

«ТОВАРОЗНАВСТВО»

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Калашник О. В., доцент, к.т.н., доцент

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Товарознавство» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Предметом вивчення навчальної дисципліни є асортимент харчових продуктів та непродовольчих товарів, поняття про споживні властивості, якість товарів як важливої частки підприємницької діяльності.

Міждисциплінарні зв'язки: тісно пов'язана з дисциплінами «Підприємництво», «Біржова діяльність», «Організація і планування діяльності підприємства», «Маркетинг», які вивчалися раніше, а також є базою для вивчення дисциплін «Стратегія підприємництва», «Управління якістю», «Потенціал і розвиток підприємства».

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Товарознавство» є - надати майбутнім фахівцям знання про асортимент та якість товарів, складові формування споживних властивостей та якості товарів.

1.2. Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни «Товарознавство» є формування розуміння основних дефініцій, категорій, понять товарознавства, ознайомлення з основними групами харчових продуктів та непродовольчих товарів, опанування методами класифікації та кодування товарів, контролю якості продукції.

1.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми у здобувачів вищої освіти має бути сформовані наступні елементи компетентності:

знання:

- теоретичних основ товарознавства;
- класифікації і характеристики асортименту товарів;
- чинників, що формують якість і споживну цінність товарів;
- характеристик споживних властивостей товарів, включаючи властивості безпеки;
- напрямків розвитку і особливостей формування торгового асортименту конкретних груп товарів;
- вимог нормативної документації та нормативно-правових актів до якості товарів, показників якості, методів оцінки якості та організації проведення експертизи;
- специфіку догляду, експлуатації, транспортування та зберігання товарів.

вміння:

- ідентифікувати товар;
- визначати і оцінювати споживні властивості;
- користуватися нормативною документацією та нормативно-правові акти під час проведення контролю і експертизи товарів;
- формувати оптимальний асортимент;
- аналізувати маркування, інформаційні знаки, індекси, коди;
- документально оформляти результати контролю якості і експертизи товарів;

способи мислення:

- формування суджень – форми мисленого відображення об'єктивної дійсності, яка полягає у ствердженнях наявності або відсутності ознак, властивостей або характеристик товарів;
- пропонування міркувань – низки міркувань, суджень, спрямованих на те, щоб з'ясувати істинність якої-небудь думки у сфері товарознавства;
- створення умовиводів – виведення з одного або декількох суджень висновків про якість товару;
- генерування понять – пізнання сутності предметів і явищ у межах товарознавства, в істотних зв'язках та відносинах, узагальнення їх істотних ознак.

професійні, світоглядні і громадянські якості:

- здатність використовувати знання, вміння та навички для теоретичного та практичного освоєння проблем асортименту та якості товарів; планувати, організовувати, реалізовувати, презентувати відповідні наукові дослідження;
- ґрунтовні знання історичних засад розвитку теорії і практики товарознавства, ідейних вчень класиків товарознавства;
- ґрунтовні знання класичного та сучасного наукового інструментарію дослідження соціально-економічних явищ та процесів у сфері товарознавства;
- застосовувати спеціальну термінологію в галузі товарознавства;
- володіти необхідними знаннями та практичними навичками з формування асортименту;
- володіти методиками проведення контролю, оцінки якості та експертизи товарів;
- володіти знаннями по зберіганню, транспортуванню і реалізації товарів;

морально-етичні цінності:

- сформувати уявлення про моральні цінності людини;
- здатність висловлювати своє судження про роль і значущість моральних цінностей у житті людини;
- формувати вміння аналізувати мотиви та вчинки людей, моделювати та розв'язувати ситуації, пов'язані з виконанням обов'язків у колективі;
- розвивати почуття відповідальності за свій вибір та наслідки вчинків;
- виховувати самостійність, волю, моральність.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 195 годин 6,5 кредитів ЄКТС.

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Тема 1. Теоретичні основи товарознавства

Поняття асортименту товарів, його значення в задоволенні потреб споживачів. Сутність і мета класифікації асортименту. Класифікація, види (виробничий і торговельний, простий і складний; груповий і розгорнутий, раціональний та оптимальний асортимент), властивості, показники асортименту товарів. Методи класифікації (ієрархічний і фасетний), їх переваги та недоліки.

Мета і основні поняття кодування об'єктів класифікації. Методи кодування. Поняття і сфера використання методу кодування. Класифікатори товарів. Суть і область використання штрихового кодування. Особливості економіко-статистичних класифікацій товарів і продукції.

Споживні властивості товарів (функціональні, ергономічні, естетичні властивості та надійність товарів): дефініції, класифікація та їх характеристики, номенклатура показників.

Поняття про безпечність, її значення у споживанні товарів. Класифікація видів небезпеки харчових продуктів і непродовольчих товарів. Показники безпечності. Методи забезпечення безпечності харчових продуктів і непродовольчих товарів.

Тема 2. Товарознавство харчових продуктів

Основи раціонального споживання харчових продуктів.

Класифікація та характеристика асортименту, вимоги до якості плодоовочевих товарів (бульбо- і коренеплоди, капустяні і листові, цибулеві, пряні і десертні, плодови) і грибів (свіжі і перероблені); свіжих і перероблених плодів та ягід; горіхоплідних; риби і рибних товарів (консерви та ікра); м'яса, субпродуктів і м'ясних товарів (ковбасні вироби, м'ясокопченості, м'ясні консерви); молока і молочних товарів (кисломолочні продукти, морозиво, сичугові сири); яєць і яєчних товарів; зерноборошняних товарів (крупи, борошно, макаронні вироби, хліб, хлібні і булочні вироби); жирових продуктів (олії, маргарин і кулінарні жири, тваринні топлені жири, вершкове масло); крохмалю, цукру, меду; кондитерських виробів (цукристі, борошняні і східні солодоші); смакових товарів (чай, кава і кавові напої, прянощі і приправи, харчові концентрати); алкогольних і безалкогольних напоїв.

Основи збереження кількості і якості харчових продуктів.

Тема 3. Товарознавство непродовольчих товарів

Класифікація та характеристика асортименту, споживні властивості, вимоги до якості виробів із пластичних мас, хімічних, скляних побутових, керамічних, металогосподарських та інструментальних, електропобутових, меблевих, будівельних, текстильних (волокна, пряжа і нитки, тканини, швейні та трикотажні вироби), галантерейних товарів, взуттєвих матеріалів і взуття, хутряних напівфабрикатів та виробів з хутра

Тема 4. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари

Роль тари та упаковки у створенні уявлення споживача про споживчі властивості товару. Тара і упаковка як фактор конкурентоспроможності товару.

Пріоритети державної програми розвитку тари та упаковки. Перспективні напрямки у споживчій упаковці. Нешкідливість тари та пакувальних матеріалів.

Основи психологічного впливу упаковки на споживача. Роль упаковки у створенні уявлення про властивості товару. Основні функції кольору на упаковці. Графічне забезпечення на упаковці.

Класифікація, стандартизація та уніфікація тари для продовольчих та непродовольчих товарів. Класифікація тари. Визначення виду і типу тари.

Характеристика, основні властивості, технічна характеристика, застосування дерев'яної, картонної, паперової, м'якої, скляної, металевої, полімерної тари і матеріали, з яких вона виготовляється.

Особливості упакування продовольчих та непродовольчих товарів.

Тема 5. Оцінка якості та експертиза товарів

Основні поняття про якість товарів, показники якості, чинники, що впливають на якість товару. Вибір номенклатура показників якості. Градації якості.

Органолептична оцінка: поняття, застосування для визначення якості товарів, номенклатура показників, переваги та недоліки. Класифікація та характеристика органолептичних методів. Сфери їх застосування. Загальні відомості про сенсорний аналіз. Організація та проведення сучасного сенсорного аналізу. Характеристика бальної системи оцінки. Метод ранжування, його сутність. Вимоги, що висуваються до дегустаторів. Правила проведення дегустації харчових продуктів.

Вимірювальні методи оцінювання якості: загальні уявлення про різновиди, класифікація та характеристика, переваги та недоліки, можливості застосування.

Реєстраційний метод: поняття, основні завдання, призначення, різновиди, застосування, переваги та недоліки. Приймальне та бракувальне числа. Сортування товарів на градації якості. Одиниці вимірювання.

Соціологічні методи: поняття, призначення, їх застосування. Етапи соціологічного дослідження. Розробка програми дослідження. Характеристика окремих видів досліджень (спостереження, опитування, експеримент). Аналіз та інтерпретація одержаних даних.

Основні елементи товарної експертизи. Класифікація експертиз. Організація проведення товарної експертизи. Порівняльне тестування товарів

3. Рекомендована література

Теоретичні основи товарознавства : навч. підруч. / Ю. Т. Жук, В. А. Жук і ін. – Львів : «Компакт-ЛВ», 2009. – 480 с.

Исследования продовольственных товаров / за ред. В. И. Базарова – Москва : Экономика, 1986. – 310 с.

Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини : навч. посіб. / П. Х. Пономарьов. І. В. Сирохман. – Київ : Лібра, 1999. – 272 с.

Орлова Н. Я. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів : лабораторний практикум / Н. Я. Орлова. – Київ : Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 1999. – 107 с.

Титаренко Л. Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. посіб. /Л. Д. Титаренко. – Київ: «Центр навчальної літератури», 2003. – 227 с.

Товароведение продовольственных товаров: лабораторный практикум / В. Е. Мицык и др. – К. : Вища школа, 1988. – 410 с.

<http://www.lviv-prestige-school.com.ua/ru/library/elektronna-biblioteka/category/tovarovnavstvo-kharchovikh-produktiv-2>

Нормативні документи, довідники, інтернет-портали, інформаційні джерела виробників щодо асортименту та якості харчових продуктів і непродовольчих товарів.