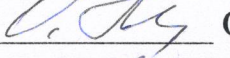


Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора з навчальної
роботи

 Оксана РАТІ
«30» серпня 2023 р.

Теоретичні основи товарознавства та стандартизація товарів

РОБОЧА ПРОГРАМА

Відділення: підприємництва та торгівлі

Циклова комісія: товарознавчо-комерційних дисциплін

Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітньо-професійна програма: «Товарознавство і логістична діяльність»

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Мова викладання: українська

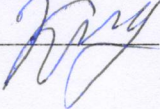
Ужгород 2023

Укладач: Інга ДВОРОВЧИК, викладач, спеціаліст вищої категорії

Рецензент: Лариса ПАВЛІШ, к.т.н., доцент, спеціаліст вищої категорії

Розглянуто та схвалено на засіданні циклової комісії товарознавчо-комерційних дисциплін

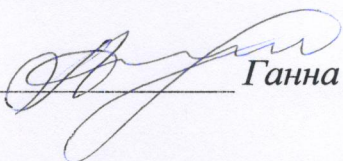
Протокол № 1 від 29.08.23

Голова ц/к  Катерина КУЗЬМА

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої групи з розробки, розвитку ОПІ та випуску фахівців за нею

Протокол № 1 від 30.08.2023р.

Керівник групи:

 Ганна ДАНКО

ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ

« » _____ 2024 р.

« » _____ 2025 р.

« » _____ 2026 р.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Робоча програма з дисципліни «Теоретичні основи товарознавства та стандартизація товарів» призначена для підготовки здобувачів освіти за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр», освітньо-професійною програмою «Товарознавство і логістична діяльність», спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» та складена за навчальною програмою «Теоретичні основи товарознавства та стандартизація товарів», затвердженою педагогічною радою ВСП «УТЕФК ДТЕУ» від 31.08.23 протокол № 1.

Робоча програма складається з тематичного плану, розраховано на 135 годин (4,5 кредити ЄКТС) для денної форми навчання, вимог до знань та умінь здобувачів освіти, критерії оцінювання, списку рекомендованих джерел.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Теоретичні основи товарознавства та стандартизації товарів» є формування системного підходу до пізнання товару та формування у здобувачів освіти цілісної системи знань з стандартизації товарів.

Основними завданням вивчення дисципліни є надання здобувачам освіти знань, щодо суті основних категорій і понять, принципів і методів товарознавства, закономірностей формування споживчих властивостей, якості і асортименту товарів та з науково-методичних основ державної системи стандартизації, сертифікації і забезпечення єдності вимірювань, побудови та функціонування систем управління якістю продукції, формування вмінь застосовування у практичній діяльності нормативних документів, сприяти прийняттю самостійних правильних рішень при вирішенні проблемних ситуацій, пов'язаних з майбутньою роботою за фахом.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є споживна цінність товарів, закономірності її прояву і збереження та положення і принципи стандартизації.

Відповідно до навчального плану програма розрахована на вивчення дисципліни протягом одного семестру. Передбачено поєднання лекційних, практичних та проведення семінарських занять.

Оцінювання знань здобувачів освіти здійснюється за 12- бальною шкалою: «12,11,10»-відмінно; «9,8,7»-добре; «6,5,4»-задовільно; «3,2,1»-незадовільно.

Основні поняття дисципліни:

Товар. Якість товару. Контроль якості. Споживчі властивості товару. Асортимент. Інформація про товар. Стандарт.

Результатами вивчення дисципліни «Теоретичні основи товарознавства та стандартизація товарів» є сформована цілісна система теоретичних знань та практичних навичок, що у майбутньому може бути використана здобувачами освіти, як фахівцями у практичній діяльності, пов'язаною з необхідністю самостійного вирішення питань щодо оцінювання: економічних процесів, які відбуваються у суспільстві та тенденцій розвитку торгівлі.

Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, робочі зошити – опорні конспекти, випереджувальні завдання здобувачами освіти тощо .

Практичні заняття проводяться для формування навичок аналізування нормативних документів, синтезування основної інформації, а також на підготовленому матеріалі для виявлення ступеня оволодіння здобувачами освіти теоретичним матеріалом.

Семінарські заняття проводяться з використанням результатів науково-пошукової роботи здобувачів освіти, захисту цих результатів; поширеними є ситуаційні завдання, підготовка презентацій з використання сучасних професійних програмних засобів.

Самостійна робота здобувачів освіти - у відповідності до Положення «Про самостійну роботу здобувача освіти ВСП «УТЕФК ДТЕУ».

2.Результати вивчення дисципліни

Загальні компетентності (ЗК)	ЗК3. Здатність застосувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності (СК)	СК4. Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності
Результати навчання (РН)	РН2. Застосовувати знання, розуміння закономірностей та сучасних досягнень у підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності із професійною метою. РН7. Застосовувати всебічні спеціалізовані емпіричні й теоретичні знання у сфері підприємництва, торгівлі, біржової діяльності для подальшого використання у практичній діяльності РН10. Визначити характеристику товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності допомогою сучасних методів.

3. Критерії оцінювання навчальних досягнень

Рівень	Бали	Критерії оцінювання
Незадовільно	1	Здобувач освіти проявив серйозні прогалини у вивченні основного навчально-програмового матеріалу; не здатний застосувати свої знання на практиці.
	2	Здобувач освіти не володіє програмовим матеріалом, викладає його уривчастими реченнями, не виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.
	3	Здобувач освіти володіє програмовим матеріалом на рівні окремих фрагментів, самостійно не може дати відповідь на поставлені питання.
Задовільно	4	Здобувач освіти знає програмовий матеріал, але дає відповіді неповні та непослідовні; при виконанні практичного завдання допускає декілька помилок які показують на недостатньо засвоєний матеріал.
	5	Здобувач освіти проявив серйозні прогалини у теоретичних знаннях, допускає грубі помилки у визначенні товарознавчої характеристики асортименту товарів, показує труднощі при виконанні практичних завдань, пояснені стандартних ситуацій, слабо володіє спеціальною термінологією, не може проаналізувати фактори збереження якості.
	6	Здобувач освіти дає правильну, але не змістовну відповідь на окремі питання, за допомогою викладача може скласти товарознавчу характеристику товарів, але проявляє незначні помилки при виконанні практичних завдань, має фрагментальні уявлення з питань, що лежать в основі майбутньої професійної діяльності.
Добре	7	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу з характеристики товарів та застосовує їх при виконанні практичних завдань. При вирішенні ситуацій, пов'язаних з визначенням класифікації, асортименту товарів та кодуванням припускається несуттєвих помилок, які частково виправляє. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює, робить висновки. Виконує завдання за типовим алгоритмом з консультативною допомогою викладача.
	8	Здобувач освіти самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з характеристики товарів та застосовує їх при виконанні різних завдань. Вміє порівнювати, узагальнювати,

		систематизувати класифікацію товарів під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовує її при виконанні практичних завдань, виправляє помилки і добирає аргументи на підтвердження певних думок.
	9	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, дає правильну відповідь на питання, робить порівняльну характеристику споживчих властивостей товарів, за допомогою викладача. Вільно вирішує практичні завдання, самостійно виправляє допущені помилки. товарознавчу характеристику зразків товарів.
Відмінно	10	Здобувач освіти виявив повне знання навчально-програмового матеріалу від чинників, що формують якість до факторів збереження якості; успішно виконує передбачені програмою завдання; здатний самостійно застосовувати знання в ході професійної діяльності, вміє самостійно розшифровувати товарну інформацію, працювати з нормативно-технічною документацією, аргументувати харчову та споживну цінність харчових продуктів, допускає незначні помилки.
	11	Здобувач освіти володіє глибокими міцними знаннями навчального матеріалу з характеристики товарів, здатний їх правильно використовувати для виконання практичних завдань. Застосовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача, висловлює власні думки, уміє конкретизувати теоретичні положення прикладами із сфери підприємств торгівлі;
	12	Здобувач освіти має повні, глибокі знання навчального матеріалу з характеристики товарів та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань по розпізнаванню асортименту, що передбачені навчальною програмою та здатен використовувати їх у практичній діяльності роботи торговельних підприємств. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, приймати рішення.

4.Засоби оцінювання

- поточне опитування;
- тестовий контроль (відкриті, закриті тести);
- підсумковий контроль – екзамен

**5. ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН**

Назва тем програми	Кількість годин				
	Всього	Аудиторних			СРС
		Лекційних	Практичні роботи	Семінарські заняття	
Тема 1. Предмет, зміст і завдання товарознавства	6	2	-	-	4
Тема 2. Споживчі властивості товарів	20	6	2	-	12
Тема 3. Якість товару	22	4	2	2	14
Тема 4. Асортимент. Класифікація і кодування товарів	20	2	2	-	16
Тема 5. Види і засоби інформації про товар	12	2	-	-	10
Тема 6. Основи стандартизації	20	2	-	-	18
Тема 7. Основи метрології	12	-	-	-	12
Тема 8. Управління якістю продукції	23	2	-	2	19
Всього годин	135	20	6	4	105

**6 . Зміст дисципліни (теми програми)
Структура навчальної дисципліни**

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год	Види роботи на занятті	Форми контролю
Тема 1. Предмет, зміст і завдання товарознавства				
Знати: - історію виникнення товарознавства -відмінність між поняттями «предмет» та «категорії» товарознавства; -суть основних категорій товарознавства; - основні завдання ,принципи ,та методи товарознавства -методи практичної товарознавчої діяльності; - об`єкти та суб`єкти товарознавчої діяльності Вміти: -характеризувати споживчу вартість товару; -розрізняти поняття якість і асортимент товарів; - охарактеризувати основні завдання та принципи товарознавства.	Заняття №1 Лекція №1 Предмет ,зміст і завдання товарознавства ,як науки План : 1.Предмет і зміст товарознавства як науки. Категорії товарознавства. 2. Зв'язок товарознавства з іншими науками. 3. Основні завдання товарознавства. Література: № 1,4,13,16	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
	С.Р.С.№1 Історія розвитку товарознавства План: 1. Виникнення товарознавства, як науки Література: № 1,13,17	4		Опрацювання питань плану
Тема 2.Споживчі властивості товарів				
Знати: - класифікацію та характеристики природних матеріалів; - натуральні властивості товарів: хімічні, фізичні, фізико-хімічні, біологічні властивостей - натуральні властивості матеріалів і виробів ;	Заняття №2 Лекція №2 Природні властивості матеріалів і товарів План : 1.Поняття властивостей товарів. Класифікація природних властивостей. 2.Хімічні властивості матеріалів 3. Біологічні властивості матеріалів 4. Фізико - хімічні властивості матеріалів. Література: № 1,4,6,9.16	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання	Усне опитування, індивідуальні завдання

<p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - розрізняти основні властивості товарів; - характеризувати властивості (хімічні ,фізичні властивості матеріалів.) - характеризувати загальні та специфічні фізичні властивості матеріалів; - характеризувати біологічні властивості матеріалів. <p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> -загальну характеристику споживчих властивостей товарів -основні споживчі властивості та енергетичну цінність харчових продуктів (калорійність) -розподіл споживчих властивостей непродовольчих товарів на групи та підгрупи <p>Вміти :</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризувати експлуатаційні ергономічні та естетичні властивості товарів. -здійснювати розрахунок енергетичної цінності харчових продуктів. 	<p>С.Р.С. №2</p> <p>Фізичні властивості матеріалів.</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оптичні властивості 2. Теплофізичні властивості <p>Література: № 1,4,6,9,16</p> <p><u>Заняття №3 Лекція №3</u></p> <p>Споживчі властивості товарів</p> <p>План :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Поняття про споживчі властивості товарів, їх класифікація 2.Характеристика споживчих властивостей товарів <p>Література № 1,13 17</p> <p>С.Р.С. №3</p> <p>Характеристика споживчих властивостей товарів</p> <p>План :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Основні показники естетичних властивостей. 2.Характеристика властивостей безпечності. 3.Характеристика властивостей екологічних 4.Основні показники економічних властивостей <p>Література № 1,13,17</p>	4		Опрацювання питань плану	
			2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання	Усне опитування, індивідуальні завдання
			4		Опрацювання питань плану
		<p><u>Заняття №4</u></p> <p style="text-align: center;">Лекція №4</p> <p>Особливості споживчих властивостей продовольчих товарів</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні речовини харчових продуктів та їх властивості. 2. Споживчі властивості харчових продуктів <p>Література: № 1,6,7,11,16</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
	<p>С.Р.С. №4</p> <p>Способи переробки харчових продуктів та їх вплив на споживчі властивості</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Консервування як спосіб обробки харчових продуктів 	4		Опрацювання питань плану	

	Література: 1,6,7,11,16			
	<u>Заняття №5</u> Практична робота №1 Розрахунок енергетичної цінності харчових продуктів	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Тестові завдання, усне опитування
Тема 3. Якість товарів		22		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сутність категорії "якість"; - зв'язок якості продукції зі споживчою корисністю; - методи оцінки якості; - чинники, що визначають якість товарів; - класифікацію показників якості; - види дефектів за походженням, за розмірами та місцем розміщення, за можливістю усунення; - сорти товарів; - взаємозв'язок якості товару та конкурентоспроможності - показники збереження товарів та чинники, що викликають зміни якості товарів. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризувати систему загальних показників якості. - аналізувати методи зберігання товарів. - розрізняти чинники, що впливають на якість товару; - характеризувати види контролю якості. ; - розрізняти групи показників якості харчових продуктів . 	<p><u>Заняття №6</u></p> <p style="text-align: center;">Лекція №5</p> <p>Поняття якості товарів. Чинники якості.</p> <p style="text-align: center;">План :</p> <p>1.Поняття якості товарів. Значення підвищення якості товарів.</p> <p>2. Основні чинники ,що визначають якість товару, їх класифікація.</p> <p>3. Чинники, що впливають на формування якості товарів</p> <p>Література: № 1,4,10,13,16</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
	<p>С.Р.С. №5 Чинники ,що впливають на збереження якості товарів</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <p>1.Характеристика чинника збереження якості товарів</p> <p>Література: № 1,4,10,13,16</p>	2		Опрацювання питань плану
	<p><u>Заняття №7</u></p> <p style="text-align: center;">Лекція №6</p> <p>Показники ,контроль якості товарів та методи їх визначення.</p> <p style="text-align: center;">План :</p> <p>1.Показники якості товарів ,їх класифікація.</p> <p>2.Методи визначення показників якості.</p> <p>3. Поняття контролю якості. Види контролю.</p> <p>Література: № 4,10,13,17</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Усне опитування, індивідуальні завдання

	<p>С.Р.С. №6 Групи показників якості харчових продуктів План: 1 Класифікація груп показників якості.. 2 Характеристика методів вивчення. Література № 4,10,13,17</p> <p>С.Р.С.№7 Контроль якості товарів Приймання товарів за якістю у торговельних підприємствах План: 1.Види контролю якості. 2.дефекти товарів та їх вплив на якість готової продукції Література № 4,10,13,17</p> <p><u>Заняття №8</u> Практична робота №2 Ознайомлення з методами контролю і оцінки якості товарів</p>	7		Опрацювання питань плану
	<p><u>Заняття №9</u> Семінарське заняття № 1 Контроль якості товарів. План 1. Методи визначення якості товару. 2.Оцінка рівня якості товару 3.Стадії визначення показників якості. Література: №1,4,10,13,17</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Опрацювання питань плану
	<p><u>Заняття №9</u> Семінарське заняття № 1 Контроль якості товарів. План 1. Методи визначення якості товару. 2.Оцінка рівня якості товару 3.Стадії визначення показників якості. Література: №1,4,10,13,17</p>	2	Доповіді студентів, робота з роздатковим матеріалом, елементи бесіди	Тестові завдання, усне опитування

Тема 4.Асортимент. Класифікація і кодування товарів 20

<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні поняття в галузі класифікації та кодуванні товарів; - сутність і зміст класифікації товарів; - види та показники асортименту товарів, - методику оцінки показників асортименту та системи класифікації товару; - правила і методи кодування товарів; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризувати фасетний та Ієрархічний метод класифікації товарів; - розраховувати контрольну цифру штрих-коду; - характеризувати правила класифікації товарів та основні ознаки товарів. 	<p><u>Заняття №10</u></p> <p align="center">Лекція №7</p> <p>Асортимент товарів. Кодування товарів.</p> <p align="center">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття асортименту товарів, види асортименту. 2. Показники раціональності асортименту. 3. Кодування товарів та його види. <p>Література: № 1,4,8,17</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
	<p>С.Р.С. №8</p> <p>Чинники , що впливають на формування асортименту товарів у магазині.</p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація чинників асортименту товарів у магазині. 2..Види артикулів. <p>Література: № 1,4,8,17</p>	7		Опрацювання питань плану
	<p>С.Р.С. №9</p> <p>Класифікація товарів</p> <p align="center">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Характеристика терміну «класифікація товарів» ,та його значення. 2..Правила та класифікації товарів. 3..Види методів класифікації товарів 4.Характеристика ознак класифікації товарів <p>Література: № 1,4,8,17</p>	9		Опрацювання питань плану
	<p><u>Заняття №11</u></p> <p align="center">Практична робота №3</p> <p align="center">Розрахунок контрольної цифри штрих-коду</p>	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Тестові завдання, усне опитування

Тема 5. Види і засоби інформації про товар		12		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - види і форми та вимоги до товарної інформації; - основні функції інформації про споживчі властивості товарів; - маркувальна- довідкову інформацію про товар; - інформаційні знаки про товар; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризувати основні вимоги до інформації та правила «три Д»; - аналізувати основні види інформаційних знаків на тарі та упаковки продовольчих та непродовольчих товарів. 	<p><u>Заняття № 12</u></p> <p style="text-align: center;">Лекція №8</p> <p>Засоби і форми та види інформації про товар.</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Засоби і форми інформації про товар. 2. Вимоги до інформації про товар. 3. Маркувальна -довідкова інформація про товар. <p>Література:№ 1,13,17</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
	<p>С.Р.С. №10</p> <p>Значення інформації про товар</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Класифікація інформації по групам товарів <p>Література:№ 4,13,17</p>	5		Опрацювання питань плану
	<p>С.Р.С. №11</p> <p>Види інформації про товар</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Маркувально-умовна інформація. 2.Експлуатаційно-супровідна інформація. 3.Рекламно-довідкова інформація <p>Література: № 4,13,17</p>	5		Опрацювання питань плану
Тема 6. Основи стандартизації		20		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поняття «стандарт», «стандартизація» та «нормативний документ» - роль стандартизації у розвитку економіки країни; <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризувати основні етапи розвитку стандартизації та її види - аналізувати взаємозв'язок стандартизації з товарознавством та іншими галузями 	<p>С.Р.С № 12</p> <p>Сутність і народногосподарське значення стандартизації..</p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність, мета , предмет та завдання стандартизації. 2. Роль стандартизації в розвитку народного господарства країни. 3. Взаємозв'язок стандартизації з товарознавством та іншими галузями знань. 4. Основні поняття та визначення в галузі стандартизації <p>Література: № 2,3,5,7,9,14</p>	4		Опрацювання питань план

<p>знань; - вказати мету та завдання стандартизації; Знати: - методичні принципи стандартизації; - методи та систему методів стандартизації; - види та форми стандартизації; - мету створення параметричних стандартів; - сутність параметричної стандартизації; та основні властивості параметричних чисел; - вимоги яким повинні відповідати ряди параметричних чисел; Вміти : - характеризувати параметри продукції та форми уніфікації; - характеризувати види взаємозамінності та спеціалізації стандартизації.</p>	<p>С.Р.С. №13 Історичний розвиток стандартизації План: 1.Історичний огляд розвитку стандартизації Література: № 2,5,9,15</p>	3		Опрацювання питань плану
	<p>С.Р.С № 14 Теоретичні та методичні основи стандартизації. План: 1. Принципи стандартизації. 2. Методи стандартизації. 3. Форми та види стандартизації. Література:№ 2,5,9,15 С.Р.С № 15 Основи параметричної стандартизації План 1.Роль і сутність параметричної стандартизації. Література:№ 2,5,9,15</p>	4		Опрацювання питань плану
	<p><u>Заняття №13</u> Лекція №9 Державна система стандартизації. Категорії та види стандартів План : 1. Мета та основні принципи державної політики у сфері стандартизації. 2. Завдання та об'єкти державної системи стандартизації. 3. Категорії та види стандартів Література: №2,5,9,15</p>	3	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда

	<p>С.Р.С № 15 Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів</p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>1.Характеристика правил та етапи розробки стандартів. Література:№ 2,5,9,15</p>	4		Опрацювання питань плану
Тема 7. Основи метрології		12		
<p>Знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні етапи розвитку метрології та її види; - взаємозв'язок торгівлі з метрологією; - об'єкти ,методи та одиниці засобів вимірювання; - основні функції та завдання Державної метрологічної служби. <p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризувати структуру метрологічної служби України; - давати характеристику поняттю «державний нагляд» та його основних функцій; - вказати органи державного управління ,що здійснюють нагляд за додержанням стандартів. 	<p>С.Р.С № 16 Основні завдання наукової метрології.</p> <p style="text-align: center;">План :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Метрологія як наука та її значення для розвитку народного господарства. 2. Основні етапи розвитку метрології. 3. Роль і значення метрології в торгівлі. <p>Література: № 2,3,5,7,15</p>	4		Опрацювання питань плану
	<p>С.Р.С №17 Державна система забезпечення єдності вимірювань.</p> <p style="text-align: center;">План :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Об'єкти вимірювань. Основні одиниці , засоби і методи вимірювань. 2. Основи теорії вимірювань. Обробка результатів вимірювань. 3. Метрологічна служба України її функції та завдання <p>Література: № 2,3,5,7,15</p>	4		Опрацювання питань плану
	<p>С.Р.С. № 18 Державний нагляд та відомчий контроль за стандартами та засобами вимірювань</p> <p style="text-align: center;">План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Основні функції органів державного нагляду <p>Література: № 2,4.6</p>	4		Опрацювання питань плану

Тема 8. Управління якістю продукції

23

<p>Знати: - поняття якості та категорії якості; - зміст чинники , що впливають на якість; - поняття «конкурентоспроможності продукції» та «конкуренції»</p> <p>Вміти: - аналізувати чинники, що впливають на конкурентоспроможність продукції; - встановлювати взаємозв'язок конкурентоспроможності з якістю; - сформулювати методи оцінки конкурентоспроможності продукції.</p>	<p><u>Заняття №14</u></p> <p align="center">Лекція №14</p> <p>Загальні положення в галузі управління якістю продукції.</p> <p align="center">План лекції:</p> <p align="center">1. Поняття якості. Основні поняття і категорії управління якістю. 2. Чинники, що впливають на якість товару. 3. Роль людського фактору у вирішенні проблеми якості.</p> <p>Література: № 2,510,14</p>	2	Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда	Тестові завдання, усне опитування	
	<p>С.Р.С. № 19</p> <p>Конкурентоспроможність і якість продукції</p> <p align="center">План:</p> <p>1.Характеристика понять «конкурентоспроможності продукції» та «конкуренції»</p> <p>Література: № 2.5,11,15</p>	2		Опрацювання питань плану	
	<p>Знати: - поняття «контролю» та «контролю якості»; - види контролю якості та класифікацію основних факторів що впливають на якість продукції; - відмінні ознаки особливості зарубіжного досвіду управління якістю.</p>	<p>С.Р.С № 20</p> <p>Оцінка рівня якості продукції .</p> <p align="center">План</p> <p align="center">1. Поняття та види рівня якості продукції. 2. Методи оцінки рівня якості продукції. 3. Основні етапи оцінки рівня якості продукції</p> <p>Література № 2.5,11,15</p>	3		Опрацювання питань плану
	<p>Вміти: - характеризувати статистичні методи управління якістю; - аналізувати види діяльності з яких складається правове забезпечення стандартизації;</p>	<p>С.Р.С. № 21</p> <p>Вітчизняний і зарубіжний досвід управління якістю</p> <p align="center">План</p> <p>1.Характеристика статистичних методів управління якістю</p>	2		Опрацювання питань плану
	<p>- аналізувати види діяльності з яких складається правове забезпечення стандартизації; - вказати переваги концепції загального управління якістю;</p>	<p>С.Р.С№ 22</p> <p>Стандартизація управління якістю</p> <p>План:</p> <p>-1.Міжнародні стандарти на системи якості (МС ІСО серії 9000)</p> <p>Література: № 2,5,11,14</p>	4		Опрацювання питань плану
	<p>С.Р.С.№ 23</p> <p>Основи сертифікації.</p>	4		Опрацювання питань плану	

	<p>План: -1.Методи оцінки відповідності(схеми сертифікації) в системі Укр СЕПРО. Знаки відповідності. Література № 2,5,11,14 С.Р.С. №24 Правові основи стандартизації та управління якістю План -характеристика видів діяльності з яких складається правове забезпечення стандартизації Література № 2,5,11,15 <u>Заняття №15</u> Семінарське заняття №2 Вітчизняний і зарубіжний досвід управління якістю План 1.Розвиток контролю якості, розробка методів оцінки якості продукції. 2.Розробка системного підходу до управління якістю продукції на вітчизняних підприємствах. 3.Зарубіжний досвід управління якістю. Література: № 2,3,5,7,11,14</p>	<p>4</p> <p>2</p>	<p>Робота з мультимедіа, випереджаючі завдання, бесіда , доповіді студентів</p>	<p>Опрацювання питань плану</p> <p>Тестові завдання, усне опитування</p>
--	---	-------------------	---	--

7.Список рекомендованих джерел

Основний

1. Власова А.В. Основи товарознавства непродовольчих товарів: навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2006. 208 с.
2. Кириченко Л. С, Мережко Н. В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю: навчальний посібник Київ: КНТЕУ, 2001. 446 с.
3. Кричківська Л.В. Белінська А.П., Анан'єва В.В. та ін. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник. Харків: НТУ «ХП», 2017. 98 с. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/268925176.pdf>
4. Оснач О.Ф. Товарознавство: навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2004. 219с
5. Павлов В.І., Мишко О.В., Опоньова І.В., Павліха Н.В. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів: навчальний посібник. Київ: Кондор, 2009. 230с.
6. Пономарьов П.Х. Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навчальний посібник Київ: Лібра 2003. 272 с.

Додатковий

7. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). Чинний від 2019-12-01. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
8. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000 – [Чинний від 2001-01-01]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 27 с.
9. Про загальну безпечність нехарчової продукції : Закон України від 02.12.2010 р. № 2736-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2736-17#Text>
10. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII : станом на 19 листопада 2022 р.
URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
11. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР : станом на 26 жовтня 2023 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>
12. Про затвердження Правил роздрібної торгівлі непродовольчими товарами: Наказ Міністерства економіки України від 19.04.2007 № 104 [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1257-07>
13. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: навчальний посібник .Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 227 с

Інтернет-ресурси

14. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Захист прав споживачів. *Головна*

ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА. URL: <https://dpss.gov.ua/zahist-prav-spozivachiv> .

15. Технічні регламенти. *Стандартизація, метрологія, сертифікація. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП "УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ"*.

URL: http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=111&Itemid=66

16. <https://studfile.net/preview/9141171/page:16/>

17. <https://buklib.net/books/28010/#:~:text>