

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

ЗАТВЕРДЖЕНО:

На засіданні кафедри підприємництва і торгівлі

Протокол №25 від 24 червня 2016 р.

В.о. зав. кафедри

_____ О.Є. Бавико

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Галузь знань 0305 «Економіка та підприємництво»

(шифр і назва)

Напрямок підготовки 8.03051001 «Товарознавство і комерційна діяльність»

(шифр і назва)

Спеціалізація «Товарознавство продовольчих товарів і комерційна діяльність»

(назва спеціалізації)

Навчально-науковий інститут економіки і підприємництва

(назва)

Розробники: Добровольський В.В. асистент, к.е.н., доцент

©Добровольський В.В, 2016 рік
©Донецький національний
університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган -
Барановського, 2016 рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Обов’язкова для студентів спеціалізації «Товарознавство продовольчих товарів і комерційна діяльність» Ступінь «Магістр»	
Загальна кількість годин – 90	Семестр	
		3-й
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – самостійної роботи студента –		8 год.
	Практичні/ семінарські заняття	
		6 год.
	Лабораторні	
	Самостійна робота	
		76 год.
	Вид контролю: екзамен	

2. Мета та завдання дисципліни

Мета дисципліни «Товарознавчі аспекти конкурентоспроможності харчових продуктів» надання студентам теоретичних знань та практичних навичок для визначення сутності товарознавчих аспектів, товарних індикаторів, та специфічних факторів визначення та аналізу конкурентоспроможності харчових продуктів.

Завдання визначати необхідність врахування товарознавчих аспектів при визначення та аналізуванні конкурентоспроможності харчових продуктів; дослідження впливу товарознавчих характеристик товару та процесу його виробництва на конкурентоспроможність підприємств-виробників; визначення товарознавчих складових процесу реалізації та споживання товарів; забезпечення конкурентних переваг підприємствам на основі використання сучасних систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усь ого	у тому числі				усь го	у тому числі			
		л	п/с	лаб.	сам. робота		л	п/с	лаб.	сам. робота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Змістовий модуль 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства. Споживчі властивості та якість товарів, методи їх дослідження та оцінювання.										
Тема 1 Товарознавство як наука про товари.						9	1	0,5		7,5
Тема 2. Споживчі властивості товарів.						9	1	0,5		7,5
Тема 3. Якість товарів, значення і вимоги.						9	1	0,5		7,5
Тема 4. Конкурентоспроможність товарів.						9,5	1	0,5		8
Тема 5 Класифікація товарів.						7,5		0,5		7
Тема 6 . Асортимент товарів.						7,5		0,5		7
Тема 7. Кодування товарів.						7				7
Разом за змістовим модулем 1						58,5	4	3		51,5
Змістовий модуль 2. Споживчі властивості харчових продуктів та основи їх дослідження. Основи зберігання якості і кількості продовольчих товарів у процесі товароруху										
Тема 8. Споживча цінність та споживчі властивості харчових продуктів.						11	2	1		8
Тема 9. Основи зберігання харчових продуктів.						10	1	1		8
Тема 10. Незалежна оцінка відповідності – шлях до задоволення ринків.						10,5	1	1		8,5
Разом за змістовим модулем 2						31,5	4	3		24,5
Усього годин						90	8	6		76

4. Теми семінарських/практичних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1	Товарознавство як наука про товари	0,5

2	Споживчі властивості товарів.	0,5
3	Якість товарів, значення і вимоги	0,5
4	Конкурентоспроможність товарів	0,5
5	Класифікація товарів.	0,5
6	Асортимент товарів.	0,5
7	Споживча цінність та споживчі властивості харчових продуктів.	1
8	Основи зберігання харчових продуктів	1
9	Незалежна оцінка відповідності – шлях до задоволення ринків	1
	Разом	6

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної спеціально-наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Добір результатів досліджень щодо товарознавчої проблематики.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю. Об'єкт і предмет товарознавства. Споживчі властивості та якість товарів, методи їх дослідження та оцінювання			
Практичне заняття Тема 1 Товарознавство як наука про товари.	7,5	1. Суть поняття «товарознавство» предмет товарознавства, споживча цінність товару. Зміст товарознавства. Основні категорії товарознавства. Виникнення товарознавства. Основні етапи розвитку товарознавства. Ціль і задачі товарознавства на сучасному етапі. Зв'язок товарознавства з іншими науками і науковими дисциплінами. Методологія товарознавства: визначення поняття, елементи структури і їх ієрархія. Методи пізнання в товарознавстві. Поняття законів та їх застосування. Теорії товарознавства та їх застосування. Принципи товарознавства. Загальні поняття про потреби. Сутність потреб у товарах. Класифікація потреб та їх ієрархічна система. Види і сутність аналітичних методів.. Джерела [14- 27]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей.
Практичне заняття Тема 2.		1 Загальні поняття про властивості матеріальних і нематеріальних об'єктів – продуктів природи, предметів і речей.	Тестування, та індивідуаль

Споживчі властивості товарів.	7,5	Класифікація споживчих властивостей. Соціально-культурні властивості. Властивості утилітарні і естетичні. Властивості соціального призначення і їх показники. Функціональні властивості. Надійність товарів і її показники. Ергономічні властивості товарів. Естетичні властивості. Властивості екологічні і безпеки споживання товарів. Джерела [14- 27]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	не опитування, заслуховування та обговорювання доповідей.
Практичне заняття Тема 3. Якість товарів, значення і вимоги.	7,5	1.Поняття якості товарів. Визначення (дефініція) поняття «якість». Значення якості товарів в сучасних умовах. Вимоги до товарів. Групування показників і характеристик якості товарів. Модель Кано. Методи дослідження і оцінювання показників якості товарів. Характеристика факторів формування якості товарів. Характеристика факторів збереження якості товарів. Суть контролю, види і методи контролю. Дефекти товарів та їх вплив на якість товарів. Порядок контролю якості товарів у торгівлі. Сутність оцінки якості товарів і значення її в товарознавстві і практичній діяльності. Методи оцінки рівня якості товарів. Джерела, [3, 4, 6,7,8,9]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до презентації доповіді	Тестування, та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей и.
Практичне заняття Тема 4. Конкурентоспроможність товарів.	8	1.Поняття конкурентоспроможності. Значення конкурентоспроможності у внутрішній і зовнішній торгівлі. Класифікація методів розрахунку конкурентоспроможності товарів. Характеристика диференційного, комплексного, змішаного методів.. Джерела [14-27]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей и.
Практичне заняття Тема 5. Класифікація товарів.	7	1.Загальні поняття і роль класифікації в наукових дослідженнях. Категорії класифікації і систематики товарів. Елементи наукової класифікації товарів: об'єкт класифікації, мета класифікації, класифікаційна одиниця, класифікаційна ознака. Цілі і види класифікації товарів. Ознаки класифікації товарів :якісні та кількісні. Розряди класифікації: вищі, середні, нижчі. Методи класифікації: ієрархічний і фасетний, їх застосування в товарознавстві. Система класифікації і класифікатори, їх використання в сфері обігу. Джерела [10, 11, 12]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до контрольно-модульної роботи..	Тестування, та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей.

Практичне заняття Тема 6. Асортимент товарів.	7	1.Поняття асортименту і його види. Показники та характеристики асортименту товарів. Поняття про товарні номенклатури :види і застосування в товарознавчій практиці. Асортиментна політика і асортиментні концепції. Фактори формування асортименту товарів. Управління асортиментом товарів. Системний підхід до управління якістю товарів: ретроспективний огляд і проблеми застосування на вітчизняних підприємствах. Джерела [14 - 27]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до контрольно-модульної роботи..	Тестування, та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Практичне заняття Тема 7. Кодування товарів.	7	1.Сутність, цілі і значення кодування товарів у торговій практиці. Методи кодування. Міжнародні системи кодування. Загальні поняття про інформацію, її роль в управлінні товарним ринком. Класифікація видів інформації та основні функції. Характеристика основних видів інформації. Джерела [1, 2, 4, 5]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до контрольно-модульної роботи	Тестування, та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Разом змістовий модуль 1	51.5		
Змістовий модуль 2. Споживчі властивості харчових продуктів та основи їх дослідження. Основи зберігання якості і кількості продовольчих товарів у процесі товароруху..			
Практичне заняття Тема 8. Споживча цінність та споживчі властивості харчових продуктів.	8	1.Сутність поняття «споживна цінність» і «споживна властивість» товару. Характеристика споживних властивостей харчових продуктів: харчова цінність, енергетична цінність, біологічна цінність, фізіологічна цінність, засвоюваність, нешкідливість, доброякісність. Харчові продукти як фізико-хімічна система. Джерела [1, 2, 3, 4, 5]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей.
Практичне заняття Тема 9. Основи зберігання харчових продуктів.	8	1 Наукові принципи зберігання харчових продуктів. Класифікація та характеристика процесів, що відбуваються в продовольчих товарах при зберіганні (фізичні, біохімічні, мікробіологічні, хімічні та фізико-хімічні). Вплив цих процесів на харчову цінність та якість продовольчих товарів. Фактори, що впливають на вибір режимів зберігання харчових продуктів. Зв'язок режимів та строків зберігання окремих груп товарів. Види втрат продовольчих товарів при зберіганні та шляхи зменшення цих втрат. Джерела [19, 20, 27]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей.

Практичне заняття Тема 10. Незалежна оцінка відповідності – шлях до задоволення ринків.	8,5	1.Основні законодавчі вимоги щодо харчової продукції. Вимоги до випробувальних лабораторій. Оцінка відповідності харчової продукції. Довіра споживача до продукції, що пройшла незалежну оцінку. . Джерела [21, 22]. 2. Само-тестування. 3. Підготовка до виконання контрольно-модульної роботи..	Тестування, та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей.
Разом змістовий модуль 2	24,5		
Разом	76		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності													
	Загальні							Предметно-спеціальні						
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7
1. Знання товарознавства як науки про товари.									+					
2. Знання споживчих властивостей товарів.										+				
3. Знання якості товарів, значення її і вимоги.									+					
4. Знання конкурентоспроможності товарів.												+		
5. Знання класифікації товарів..									+					
6. Знання асортименту товарів.											+			
7. Знання кодування товарів.													+	
8. Знання споживчої цінності та споживчих властивостей харчових продуктів.														+
9. Уміння зберігати харчові продукти.										+				
10. Уміння організувати незалежну оцінку відповідності для максимального задоволення ринків.									+					

8. Форми навчання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Письмовий екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: на протязі семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів);

Оцінювання протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	2		2			4
Тема 2	2		2			4
Тема 3	2		2			4
Тема 4	2		2			4
Тема 5	2		2			4
Тема 6	2		2			4
Тема 7	2		2		5	9
Разом змістовий модуль 1	14		14		5	33
Змістовий модуль 2						
Тема 8	2		2			4
Тема 9	2		2			4
Тема 10	2		2		5	9
Разом змістовий модуль 2	6		6		5	17
Разом	20		20		10	50

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «TestXPro»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів – теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання *тестових завдань* (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на

основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання **практичної частини** (1 ситуаційне завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	
60-69	E	3, «задовільно»
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

1. Опорний конспект лекцій (електронний варіант)
2. Візуальне супроводження лекцій (презентації)
3. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
4. Комплекти індивідуальних завдань.

5. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. Рекомендована література

Базова

1. Про захист прав споживачів: Закон України станом на 15 червня 2007 р. Верховна Рада України. – Х: ПП «ГВІНН», 2007 р.- 48 с..
2. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. – (Чинний від 2001-07-01). – К.: Держстандарт України, 2000. – (Національний стандарт України).
3. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення. ДСТУ 2925-94. – (Чинний від 1995-09-01), - К.; Держстандарт України, 1994. – (Національний стандарт України).
4. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення: ДСТУ 3021-95. – (Чинний від 1996-07-01), - К.: - Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
5. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги: ДСТУ 3145-95. – (Чинний від 1996-07-01), - К.; Держстандарт України. -1995, -8 с. – (Національний стандарт України)
6. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення: ДСТУ 3230-95, - (Чинний від 1996-07-01), - К.; Держстандарт України, 1996. –(Національний стандарт України).
7. Система управління якістю. Основні положення та словник термінів: ДСТУ ISO 9000 – 2007. – (Чинний від 2008-07-01). – К: Держстандарт України, 2008. -31 с.- (Національний стандарт України).
8. Система управління якістю. Вимоги: ДСТУ ISO 9001-2009. – (Чинний від 2009-11-01), - К.; Держстандарт України. – 2009 -23 с. – (Національний стандарт України).
9. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності: ДСТУ ISO 9004-2001. –(Чинний від 2002-15-01), - К.; Держстандарт України, - 2001, - 44 с.- (Національний стандарт України).
10. Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності ДК 017-98. – К.; Держстандарт України, 1998.
11. ДК 016-97 Державний класифікатор продукції і послуг. – К.; Держстандарт України. - Із змінами і доповненнями, 2000.
12. Про Асоціацію Товарної Нумерації України «Джі Ес1 України»: Постанова Кабінету Міністрів України від 12 грудня 1994 р. № 821 (Із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 744 (744- 2007-п) від 16.05.2007).
13. Дитрих И.В. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие. / И.В. Дитрих. – ДонГУЭТ, 2006. - 120 с.
14. Дитрих И.В. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Залачи для студентов ФМТТД дневной и заочной форм обучения /И.В. Дитрих. – Донецк: ДонГУЭТ, 2005. - 15 с.
15. Дітріх І.В. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: методичні вказівки для виконання лабораторних робіт для студентів ФМТМС денної та заочної форм навчання спеціальності «Товарознавство та комерційна діяльність». Ч.І. Ч.П./ І.В. Дітріх – Донецьк: ДонНУЕТ. 2004.

16. . Дітріх І.В. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: методичні матеріали для самостійного вивчення розділу за кредитно-модульною системою/ І.В. Дітріх – Донецьк: ДонНУЕТ. 2006. – 50 с.
- 17 Дітріх І.В. , Титаренко Л.Д. Товарознавство. (Теоретичні основи товарознавства): методичні вказівки для виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки :030510 «Товарознавство і торгівельне підприємництво» денної та заочної форми навчання/ І.В. Літріх, Л.Д. Ти́аренко. –Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 45 с.
18. Жиряева Е. В. Товароведение. 2-е издание. – Спб. Питер. 2002 -416 с.
19. Жук Ю.Т. та ін. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. –К,: НМЦ «Укоопосвіта», 2000. -336с.
20. Жук Ю.Т., ЖУК В.А., Гаврилишин В.В. та ін. Теоретичні основи товарознавства: Підручник. - Львів: Компакт – ДВ, 2009 – 480 с.
21. Исследование продовольственных товаров/ В.И. Базарова, Л.А. Боровикова, А.Л. Дорофеева и др. – М., Экономика, 1986. – 295 с.
22. Колесник А.А. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров/ А.А. Колесник, Л.Г. Елизарова. – М, : Экономика, 1990. – 287 с.
23. Ляшко А.А., Ходыкин А.П. , Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение; экспертиза и стандартизация: Учебник, - М,: ИТК «Дашков и Ко», 2009 – 668 с.
24. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учеб. Длч вузов /М.А. Николаева, - М,: Норма, 2007. – 448 с.
25. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы: Учебник для вузов. – М,: Издательство Норма, 2002. – 283 с.
26. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів (лабораторний практикум)/ Н.Я. Орлова. – К.: КДТЕУ, 1999. – 107 с.
27. Теоретичні основи товарознавства: Навч.-наоч. посіб. для студ. ден. і заоч. форм навчання напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торгівельне Л.Д Титаренко. – К,: ЦНЛ,2003. - 227 с.

Допоміжна

1. Журнал «Економіка України», «Компаньон», «Нові технології», «Сандарты и качество», Стандартизация, сертифікація, якість», «Статистика України».
2. Кавалер В.В.Азбука штрихового кодирования товаров. – Винница: Континент - Прим, 1995.
3. Конкурентоспособность товаров и услуг: учеб, пособие - 2-е изд., Перераб. и доп. – М., Высшее образование; ЮрайтИздат. 2009. – 460 с.
- 4.Чоговадзе Ш.К. Теоретическые основы товароведения продовольственных товаров/ Ш.К. Чоговадзе, - М.: Экономика, 1981. – 304 с.

Інформаційні ресурси

1. Сайт для товароведов { Электронный ресурс}. – Режим доступа: <<http://tovaroved.ucoz.ru/>>.
2. Знай товар. Товароведение. Розложи всё по полочкам { Электронный ресурс}. – Режим доступа:<<http://www.znaytovar.ru/>>.

3. Портал споживача{ Електролнний ресурс}. – Режим доступу:
<<http://www.consumerinfo.org.ua/>>.
4. Справочник потребителя{ Електронный ресурс}. – Режим доступу:
<<http://www.test..org.ua/>>.
5. Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель»
{Електронний ресурс}. – Режим доступу:< <http://potrebitel/org.ua>>
6. Науково-технічний центр стандартизації. Інформаційного забезпечення та
підтвердження відповідності. (Електронний ресурс).. - Режим доступу< [http:// www.csn.kiev.ua](http://www.csn.kiev.ua)>.
7. Господарський кодекс України [Електронний ресурс]: офіц. текст: за станом
на 4 липня 2013 р. №406-VII. - Режим доступу:< [http://
www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)>.
8. Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського. – Режим доступу:
<www.nbuv.gov.ua>.