіше застосовується сенсорний аналіз цього показника, як найбільш швидкий і дешевий.

Колір - враження, яке формується світловим імпульсом з відповідною довжиною хвилі і його інтенсивністю, тому продукт оцінюють при достатньому освітленні, краще при денному світлі.

При зоровій оцінці кольору необхідно запам'ятати і піддати аналізу перше враження від побаченого, сформулювати всі можливі відчуття кольору. При цьому можна використати для порівняння еталони або стандартний опис.

Для оцінки кольору візьміть різні види і сорти борошна. Запис зробіть за формою.

Назва товару	Характеристика кольору		Висновок про відповідність стандарту
	по стандарту	досліджуваного зразка	

### **Робота 2. Визначення прозорості харчових продуктів**

Прозорість - властивість товару пропускати світлові промені через визначену товщину.

Прозорість характеризує свіжість продукту, ступінь його очистки, якість виконання технологічних операцій при його виготовленні і процесів, які протікають при зберіганні.

Рідини наливають в посуд з безбарвного скла і розглядають у відображеному світлі. Якщо рідкі продукти необхідно оглянути безпосередньо у пляшках, то користуються спеціальними освітлювальними приладами з сильним джерелом світла. Пляшки перед приладом повертають горлом до низу і спостерігають за наявністю пластівців та сторонніх включень, які відокремлюються від дна.

Проаналізуйте прозорість олії, соку, безалкогольних напоїв. Запис зробіть у довільній формі.

### **Робота 3. Визначення консистенції харчових продуктів**

Консистенція характеризує рухливість в'язких, напівтвердих і твердих тіл. Вона визначається фізичними властивостями товару - в'язкістю, пружністю, липкістю та ін. і залежить від його будови і складу.

Визначення консистенції проводять натисканням пальцями, за допомогою шпателя або простукуванням продукту яким-не-будь твердим предметом.

Консистенцію товару досліджують при температурі 15-20 °С, крім морожених м'ясних та рибних продуктів.

Оцініть консистенцію хліба, масла вершкового, повидла. Запис зробіть за формою:

Назва товару	Характеристика консистенції		Висновок про відповідність стандарту
	по стандарту	досліджуваного зразка	

#### **Робота 4. Визначення смаку і запаху харчових продуктів**

Смак і запах тісно пов'язані між собою, тому практично досліджується одночасно. Іноді при визначенні смаку легше встановити і запах. Оскільки чутливість до смакового сприйняття (як і до сприйняття запаху) знижується при зниженні температури товару, то смак визначають при температурі проби 20-40 °С. Виключення складають виноградні вина, які дегустують при температурі проби 18 °С.

Органи смаку і нюху при багаторазових дослідженнях втомлюються. Тому, в процесі дегустації слід робити невеликі перерви і полоскати ротову порожнину теплою водою. При неприємному смаковому відчутті продукт не ковтають, а рот прополіскують теплою водою.

Проаналізуйте смак і запах кави, чаю, хліба, борошна та повидла.

Назва товару	Характеристика смаку і запаху		Висновок про відповідність стандарту
	по стандарту	досліджуваного зразка	

#### **Робота 5. Балова оцінка якості харчових продуктів**

Балова оцінка органолептичних показників порівняно проста і дозволяє підняти рівень вірогідності і об'єктивності отриманих результатів. Останнє підсилюється тим, що якість виражається умовними одиничними балами. Суть балової оцінки полягає в присвоєнні кожному показнику якості конкурентного товару відповідної кількості балів.

При побудові балової системи встановлюється шкала знижок для кожного показника залежно від вад і недоліків, виявлених при оцінюванні.

На підставі загальної кількості балів, отриманих від оцінки окремих показників, продукт відносять до певного товарного сорту або відповідної групи.

Встановіть товарний сорт масла вершкового та твердого сичужного сиру, використовуючи стандартну балову систему. Запис зробіть за формою:

Назва показника	Кількість балів		Загальна балова оцінка
	за стандартом	знижка балів	
Всього балів			

### Термінологічний словник

**Органолептичний метод** - це метод визначення показників якості товару на основі аналізу сприйняття органів чуттів людини.

**Лабораторний метод** - це метод визначення значень показників якості товару за допомогою спеціальної апаратури, реактивів, посуду та іншого допоміжного приладдя.

**Експертний метод** - це метод визначення якості товару на підставі рішення, прийнятого експертами.

**Соціологічний метод** - це метод визначення якості товару на підставі збирання та аналізу думок його фактичних або потенційних споживачів.

### Матеріальне забезпечення заняття

Література: [2], конспекти лекцій; зразки харчових продуктів (борошно, олія, сік, безалкогольні напої, хліб, масло, сир, повидло, чай, кава), обладнання і посуд для проведення органолептичного аналізу, стандарти на харчові продукти.

## Тема 7. Тара та пакувальні матеріали

### Практичне заняття 7 (2 год)

**Мета.** Вивчити види тари та пакування, їхнє значення у формуванні товарних вантажів

### Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів

Вивчити за літературними джерелами [2; 5; 12] види тари та пакування, їхнє значення у формуванні товарних вантажів.

Звернути увагу, що пакувальний матеріал – це матеріал, з якого виробляють тару і який забезпечує можливість повторного використання тари чи екологічно чистого її зниження. Вони повинні захищати товари від шкідливого впливу, втрат, пошкоджень, поліпшувати ефективну доставку, транспортування, реалізацію та споживання товару, захищати навколишнє середовище від забруднення. Пакувальні матеріали класифікують за такими ознаками: призначенням, походженням, станом та конфігурацією матеріалу, технологією виробництва, декором матеріалу.

За призначенням виокремлюють: тароматеріали, основні й допоміжні пакувальні матеріали. За походженням – природні (дерев'яні, металеві, паперові та ін.), синтетичні (полімери, синтетичні смоли та ін.). За станом та конфігурацією матеріалу – порошкоподібні, пасто-подібні, гранульовані, рідкі, метали з певною конфігурацією та ін.

### Питання для самопідготовки

1. Що відносять до елементів пакування товарів?
2. Чим відрізняються пакувальні матеріали від перев'язувальних?
3. В чому переваги і недоліки жорсткої тари?
4. В чому переваги і недоліки напівжорсткої тари?
5. В чому переваги і недоліки м'якої тари?
6. Як ділиться тара по формі, габаритам, вантажопідйомністю?
7. Вплив пакування на попит товару
8. Економічний аналіз пакування
9. Пакування як важливий носій інформації про товар
10. Функції пакування

### Завдання для виконання

#### Роботи, які виконуються на занятті

**Робота 1. Характеристика різних видів тари залежно від матеріалу виготовлення**

Дайте характеристику різних видів тари в залежності від матеріалу виготовлення. Запис зробіть за формою таблиці.

Матеріал виготовлення	Вид тари і пакувальних матеріалів	Місткість	Для яких товарів використовується



## Робота 2. Характеристика різних видів тари залежно від призначення.

Дайте характеристику різних видів тари в залежності від призначення. Запис зробіть за формою таблиці.

Призначення тари	Використання тари	Види тари
Споживна тара		
Транспортна тара		

## Робота 3. Вимоги до тари та пакування

Вивчіть вимоги до тари та пакування. Запис зробіть по формі таблиці.

Назва вимог	Характеристика вимог
Безпечність	
Екологічні властивості	
Надійність	
Сумісність	
Взаємозамінність	
Економічна ефективність	

## Термінологічний словник

**Пакувальний матеріал** - це матеріал, з якого виробляють тару і який забезпечує можливість повторного використання тари чи екологічно чистого її зниження

**Тара** - це промисловий виріб, що призначається для пакування, зберігання, переміщення і реалізації товарів у сфері обігу. Упаковка зберігає товар від пошкоджень, сприяє його безпечному транспортуванню, збереженню та продажу. Тара забезпечує збереження споживчих властивостей товарів, полегшує їх транспортування і виконання вантажно-розвантажувальних робіт.

**Транспортна тара** - це тара, в якій здійснюється транспортування продукції. До транспортної тари відносяться: коробки, ящики, бідони, бочки, мішки, барабани і т.д.

**Споживча тара** - це тара для лікарських засобів та виробів медичного призначення, в якій товар надходить до споживача ( банки, флакони, ампули, капсули, аерозольні балони, блістерні упаковки для таблеток тощо).

## Матеріальне забезпечення заняття

Література: [2], [12]конспекти лекцій.

## Тема 8. Основи збереження якості і кількості товарів

### Практичне заняття 8 (4 год)

**Мета.** Вивчити консервування як засіб збільшення термінів зберігання товарів без суттєвих змін їхньої якості, а для харчових продуктів - розширення асортименту

#### Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів

Вивчити за літературними джерелами [2; 10; 12] консервування як засіб збільшення термінів зберігання товарів без суттєвих змін їхньої якості, а для харчових продуктів - розширення асортименту.

Звернути увагу, що консервування – це обробка харчових продуктів, призначених для зберігання, з метою попередження псування, що викликається мікроорганізмами. В основі різних методів консервування харчових продуктів лежать фактори, вплив яких призводить або до знищення мікроорганізмів, або до тимчасового припинення їх життєдіяльності, або до придушення активності ферментів. При цьому в одних випадках використовується дію низької або високої температури, в інших – ультрафіолетового та іонізуючого випромінювання, ультразвук, у третіх – підвищеного осмотичного тиску і концентрація водневих іонів, обезводнення, бактеріцидних речовин.

Дія низької температури є основою таких методів консервування, як заморожування і охолодження. Заморожування харчових продуктів базується на тому, що більшість мікроорганізмів чутлива до дії низьких температур, а при  $-18^{\circ}\text{C}$  і нижче розвиток мікроорганізмів припиняється, зменшуються також активність ферментів і пов'язані з цим фізико-хімічні процеси в тканинах. Велике значення при цьому має швидкість заморожування.

Дія високої температури викликає коагуляцію цитоплазма клітин мікроорганізмів. Оскільки цей процес необоротний, то в результаті мікроорганізм стає нежиттєздатним. Вегетативні форми мікроорганізмів миттєво реагують на високу температуру. Більш стійкі до високої температури споруутворюючі мікроорганізми, так як вода в їх клітинах перебуває у зв'язаному стані і не відбувається коагуляція білків. Проте життєздатність суперечка під дією високої температури знижується. Найбільш поширеними методами консервування з використанням високої температури є стерилізація і пастеризація.

#### Питання для самопідготовки

1. Що лежить в основі біозу?

2. Що лежить в основі анабіозу?
3. Чим відрізняється пастеризація від стерилізації?
4. Чим відрізняється охолодження від заморожування?
5. Які види осмотично діючих речовин застосовують при консервуванні?
6. Які є сучасні методи і режими сушіння?
7. В чому суть в'ялення?
8. В чому суть зберігання в регульованій атмосфері?
9. Чим відрізняється маринування від квашення?
10. Яка антисептика використовується при консервуванні?
11. Чим відрізняється гаряче копчення від холодного?

### Завдання для виконання

#### Роботи, які виконуються на занятті

#### Робота 1. Характеристика основних способів консервування

Дайте характеристику основних способів консервування. Запис зробіть за формою таблиці.

Спосіб консервування	Суть способу	Для яких товарів застосовується
I. Біоз II. Анабіоз: і т.д. III. Ценоанабіоз IV. Абіоз		

#### Робота 2. Характеристика методів консервування

Дайте характеристику методів консервування (фізичних, фізико-хімічних, хімічних і біохімічних). Запис зробіть за формою таблиці.

Метод консервування	Суть методу	Для яких товарів застосовується
Фізичні: - консервування високими температурами - і т.д.		

#### Робота 3. Визначення методів для консервування продовольчих товарів

Визначити які методи використовують для консервування різних груп продовольчих товарів. Запис зробіть за формою таблиці.

Група продовольчих товарів	Метод консервування
Плоди	
Овочі	
М'ясо і м'ясні товари	
Яєчні товари	
Рибні товари	

### Термінологічний словник

**Консервування** – це обробка харчових продуктів, призначених для зберігання, з метою попередження псування, що викликається мікроорганізмами.

**Квашення** – це біологічний метод зберігання продуктів. Його суть полягає на виділенні молочної кислоти в результаті молочної ферментації.

**Пастеризація** – це нагрівання продукту до температури, при якій гинуть мікроорганізми. Класичний метод пастеризації полягає на нагріванні до температури вищої за 60°C, але не більше 100°C.

### Матеріальне забезпечення.

Література: [2], [12], конспекти лекцій; стандарти на продовольчі товари.

## Тема 9. Види і засоби інформації про товар

### Практичне заняття 9 (4 год)

**Мета.** Вивчити види і засоби інформації про товар, загальні принципи розгляду, фактори, які дають на товар і способи забезпечення збереження товарів

### Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів.

Вивчити за літературними джерелами [2; 5; 12] види і засоби інформації про товар, загальні принципи розгляду, фактори, які дають на товар і способи забезпечення збереження товарів.

Засоби товарної інформації призначені для доведення відомостей про товар, його характеристики до користувачів. Багато засобів товарної інформації виконують ідентифікуючу функцію, сутність якої полягає в розпізнаванні, ототожненні товару з певними споживчими властивостями, у тому числі органолептичними - зовнішній вигляд

колір, смак, запах. Функція ідентифікації найбільш притаманна таким засобам, як маркування, нормативні та інші технічні документи.

Маркування - текст, умовні позначення або малюнок, нанесені на упаковку і (або) товар, призначені для доведення до споживачів інформації про виготовлювача, кількісних і якісних характеристиках товару. Маркування повинна відповідати вимогам стандартів, інших нормативних документів.

Основними функціями маркування є інформаційна, ідентифікаційна, емоційна та мотиваційна.

Інформаційна функція полягає в дублюванні товарної інформації, що міститься в транспортно-супровідних документах. Вона призначена для всіх суб'єктів комерційної діяльності, а для основної маси споживачів вона фактично є єдиним доступним засобом ознайомлення з товарною інформацією.

Ідентифікаційна функція маркування обумовлена визначенням термінів «ідентифікація» і «маркування». Ідентифікація товару - встановлення відповідності найменування товару, зазначеного у маркуванні та у супровідних документах, що пред'являються до нього вимогам.

Емоційна та мотиваційна функції маркування взаємозалежні. Барвисто оформлена маркування, що пояснюють тексти, застосування загальноприйняті символів викликають у споживачів позитивні емоції і служать важливою мотивацією для прийняття рішення про купівлю товару.

### **Питання для самопідготовки**

1. Класифікація товарної інформації.
2. Вимоги до товарної інформації.
3. Основні функції маркування.
4. Коротка характеристика носіїв виробничого маркування.
5. Коротка характеристика носіїв торгового маркування.
6. Класифікація інформаційних знаків та їх коротка характеристика.
7. Класифікація та коротка характеристика технічних документів.
8. Види та коротка характеристика рекламно-довідкової інформації.

### **Завдання для виконання Роботи, які виконуються на занятті**

**Робота 1. Характеристика основних функцій маркування**

Дайте характеристику основних функцій маркування. Запис зробіть за формою таблиці.

Назва функції	Характеристика

**Робота 2. Характеристика загальних і специфічних вимог до маркування**

Використовуючи літературні джерела перемалуйте схему загальних і специфічних вимог до маркування.

**Робота 3. Характеристика основних носіїв виробничого маркування**

Дайте характеристику основних носіїв виробничого маркування. Запис зробіть за формою таблиці.

Носії виробничої ін-формації	Характеристика	Для яких товарів застосовується

**Робота 4. Вивчення структури маркування**

Вивчіть структуру маркування. Запис зробіть за формою таблиці.

Елемент маркування	Характеристика елемента маркування	Питома вага на маркування
Текст Рисунок Умовні позначення або інформаційні знаки		

**Робота 5. Складання класифікації і характеристика товарних знаків**

Складіть класифікацію товарних знаків в залежності від об'єктів товарної інформації, в залежності від форм представлення товарної інформації і по виду власника.

Дайте характеристику деяких видів товарних знаків. Запис зробіть за формою таблиці.

Вид знаку	Характеристика	Для яких товарів можуть застосуватись
- фірмові - асортиментні		

<ul style="list-style-type: none"> <li>- найменування місць походження товарів</li> <li>- відповідності або якості</li> <li>- компонентні</li> <li>- розмірні</li> <li>- експлуатаційні</li> <li>- маніпуляційні</li> <li>- попереджувальні</li> <li>- екологічні</li> </ul>		
--	--	--

### **Термінологічний словник**

**Достовірність інформації** - передбачає правдивість і об'єктивність відомостей про товар, відсутність дезінформації і суб'єктивізму в їх уявленні, що вводять в оману.

**Доступність інформації** - це принцип інформаційної відкритості відомостей про товар, які зачіпають інтереси споживачів для всіх користувачів. Доступність складається з трьох складових: мовної доступності, затребуваності і зрозумілості.

**Достатність інформації** - надання необхідної інформації на вимогу споживача.

### **Матеріальне забезпечення заняття**

Література: [2], конспекти лекцій; етикетки, бірки, контрольні стрічки, цінники, товарні чеки, каталоги, товарні альбоми, рекламно-довідкової проспекти, стандарти на товари

#### 4. Індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів та методичні рекомендації до їх виконання

### Змістовий модуль 1. Основи споживання товарів

#### Тема 1. Історія розвитку товарознавства

##### *Завдання для виконання*

- 1.1. Опрацюйте відповідний матеріал з літературних джерел.
- 1.2. Вивчіть найбільш фундаментальні письмові згадки щодо знання товару. Запис зробіть за формою таблиці (приклад).

Науковий діяч	Роки життя	Наукові праці	Актуальність для сучасного товарознавства
Марк Порцій Катон старший	234-149 до н.е.	"Землеробство"	Спосіб приготування розсолу для м'яса, сиру, риби. Зниження кислотності за допомогою мармуру і т.д.

- 1.3. За літературними джерелами вивчіть розвиток товарознавчо-технологічних знань в XIX-XX сторіччі. Запис зробіть за формою таблиці (приклад).

Роки, міста	Назва наукових товариств навчальних закладів	Науковці	Назва наукових праць
Петербург, 1765 р.	Вільне економічне товариство	Передові академіки, професори, промисловці того часу	"Труди вільного економічного товариства"



## Тема 2. Теоретичні основи формування потреб і споживання товарів

### Завдання для виконання

1.1. Опрацюйте відповідний матеріал з літературних джерел і складіть класифікацію основних типів потреб. Запис зробіть в довільній формі.

1.2. Охарактеризуйте чинники формування потреб. Запис зробіть за формою таблиці.

Соціально-психологічні чинники	Сутність потреб

1.3. Охарактеризувати функції товарів. Запис зробіть за формою таблиці.

Зовнішні функції	Внутрішні функції

## Тема 3. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів

### Завдання для виконання

1.1. Опрацюйте відповідний матеріал з літературних джерел.

1.2. Ознайомитись з теоріями раціонального харчування. Запис зробіть за формою таблиці.

Концепції раціонального харчування	Основні положення теорії

1.3. Ознайомитись з рекомендованим рівнем енергозабезпечення дорослого населення. Запис зробіть за формою таблиці.

Група інтенсивності праці	Вікові групи	Споживання енергії, ккал	
		чоловіки	жінки

## Змістовий модуль 2. Дослідження якості товарів

### Тема 6. Основи дослідження якості товарів

#### Завдання для виконання

- 1.1. Опрацювати відповідний матеріал з літературних джерел.  
 1.2. Вивчіть характеристику методів кількісної оцінки якості товару.  
 Запис зробіть за формою таблиці.

Назва методів кількісної оцінки якості	Характеристика методів
- диференціальні - комплексні	

- 1.3. Вивчіть види контролю якості товарів в залежності від поставленої мети і технічних особливостей. Запис зробіть за формою таблиці.

Вид контролю	Характеристика	Значення
- виробничий - суцільний - руйнівний - неруйнівний - вибірковий		

- 1.4. Вивчіть типову номенклатуру показників якості товарів. Запис зробіть за формою таблиці.

Комплексні показники 1 рівня	Комплексні показники 2 рівня
- соціального призначення - функціональні - ергономічні - надійність у споживанні - естетичні - екологічні - безпечність споживання	

## Тема 8. Основи збереження кількості і якості товару

### Завдання для виконання

- 1.1. Опрацюйте відповідний матеріал з літературних джерел.
- 1.2. Вивчити при яких умовах слід зберігати окремі групи товарів. Запис зробіть за формою таблиці.

Група товару	Температура зберігання, С	Відносна вологість, %

- 1.3. Вивчити чинники, що найбільш суттєво впливають на зміну якості і маси товару. Запис зробіть за формою таблиці.

Група товарів	Температура зберігання	Відносна вологість повітря	Газовий склад повітря	Гризуни, шкідники

## Тема 9. Види і засоби інформації про товар

### Завдання для виконання

- 1.1. Опрацюйте відповідний матеріал з літературних джерел.
- 1.2. Використовуючи Закон України “Про захист прав споживачів”, з’ясуйте основні права споживачів на інформацію про товари. Звіт оформіть у довільній формі.
- 1.3. Використовуючи Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, стаття 7, вивчіть вимоги до маркування харчових продуктів. Звіт оформіть в довільній формі.
- 1.4. Ознайомтесь з товарними знаками відповідності або якості, компонентними, розмірними, експлуатаційними, маніпуляційними, попереджувальними та екологічними знаками.

Запис зробіть за формою таблиці:

Група інформаційних знаків	Графічне зображення знаку	Зміст знаку
Експлуатаційні		
Попереджувальні		

## 5. Завдання для самостійної роботи

### Змістовий модуль 1. Основи споживання товарів

#### Тема 1. Історія розвитку товарознавства

##### Виконайте тести

1. В історії товарознавства виділяють:
  - а) 3 етапи;
  - б) 4 етапи;
  - в) 5 етапів.
2. II етап розвитку товарознавства називається:
  - а) товарознавчо-описувальний;
  - б) товарознавчо-технологічний;
  - в) товарознавчо-формуючий.
3. Першу книгу з товарознавства видано в:
  - а) XIII ст.;
  - б) XIV ст.;
  - в) XV ст.
4. Перша кафедра товарознавства відкрита в:
  - а) Падуанському університеті;
  - б) Віденській торговій академії;
  - в) Геттінгенському університеті.
5. Перша в Росії комерційне училище відкрито в:
  - а) 1772 році;
  - б) 1799 році;
  - в) 1842 році.
6. Київський комерційний інститут відкрито в:
  - а) 1907 р.;
  - б) 1908 р.;
  - в) 1912 р.

#### Тема 2. Теоретичні основи формування потреб і споживання товарів

##### Виконайте тести

1. На скільки груп ділять потреби за походженням:
  - а) 2 групи;
  - б) 3 групи;
  - в) 4 групи.
2. На скільки груп ділять потреби за формою життєдіяльності:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи;
- в) 4 групи.

3. Як називаються потреби в знаннях:

- а) інтелектуальні;
- б) соціальні;
- в) біологічні.

4. За способом задоволення потреби бувають:

- а) індивідуальні і групові;
- б) елементарні і комплексні;
- в) постійні тимчасові і періодичні.

5. Соціально-психологічні чинники формування і регулювання потреб ділиться на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи;
- в) 4 групи.

6. До яких чинників відносяться мода і звичай:

- а) похідних від суспільної свідомості;
- б) особистісно-групових;
- в) особистісних.

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

#### **Виконайте тести**

1. Сучасні концепції раціонального харчування включають в себе:

- а) 3 теорії;
- б) 4 теорії;
- в) 5 теорій.

2. В залежності від професійної діяльності працездатне населення ділиться на :

- а) 3 групи;
- б) 4 групи;
- в) 5 груп.

3. Робітники розумової праці відносяться:

- а) до I групи;
- б) до II групи;
- в) до III групи .

4. Найбільшою енергетичною цінністю характеризуються:

- а) білки;
- б) жири;
- в) вуглеводи.

5. Раціональні норми споживання хліба та хлібопродуктів на рік складає:

- а) 115 кг;
- б) 150 кг;
- в) 185 кг.

6. Найбільш складними із природних азотистих речовин являються:

- а) білки;
- б) амінокислоти;
- в) алколоїди.

#### **Тема 4. Споживні властивості товарів**

##### **Виконайте тести**

1. Неорганічні речовини діляться на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи ;
- в) 4 групи .

2. На скільки груп діляться харчові продукти у зв'язку з активністю води:

- а) 3 групи;
- б) 4 групи;
- в) 5 груп.

3. Мінеральні речовини в кількості більше 1 мг на 100 г продукту називаються:

- а) макроелементи;
- б) мікроелементи;
- в) ультраелементи.

4. Кухона сіль є джерелом:

- а) Na;
- б) Ca;
- в) P.

5. Зв'язувальна вода в залежності від кількості енергії на її видалення ділиться на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи ;
- в) 4 групи .

6. До складу гемоглобіну крові входить:

- а) Fe;
- б) K;
- в) Mg.

## **Тема 5. Класифікація, кодування та асортимент товарів**

### **Виконайте тести**

1. Кількість ступенів класифікації визначають:

- а) глибину класифікації;
- б) широту класифікації;
- в) повноту класифікації.

2. Число знаків у кодї без урахування пробїлів, це:

- а) довжина коду;
- б) розряд коду;
- в) основа коду.

3. Система знаків, прийнятих для утворення коду, це:

- а) алфавїт;
- б) структура;
- в) довжина.

4. Залежно від розташування товарної маси асортимент може бути:

- а) виробничий і торговий;
- б) простий і складний;
- в) груповий і розгорнутий.

5. Сукупність невеликої кількості груп, видів, найменувань товарів, які задовольняють потреби обмеженої кількості споживачів, це:

- а) простий асортимент;
- б) раціональний асортимент;
- в) розгорнутий асортимент.

6. Здатність товарів однорїдної групи задовольнити максимальні потреби споживачів, це:

- а) повнота асортименту;
- б) глибина асортименту;
- в) широта асортименту.

## **Змістовий модуль 2. Дослідження якості товарів**

### **Тема 6. Основи дослідження якості товарів**

#### **Виконайте тести**

1. Методи за способом отримання інформації про показники якості діляться на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи;
- в) 4 групи.

2. Для визначення засвоюваності харчових продуктів використовують:

- а) мікробіологічні методи;
- б) фізіологічні методи;
- в) товарознавчо-технологічні методи.

3. До методів з використанням об'єктивних методів з вимірювання відноситься:

- а) органолептичний;
- б) експертний;
- в) реєстраційний.

4. Якість кожної одиниці продукції називається:

- а) виробничий контроль;
- б) суцільний контроль;
- в) руйнівний контроль.

5. Встановлення відповідності якості товару нормативній документації це:

- а) контроль якості;
- б) дослідження якості;
- в) товарознавча експертиза.

6. Регламентована стандартом кількість тарних одиниць продукції це:

- а) вибірка;
- б) точечна проба;
- в) середня проба.

## **Тема 7. Тара та пакувальні матеріали.**

### **Виконайте тести**

1. На скільки видів за призначенням ділять упакування:

- а) 2;
- б) 3;
- в) 4.

2. До якого виду відноситься металева тара:

- а) до твердої;
- б) до напівтвердої;
- в) до м'якої.



3. Збереження механічних якостей та герметичність тари визначається:

- а) безпечністю;
- б) надійністю;
- в) сумісністю.

4. Торгове упакування виконує:

- а) виробник товару;
- б) продавець;
- в) споживач.

5. На скільки груп за вантажопідйомністю поділяють тару:

- а) 3;
- б) 4;
- в) 5.

6. Споживча тара це:

- а) контейнери;
- б) цистерна;
- в) скляні банки.

## **Тема 8. Основи збереження якості і кількості товарів**

### **Виконайте тести**

1. Всі способи консервування поділені на:

- а) 2 групи;
- б) 3 групи;
- в) 4 групи.

2. Термостерилізація, як спосіб консервування відноситься до:

- а) біозу;
- б) анабіозу;
- в) абіозу.

3. Збереження продукту в замороженому стані це:

- а) ксероалабіоз;
- б) осмаонабіоз;
- в) ацидоабіоз.

4. Метод консервування, що ґрунтується на застосуванні невидимої частини світлових променів називається:

- а) обезпліднюючі фільтрування;
- б) ультрафіолетове опромінення;
- в) іонізуюче випромінювання.

5. Обробка продукту температурою нижче 100<sup>0</sup>С це:

- а) стерилізація;
- б) термостерилізація;

в) пастеризація.

б. Спосіб консервування, основою якого є оцтова кислота це:

а) маринування;

б) квашення;

в) спиртове бродіння.

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

### **Виконайте тести**

1. Скількох видів буває маркування в залежності від місця написання:

а) 2;

б) 3;

в) 4.

2. Елементи маркування рисинок ранений на упаковку відносяться до:

а) торгового;

б) виробничого;

в) супроводжувального.

3. Умовні позначення, що призначені для ідентифікації окремих характеристик товару це:

а) інформаційні знаки;

б) товарні чеки;

в) торгова марка.

4. В залежності від об'єкта товарні знаки бувають:

а) комбіновані;

б) колективні;

в) фірмові.

5. Для автоматизованої ідентифікації і обліку інформації використовують:

а) штрихований код;

б) знак якості;

в) знак відповідності.

6. За особливі заслуги перед державою присвоюють:

а) престижні знаки;

б) марочні знаки;

в) індивідуальні знаки.

## 6. Порядок і критерії оцінювання знань студентів

Оцінювання знань студентів з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства» здійснюється на основі результатів поточного модульного контролю і підсумкового контролю знань (іспиту).

Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю і на іспиті.

Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення робіт, умінь самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал.

Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- систематичність та активність роботи на практичних заняттях;
- виконання завдань для самостійного опрацювання;
- виконання модульних завдань.

При контролі систематичності та активності роботи на лабораторних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на лабораторних заняттях; активність при обговоренні питань, що винесені на заняття; результати виконання і захисту лабораторних робіт.

При контролі виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягають: самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань; тестування.

При виконанні модульних завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на теоретичні питання під час проведення контрольних робіт.

Засоби поточного контролю вивчення дисципліни є:

- опитування на заняттях;
- перевірка виконання завдань для практичних робіт;
- виконання модульних робіт.

Засобом підсумкового контролю знань студентів є іспит.

## 7. Перелік питань з підготовки до поточного модульного контролю

### Змістовий модуль 1. Основи споживання товарів

1. Виробничий і торговельний асортимент.
2. Властивості і показники асортименту.
3. Дайте характеристику біологічних властивостей товарів?
4. Дайте характеристику найсуттєвіших ознак, що визначають характер потреб.
5. Дайте характеристику особистисто-групових чинників, формування потреб.
6. Дайте характеристику особистісних чинників, формування потреб.
7. Дайте характеристику процесів і етапів споживання.
8. Дайте характеристику фізичних властивостей товарів?
9. Дайте характеристику хімічних властивостей товарів?
10. Дайте характеристику чинників, формування потреб, від суспільної свідомості.
11. Ергономічні властивості, їх значення в задоволенні потреб.
12. Інформаційна виразність: зміст властивості, значення у задоволенні потреб людини.
13. Класифікація і показники споживних властивостей.
14. Класифікація методів кодування.
15. Класифікація працездатного населення за кількість необхідних харчових речовин та енергії.
16. Класифікація функцій товарів.
17. Комплексні та одиничні естетичні властивості товарів.
18. Методологія визначення ресурсного забезпечення потреб населення в товарах.
19. Номенклатура вимог до товарів.
20. Охарактеризуйте властивості потреб.
21. Поняття асортименту товарів, його значення у задоволенні потреб людини.
22. Простий і складний асортимент; груповий і розгорнутий асортимент.
23. Раціональний і оптимальний асортимент.
24. Раціональні нормативи і динамічна споживання непродуктивних товарів.

25. Раціональні норми споживання продовольчих товарів, поняття збалансованого харчування.
26. Сутність поняття потреба.
27. Суть і мета класифікації.
28. Суть і мета кодування об'єктів класифікації.
29. Теоретичні основи сучасних концепцій раціонального харчування.
30. У чому полягає ієрархічна структура потреб?
31. Функціональні властивості, їх значення в задоволенні потреб людини.
32. Характеристика рекомендованих раціональних норм споживання харчових речовин у розрізі груп споживачів.
33. Харчова цінність продуктів, її підсистеми.
34. Цілісність композиції: характеристика одиничних властивостей, значення у задоволенні потреб людини.
35. Чим характеризується споживна цінність товару?
36. Широта і глибина товарної номенклатури.
37. Що слід розуміти під раціональним споживанням товарів?
38. Як класифікують потреби?
39. Яка роль середовища у формуванні потреб людини?
40. Яка роль товаровознавця у формуванні споживної цінності товару?
41. Яке значення мають знання про потреби у здійсненні комерційних операцій і у вирішенні практичних товаровознавчо-комерційних питань?
42. Які відмінності особливості ієрархічного і фасетного методів класифікації? Їх переваги і недоліки.
43. Які властивості товару визначають його цінність для споживачів?
44. Які ознаки закладені в основу класифікації натуральних властивостей товарів?
45. Які потреби людини задовольняються товарами?

## **Змістовий модуль 2. Дослідження якості товарів**

1. В чому переваги і недоліки жорсткої тари?
2. В чому переваги і недоліки м'якої тари?
3. В чому переваги і недоліки напівжорсткої тари?
4. В чому суть в'ялення?

5. Види та коротка характеристика рекламно-довідкової інформації.
6. Вимоги до товарної інформації.
7. Вимоги, які ставляться перед дегустаторами.
8. Вплив пакування на попит товару
9. Дайте характеристику органолептичних показників.
10. Економічний аналіз пакування
11. Значення коефіцієнтів вагомості при застосуванні балової оцінки.
12. Класифікація інформаційних знаків та їх коротка характеристика.
13. Класифікація та коротка характеристика технічних документів.
14. Класифікація товарної інформації.
15. Коротка характеристика носіїв виробничого маркування.
16. Коротка характеристика носіїв торгового маркування.
17. Метод ранжування, його сутність.
18. Основні функції маркування.
19. Пакування як важливий носій інформації про товар
20. Переваги і недоліки органолептичної оцінки якості.
21. Поняття органолептичної оцінки та її застосування для визначення якості товарів.
22. Правила проведення дегустації харчових продуктів.
23. Функції пакування
24. Характеристика балової системи оцінки.
25. Чим відрізняється гаряче копчення від холодного?
26. Чим відрізняється маринування від квашення?
27. Чим відрізняється охолодження від заморожування?
28. Чим відрізняється пастеризація від стерилізації?
29. Чим відрізняються пакувальні матеріали від перев'язувальних?
30. Що відносять до елементів пакування товарів?
31. Що лежить в основі анабіозу?
32. Що лежить в основі біозу?
33. Як ділиться тара по формі, габаритам, вантажопідйомністю?
34. Яка антисептика використовується при консервуванні?
35. Які є сучасні методи і режими сушіння?

### **Зразок модульного завдання**

1. Дайте характеристику особистисто-групових чинників, формування потреб.
2. Ергономічні властивості, їх значення в задоволенні потреб.
3. Комплексні та одиничні естетичні властивості товарів.

## 8. Перелік питань для підготовки до підсумкового контролю

1. Асортимент товарів і його показники
2. Біохімічні методи консервування харчових продуктів.
3. Біохімічні процеси в товарах, їх вплив на якість і масу товарів.
4. Вивчення ієрархічного методу класифікації товарів.
5. Вивчення фасетного методу класифікації товарів.
6. Вимоги до змісту і форми інформації
7. Відмінні властивості ієрархічного і фасетного методів класифікації. Їх переваги і недоліки
8. Вода в товарах. Форми зв'язку води з сухими речовинами, значення знань про них для зберігання товарів.
9. Вплив азотомістких речовин на формування споживних властивостей товарів
10. Вплив ароматичних речовин на формування споживних властивостей товарів
11. Вплив вітамінів на формування споживних властивостей товарів
12. Вплив вуглеводного складу на якість товарів
13. Вплив інформації про товар на ефективність споживання і реалізації товарів.
14. Вплив ліпідів на формування споживних властивостей товарів
15. Вплив пастеризації на якість і споживні властивості продуктів
16. Вплив процесу заморожування на збереженість харчових продуктів
17. Вплив фенольних сполук на формування споживних властивостей товарів
18. Вплив ферментів на формування споживних властивостей товарів
19. Вплив холодного копчення на якість товару
20. Вуглеводи харчових продуктів, класифікація, харчова цінність. Основні властивості, що використовуються при оцінці якості товару.
21. Гаряче копчення та його вплив на формування споживних властивостей товару
22. Гіроскопічність. Вологість товару. Використання цього показника якості.

23. Дослідження процесу в'ялення і його вплив на формування споживних властивостей товару
24. Енергетична цінність продовольчого товару.
25. Ергономічні, естетичні та екологічні властивості.
26. Загальна характеристика методів оцінки якості
27. Загальна характеристика тари та пакувальних матеріалів.
28. Загальні поняття асортименту товарів
29. Класифікація видів засобів інформації
30. Класифікація і характеристика показників якості.
31. Класифікація і характеристика потреб за походженням
32. Класифікація методів дослідження якості товарів.
33. Класифікація методів консервування.
34. Класифікація потреб.
35. Класифікація тари і пакувальних матеріалів.
36. Кодування товарів
37. Метод вакуумного висушування та його вплив на якість товару
38. Мікробіологічні процеси в товарах, їх вплив на якість і масу товарів
39. Мінеральні речовини їх значення у формуванні споживних властивостей харчових продуктів.
40. Надійність та безпека споживання
41. Напівжорстка упаковка: її переваги і недоліки
42. Органолептична оцінка товарів, її суть, недоліки і позитивні сторони.
43. Основні етапи історичного розвитку товарознавства.
44. Пакування як важливий носій інформації про товар
45. Переваги використання м'якої упаковки
46. Поняття консервування товарів
47. Поняття надійності товару і її значення в оцінці якості товару.
48. Поняття про безпеку товарів, її значення у споживанні товарів.
49. Поняття про потреби
50. Процеси сорбції і десорбції в товарах
51. Режим зберігання і його параметри.
52. Система класифікації товарів
53. Соціальні та функціональні властивості товарів
54. Сублімаційне висушування і його вплив на якість товару



55. Суть дихання товарів, вплив цього процесу на якість і масу товару.
56. Суть естетичних властивостей: інформаційна виразність, раціональність форми, цілісність композиції, досконалість виробничого виконання, стабільність товарного виду.
57. Суть та мета класифікації товарів.
58. Суть, мета і значення кодування товарів.
59. Сушіння як метод консервування
60. Товарознавство, основні його функції на сучасному етапі.
61. Фізичне зношування і моральне старіння товару
62. Фізичні методи консервування харчових продуктів.
63. Фізичні процеси в товарах. Їх вплив на якість і масу товару
64. Фізіологічна роль мінеральних елементів для організму людини. Зольність як показник якості.
65. Функціональні властивості товарів, їх зв'язок з властивостями соціального призначення, ергономічними та естетичними властивостями?
66. Характеристика методів консервування
67. Характеристика чинників, які зумовлюють харчову цінність продовольчих товарів
68. Характеристика чинників, які зумовлюють харчову цінність продовольчих товарів
69. Хімічні методи консервування харчових продуктів, їх вплив на здоров'я людей.
70. Штрихове кодування за рахунок яких властивостей продовольчих товарів в них проявляються естетичні властивості.

### **Зразок екзаменаційного білету**

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Кафедра Товарознавства продовольчих товарів**

**Екзаменаційний білет № \_\_\_\_\_**

**З дисципліни «Теоретичні основи товарознавства»**

**для студентів напрямку 6.051401 «Біотехнологія»**

1. Вимоги до змісту і форми інформації
2. Вплив вуглеводного складу на якість товарів
3. Класифікація і характеристика потреб за походженням

Зав. кафедрою \_\_\_\_\_

Екзаменатор \_\_\_\_\_

## 9. Нарахування балів при вивченні дисципліни

Назва теми	Вид навчальної роботи	бали	разом
Змістовий модуль 1. Основи споживання товарів			
Тема 1. Історія розвитку товарознавства	1. Відвідування практичного заняття	1	6
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2	
	3. Виконання індивідуальних завдань	2	
	4. Виконання самостійних завдань	1	
Тема 2. Теоретичні основи формування потреб і споживання товарів	1. Відвідування практичного заняття	1	6
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2	
	3. Виконання індивідуальних завдань	2	
	4. Виконання самостійних завдань	1	
Тема 3. Основи раціонального споживання продовольчих і непродовольчих товарів	1. Відвідування практичного заняття	1	6
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2	
	3. Виконання індивідуальних завдань	2	
	4. Виконання самостійних завдань	1	
Тема 4. Споживні властивості товарів	1. Відвідування практичного заняття	1	4
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2	
	3. Виконання самостійних завдань	1	
Тема 5. Класифікація, кодування та асортимент товарів	1. Відвідування практичного заняття	1	4
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2	
	3. Виконання самостійних завдань	1	
Модульна робота		6	6
За змістовий модуль 1.			32
Тема 6. Основи дослідження якості товарів	1. Відвідування практичного заняття	1	6
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2	
	3. Виконання індивідуальних завдань	2	
	4. Виконання самостійних завдань	1	
Тема 7. Тара і пакувальні матеріали	1. Відвідування практичного заняття	1	4
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2	

	3. Виконання самостійних завдань	1	
Тема 8. Основи збереження якості і кількості товарів	1. Відвідування практичного заняття	1	6
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2	
	3. Виконання індивідуальних завдань	2	
	4. Виконання самостійних завдань	1	
Тема 9. Види і засоби інформації про товар	1. Відвідування практичного заняття	1	6
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2	
	3. Виконання індивідуальних завдань	2	
	4. Виконання самостійних завдань	1	
Модульна робота		6	6
За змістовий модуль 2			28
Разом за курсом			60
За екзамен			40
Разом			100

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Теоретичні основи товарознавства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Список рекомендованой литературы

1. Алексеев А.С., Ганцов Ш.К., Кутянин Г.И. Теоретические основы товароведения. - М.: Экономика, 1988. - 292 с.
2. Жук Ю.Т., Жук В.А. і ін. Теоретичні основи товарознавства: Навч. підручник. - Львів: "Компакт-ЛВ", 2009. - 480 с.
3. Исследования продовольственных товаров. Базарова В.И. и др. - М.: Экономика, 1986. - 310 с.
4. Колесник А.А., Елизарова Л.Г. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1990. - 296 с.
5. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы. Учебник для вузов. - М.: Изд-во НОРМА, 1997. - 283 с.
6. Парамонова Т.И. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. - 111 с.
7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров: Учебник. 2-е изд., непр. и доп. - Новосибирск: Изд-во Новосиб. у-та, 1999. - 448 с.
8. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.
9. Снижение потерь продовольственных товаров при хранении. Ловачев Л.Н., Волков М.А., Церевитинов О.Б. - М.: Экономика, 1980. - 256 с.
10. Стандарти і довідники на продовольчі і непродовольчі товари.
11. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: Лабораторний практикум / Н.Я. Орлова, - К.: Київ. держ. торг.-екоп. ун-т, 1999. - 107 с.
12. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. - К.: "Центр навчальної літератури", 2003. - 227 с.
13. Тихонов Р.М. Конкурентоспособность промышленной продукции. - М.: Изд-во стандартов, 1985. - 176 с.
14. Товароведение продовольственных товаров: Лабораторный практикум. Мицък В.Е. и др. - К.: Вища школа, 1988. - 410 с.
15. Химический состав пищевых продуктов: В 2-х кн. - М.: Агропромиздат, 1987. - 506 с.