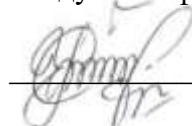


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Кафедра економіки підприємства

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Завідувач кафедри економіки підприємства

 проф. Світлана УРБА

“01” вересня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

АНАЛІЗ ХАРАКТЕРИСТИК ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

	<small>(шифр і назва навчальної дисципліни)</small>
освітній рівень	перший «бакалаврський» рівень
галузь знань	07 “Управління та адміністрування”
	<small>(шифр і назва галузі знань)</small>
спеціальність	076 “Підприємництво та торгівля”
	<small>(шифр і назва напрямку підготовки)</small>
освітня програма	Підприємництво, організація бізнесу та торгівлі
факультет	Економічний
	<small>(назва факультету)</small>

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” для студентів галузі знань 07 “Управління та адміністрування” спеціальності 076 - “Підприємництво та торгівля”.

Розробник: **Максимець Юрій Васильович**, кандидат економічних наук,
доцент, доцент кафедри економіки підприємства
Луців Наталія Василівна, кандидат технічних наук,
доцент, доцент кафедри управління та експертизи

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри економіки підприємства
Протокол від “01” вересня 2023 р. № 1

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		<i>денна форма навчання</i>
Кількість кредитів – 4	Галузь знань 07 “Управління та адміністрування” (шифр, назва)	Нормативна
Модулів – 1	Спеціальність (професійне спрямування) 076 “Підприємництво та торгівля ” (шифр, назва)	<i>Рік підготовки:</i>
Змістових модулів – 1		1-й
Загальна кількість годин – 120		<i>Семестр</i>
		2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 3,5	Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр	<i>Лекції</i>
		32 год.
		<i>Практичні, семінарські</i>
		16 год.
		<i>Лабораторні</i>
		16 год.
		<i>Самостійна робота</i>
		56 год
Вид контролю:		
	екзамен	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми здобуття освіти – 1:0,875

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета курсу: формування у студентів системи знань про якісні характеристики товарів і послуг та набуття і вдалого їх використання.

Цілі навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів та послуг” – вивчення теоретичних положень, які властиві всім товарам, незалежно від їхніх класів, підкласів та груп, а також набуття первинних умінь застосовування окремих методів дисципліни та визначення основних характеристик товарів.

У зв'язку з цим в даній навчальній дисципліні розглядаються основні методи та узагальнені характеристики товарів. Специфічні властивості якості та асортименту, факторів формування та збереження розбираються в приватних розділах інших дисциплін. Тому призначення дисципліни – формування у студентів фундаментальних знань і умінь, при наявності яких полегшується засвоєння характеристик товарів і послуг однорідних груп.

Завдання курсу: визначити суть та значення споживчих властивостей товарів і послуг; розглянути методи визначення якості товарів; проаналізувати особливості оцінки якості послуг; визначити сутність та ознаки класифікації товарів; дослідити показники, що формують асортимент товарів і послуг; дослідити сутність та значення кодування товарів; розглянути види і засоби інформації про товар; визначити фактори, що впливають на якість товарів і послуг; дослідити методи оцінювання якості продукції.

У результаті вивчення дисципліни студент набуває:

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

В результаті вивчення даного курсу студент повинен:

знати: критерії оцінки споживчих властивостей товарів і послуг; методи визначення якості товарів і послуг; показники визначення якості послуг; ознаки, види класифікації товарів; показники, які формують асортимент; значення кодування товарів; види і засоби інформації про товар; фактори, що визначають якість товарів і послуг; методи оцінювання якості продукції (товарів і послуг).

вміти: визначати властивості товарів і послуг; застосовувати на практиці методи визначення якості товару, проводити оцінку якості послуг; проводити і визначати класифікацію товарів; проводити класифікацію асортименту продукції; здійснити кодування товарів і визначати товар за його кодом; читати і розуміти інформацію про товар; застосовувати фактори, що визначають якість товарів; проводити контроль і оцінку якості продукції і послуг.

Програмні результати навчання:

ПРН15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1.

Теоретичні основи аналізу характеристик товарів і послуг

Тема 1. Предмет і завдання навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг”

Споживча цінність. Товар. Послуга. Рівні життєвого циклу товару. Споживча цінність і споживчі властивості. Якість товарів. Споживчі властивості товару. Цінність харчових продуктів. Енергетична цінність продовольчих товарів. Біологічна цінність харчових продуктів. Показник безпечності. Фізіологічна цінність товарів. Енергетична цінність продуктів. Біологічна ефективність. Культура споживання. Раціональні норми споживання.

Номенклатура споживчих властивостей та їхні показники якості. Етапи вибору номенклатури споживчих властивостей. Групи споживчих властивостей. Показники функціональних властивостей товарів. Експлуатаційні властивості товарів. Надійність. Безвідмовність. Довговічність. Термін служби. Ресурс. Фізичне спрацювання. Моральне старіння виробів. Ремонтпридатність. Збереження. Гарантійний термін зберігання. Оптимальний термін зберігання. Термін придатності. Термін реалізації. Харчова цінність. Бездоганність товарів. Ергономічні властивості. Гігієнічні властивості. Фізіологічні і психофізіологічні показники. Антропометричні властивості. Психологічні властивості. Естетичні властивості товарів. Інформаційна виразність. Раціональність форми. Функціонально-конструктивна обумовленість. Цілісність композиції. Екологічні властивості.

Зв'язок навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” з технологією харчової промисловості, біологічними науками, фізіологією харчування, хімією, фізикою, мікробіологією, економічними науками.

Тема 2. Споживчі властивості товарів

Споживчі властивості товару. Якість товару. Показник якості товару. Споживчий показник якості. Класифікація показників якості. Призначення товару. Функції товару. Показники призначення товару. Енергетична цінність товарів.

Надійність товару. Безвідмовність. Показники безвідмовності.

Ергономічні властивості товарів. Зручність користування. Технічна сумісність "людина - виріб". Ергономічні показники товарів (гігієнічні, антропометричні, фізіологічні та психофізіологічні, психологічні).

Економічність товарів. Економічна раціональність споживання (експлуатації) товару. Раціональність товару. Показники економічності. Експлуатаційні витрати. Капітальні вкладення.

Естетичні властивості. Естетичні показники. Інформаційна виразність. Раціональність форми. Цілісність композиції. Досконалість виробничого виконання.

Тема 3. Методи визначення якості товару

Органолептичні методи визначення якості товару. Відчуття. Порівняльні методи, описові методи. Переваги і недоліки органолептичних. Органолептичні методи визначення показників якості товарів: візуальні, нюхові, смакові, дотикові, слухові.

Результат вимірювань. Вимірювання. Фізична величина. Процес вимірювань. Види вимірювань. Метод вимірювань.

Вимоги до зразків для вимірювань. Вимоги до матеріалів, що надходить на випробування.

Вимірювання. Засоби вимірювань. Класифікація засобів вимірювань. Міра фізичної величини. Види мір. Вимірювальний прилад. Характерні параметри вимірювальних приладів.

Хімічні методи визначення показників якості товарів. Титриметричні та гравіметричні методи і особливості їх застосування.

Фізичні методи визначення показників якості товарів. Методи оптичної спектроскопії (мас-спектрометричний метод аналізу, хромато-мас-спектрометричний метод, флуориметричний (люмінесцентний) метод. Оптичні методи молекулярного аналізу (метод ультрафіолетової видимої спектроскопії, метод інфрачервоної спектроскопії, мікроскопічний метод, рефрактометричний метод, поляриметричний метод, колориметричний метод) Радіометричний метод. Термометричні методи.

Фізико-хімічні методи визначення показників якості товарів. Хроматографічні методи. Метод газорідної хроматографії. Електрохімічні методи. Кондуктометричний метод. Вольтамперометричний метод.

Фізико-механічні методи визначення показників якості товарів. Механічні методи (метод визначення твердості).

Мікробіологічні методи визначення показників якості товарів. Переваги та недоліки мікробіологічних методів.

Розрахункові методи визначення якості товару. Сфера застосування розрахункових методів.

Експертні методи визначення якості товару. Алгоритм та вимоги експертної оцінки визначення якості товару.

Реєстраційні методи визначення якості товару.

Соціологічний метод визначення якості товару.

Бальна оцінка при визначенні показників якості товару. Вимоги до проведення бальної оцінки якості товарів. Вимоги до побудови бальної шкали.

Математико-статистична обробка результатів вимірювань. Похибка вимірювання. Види похибок (абсолютна, відносна).

Тема 4. Показники якості послуг

Послуга. Послуга як результат і процес. Забезпечення ресурсами. Технологічний процес. Якість обслуговування. Характеристика процесу обслуговування. Умови обслуговування. Класифікація послуг за соціальним і функціональним призначенням. Матеріальні послуги. Соціально-культурні послуги.

Особливості оцінки якості послуг.

Стабільність якості послуг. Стабільність якості в обсязі. Стабільність послуги у часі.

Тема 5. Класифікація товарів

Суть класифікації. Вимоги до класифікації товарів.

Ознака класифікації. Телеологічні, генетичні, технологічні ознаки класифікації.

Систематизація, як мето класифікації товарів. Різновиди методу класифікації: ієрархічний та фасетний. Ступінь класифікації. Глибина класифікації. Правил класифікації об'єктів при ієрархічному методі. Специфічні правила фасетного методу класифікації.

Класифікатор товарів. Структура номенклатури товарів народного споживання (НТНС) : систематичний товарний словник, алфавітний товарний словник. Торгова класифікація. Класи продовольчих і непродовольчих товарів.

Тема 6. Асортимент товарів

Асортимент. Види асортименту (Промисловий (виробничий), торговий, простий, складний, груповий, розгорнутий, змішаний, раціональний, оптимальний). Управління асортиментом, формування. Асортиментна політика.

Властивість асортименту. Показник асортименту. Широта, глибина, повнота, новизна, стійкість, структура асортименту. Раціональність асортименту. Гармонійність асортименту. Асортиментна концепція. Асортиментна політика. Формування асортименту. Принципи формування асортименту товарів. Напрямки формування асортименту (скорочення, розширення, стабілізація, оновлення, удосконалення, гармонізація).

Тема 7. Кодування товарів

Кодування товарів. Правила кодування товарів. Структура коду. Алфавіт коду (цифровий, буквенний, буквено-цифровий, штриховий алфавіт коду). Основа коду. Розряд коду. Довжина коду. Системою кодування.

Штрихове кодування. EAN (European Article Number) – міжнародна системи кодування товарів. Правила розміщення штрихових кодів на упаковці товару. Національні префікси деяких країн кодування товарів.

Тема 8. Види і засоби інформації про товар

Інформація. Інформація про товар. Рівні інформаційних комунікацій. Канали інформації про товар (неформальні і формальні). Форми повідомлення про товар (недокументальні і документальні). Види інформації про товар (основоположна, комерційна, споживча).

Вимоги до інформації про товар (достовірність, доступність, достатність).

Товарознавча інформація. Маркувально-довідкова інформація. Маркування. Функції маркування (інформаційна, ідентифікаційна, мотиваційна, емоційна). Виробниче, торговельне маркування. Елементи маркування. Функції товарного знаку. Торгова марка. Знаки відповідності, якості.

Тема 9. Фактори, що визначають якість товарів

Сировина. Технологічна сировина (матеріали). Види матеріалів. Хімічний склад і рецептура.

Конструкція товару.

Виробничий процес. Технологія. Технологічний процес виробництва. Тип виробництва. Типи виробництва (індивідуальне, серійне і масове). Види технологічного процесу (одиничний, типовий, груповий). Етапи технологічного процесу (підготовчий, основний і заключний). Види обробки (механічна, термічна, фізико-хімічна). Методи консервування.

Упаковка. Пакування. Фасування. Тара. Різновиди тари. Види тари.

Зберігання. Умови зберігання. Режим зберігання. Санітарно-гігієнічні показники. Мікроклімат. Відносна вологість. Розміщення товарів.

Тема 10. Контроль якості продукції та послуг

Технічний контроль. Організація контролю якості. Види технічного контролю. Структурні підрозділи ВТК. Планування якості. Система контролю якості. Методи забезпечення управління якістю продукції.

Методи оцінювання якості продукції. Види оцінювання визначення якості продукції. Методи вимірювання показників якості.

Метрологічна служба. Завдання метрологічної служби.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	Денна форма					
	Усього	л	пр	лаб	інд	ср
2						
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1						
Змістовий модуль 1. Особливості проведення аналізу характеристик товарів і послуг						
Тема 1. Предмет і завдання навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг”	8	2	1			4
Тема 2. Споживчі властивості товарів	14	4	2			6
Тема 3. Методи визначення якості товару	35	10	5			15
Тема 4. Показники якості послуг	9	2	1			5
Тема 5. Класифікація товарів	8	2	1			4
Тема 6. Асортимент товарів	8	2	1			4
Тема 7. Кодування товарів	8	2	1			4
Тема 8. Види і засоби інформації про товар	8	2	1			4
Тема 9. Фактори, що визначають якість товарів	14	4	2			6
Тема 10. Контроль якості продукції та послуг	8	2	2			4
Разом – зм. модуль 1	120	32	16			56
Усього годин	120	32	16	16		56

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	<i>не передбачено навчальним планом</i>	

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Предмет і завдання навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг”	2
2	Тема 2. Споживчі властивості товарів	4
3	Тема 3. Методи визначення якості товару	10
4	Тема 4. Показники якості послуг	2
5	Тема 5. Класифікація товарів	2
6	Тема 6. Асортимент товарів	2
7	Тема 7. Кодування товарів	2
8	Тема 8. Види і засоби інформації про товар	2
9	Тема 9. Фактори, що визначають якість товарів	4
10	Тема 10. Контроль якості продукції та послуг	2

7. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Дослідження якості та визначення фальсифікації молока питного	2
2	Тема 2. Дослідження якості та визначення фальсифікації меду бджолиного	2
3	Тема 3. Дослідження якості та визначення фальсифікації свіжих плодів	2
4	Тема 4. Дослідження якості та визначення фальсифікації крупів	2
5	Тема 5. Дослідження якості та визначення фальсифікації макаронних виробів	2
6	Тема 6. Дослідження якості та визначення фальсифікації хлібобулочних виробів	2
7	Тема 7. Дослідження якості та визначення фальсифікації кави натуральної	2
8	Тема 8. Дослідження якості та визначення фальсифікації чаю	2

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Предмет і завдання навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг”	4
2	Тема 2. Споживчі властивості товарів	6
3	Тема 3. Методи визначення якості товару	15
4	Тема 4. Показники якості послуг	5
5	Тема 5. Класифікація товарів	4
6	Тема 6. Асортимент товарів	4
7	Тема 7. Кодування товарів	4
8	Тема 8. Види і засоби інформації про товар	4
9	Тема 9. Фактори, що визначають якість товарів	6
10	Тема 10. Контроль якості продукції та послуг	4

9. Індивідуальні завдання

Індивідуальне навчально-дослідне завдання є видом позааудиторної самостійної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни.

Метою індивідуального завдання є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” та розвиток навичок самостійної роботи.

Кожен студент самостійно виконує індивідуальне завдання під керівництвом викладача, яке складає 10% поточного балу з дисципліни. Завдання можуть мати комплексний характер, у такому разі до їх виконання можуть залучатися кілька студентів.

10. Методи навчання

Основними методами навчання, що використовуються в процесі викладання навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” є:

- метод передачі і сприйняття навчальної інформації, пробудження наукового інтересу (лекції, ілюстрації, презентації);
- метод практичного засвоєння курсу з допомогою складання тестових завдань, вирішення задач та ситуацій з метою набування умінь і практичних навичок (практичні заняття);
- метод модульного контролю з допомогою періодичного складання модулів за тематикою лекційних та практичних занять;
- метод самостійного засвоєння студентами навчального матеріалу у вигляді складання тестів, вирішення ситуацій, написання рефератів на підставі самостійно опрацьованої базової літератури та додаткових джерел інформації (в т.ч. законодавчих актів) з метою конкретизації й поглиблення базових знань, необхідних умінь та практичних навичок (самостійна робота);
- електронні матеріали з відповідного курсу та інших пов’язаних курсів у системах (платформах) Microsoft Teams, Google Classroom, Moodle.

Під час навчання застосовуватимуться презентація, лекції, комплексні модулі та завдання, електронні матеріали з відповідного курсу, колаборативне навчання (групові проекти, спільні розробки), дискусія, підготовка кваліфікаційної роботи, написання наукових праць та розробок.

Результати навчання	Методи навчання і викладання	Методи оцінювання досягнення результатів навчання
<p>ПРН15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.</p>	<p>Методи:</p> <ul style="list-style-type: none"> – метод передачі і сприйняття навчальної інформації, пробудження наукового інтересу: лекції, ілюстрації, презентації, виступи з конкретного питання; – метод практичного засвоєння курсу: складання тестових завдань, вирішення задач та ситуацій, виконання практичних завдань, написання рефератів, наукових статей, групове обговорення конкретних питань; – методи активізації процесу навчання: мозкові атаки, дискусії, робота в малих групах, кейс-методи; – методи мотивації навчально-пізнавальної діяльності: заохочення, оперативний контроль, вказування на недоліки, зауваження; – метод самостійного вивчення тем курсу з використанням методичних розробок, навчальної та наукової літератури, Інтернет – ресурсів. 	<p>Виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, письмове та усне опитування, модульне тестування, захист індивідуального завдання.</p>

11. Методи контролю

Оцінювання проводиться за 100 бальною шкалою.

Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

практичні заняття – 10% семестрової оцінки, максимальна кількість балів – 10 балів;

лабораторні заняття – 20 % семестрової оцінки, максимальна кількість балів – 20 балів;

письмова робота (індивідуальний проект, презентація) – 10% семестрової оцінки, максимальна кількість балів – 10 балів;

письмова робота (індивідуальні письмові роботи) – 10% максимальна кількість балів – 10 балів.

Екзамен – 50%, максимальна кількість балів – 50 балів.

Підсумкова максимальна кількість – 100 балів.

Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.

При викладанні дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” використовуються такі методи контролю:

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних (лабораторних) занять й змістових модулів і має за мету перевірку рівня підготовки студента до виконання конкретної роботи. Його інструментами є контрольні роботи і тестування.

Об'єктами поточного контролю знань студентів з дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” є:

1) систематичність та активність роботи на практичних (лабораторних) заняттях;

2) виконання модульних (контрольних) завдань;

3) підготовка і захист індивідуального завдання.

При оцінці систематичності та активності роботи студента на практичних заняттях враховується:

- рівень знань, продемонстрований у відповідях на практичних заняттях;
- активність при обговоренні дискусійних питань;
- результати виконання практичних робіт, завдань поточного контролю тощо.

При оцінці виконання модульних (контрольних) завдань враховується загальний рівень теоретичних знань та практичні навички, набуті студентами під час опанування відповідного змістовного модуля.

Оцінювання індивідуального завдання здійснюється за сформованими критеріями, які охоплюють рівень виконаного завдання, а також продемонстровані знання в процесі його захисту.

Засоби діагностики успішності навчання

Контроль за навчально-пізнавальною діяльністю студентів є важливим структурним компонентом навчально-виховного процесу.

Підсумкове оцінювання знань студентів здійснюється за поточним та проміжним контролем знань упродовж семестру.

З метою перевірки якості підготовки, знань, умінь студента з дисципліни використовуються такі засоби оцінювання:

- для поточного контролю – усне опитування, проведення тестування, розгляд ситуацій, виконання індивідуальних завдань;
- для проміжного контролю – проведення модульного контролю, що включають тестування, теоретичні питання.

Засоби поточного контролю:

Засоби контролю	Кількість балів
Поточне опитування на практичних заняттях	10
Поточне оцінювання на лабораторних заняттях	20
Індивідуальне завдання	10
Змістовий модуль 1	10

Письмові роботи: Студенти виконують індивідуальне письмове завдання.

Академічна доброчесність: Роботи студентів мають бути їхніми оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій

роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Література. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

Політика виставлення балів. Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час практичного заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання тощо.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання знань студента здійснюється за 100-бальною шкалою.

Максимальна кількість балів при оцінюванні знань студентів становить за поточну успішність 50 балів, на екзамені – 50 балів.

Поточне тестування та самостійна робота										Підсумковий тест (екзамен)	Сума
Змістовий модуль №1											
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	50	100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		

T1, T2 ... T10 – теми змістових модулів

Поточний контроль знань студентів проводиться за тестовими програмами, складеними для кожного із змістових модулів.

Контроль самостійної роботи проводиться: з теоретичного матеріалу – шляхом оцінки презентацій індивідуальних робіт та перевірки виконання завдань та вправ на практичних заняттях.

При оформленні документів за екзаменаційну сесію використовується таблиця відповідності оцінювання знань студентів за різними системами.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
0-50	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання

13. Методичне забезпечення

Методичне забезпечення навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” включає:

- Методичні рекомендації до вивчення дисципліни.
- Опорний конспект лекцій.
- Навчальні посібники, які містять ілюстративні матеріали, а також завдання для самостійної роботи студента.
- Інтернет-ресурси.

14. Рекомендована література

Основна література:

1. Випробування і контроль якості продукції. Терміни та визначення: ДСТУ 3021-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
2. Головка Д.Б., Рего К.Г., Скрипник Ю.О. Основи метрології та вимірювань: Навчальний посібник. – К.: Либідь, 2001. – 408с.
3. ДСТУ 2681-94 Державна система забезпечення єдності вимірювань. Метрологія. Терміни та визначення.
4. Дудніков А.А. Основи стандартизації, допуски, посадки і технічні вимірювання: Підручник - К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 352с.
5. Жук Ю.Т. та ін. Теоретичні основи товарознавства: Навчальний посібник. – К.: НМЦ "Укоопосвіта", 2000. – 336 с.
6. Жук Ю.Т., Жук В.А., Гаврилишин В.В. та ін. Теоретичні основи товарознавства: Підручник. – Львів: Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.
7. Зразкові засоби вимірювань // Митна енциклопедія: у 2т. / І.Г. Бережнюк (відп. ред.) та ін.. – Хм.: ПП Мельник А.А., 2013. – Т.1: А - Л. – 472с.
8. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Загальні вимоги: ДСТУ 3145-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, – 1995. – 8 с. – (Національний стандарт України).
9. Мала гірнича енциклопедія: у 3т. / за ред. В.С. Білецького. – Д.: Донбас, 2004. – Т. 1: А – К. – 640с.

10. Надійність техніки. Методи розрахунку показників надійності. Загальні вимоги: ДСТУ 2862-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
11. Надійність техніки. Терміни та визначення: ДСТУ 2860-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1999. – (Національний стандарт України).
12. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів (лабораторний практикум). - К.: КДТЕУ, 1999. – 107 с.
13. Про захист прав споживачів: Закон України станом на 15 черв. 2007 р. / Верховна Рада України. – Х.: ПП "ІГВІНІ", 2007. – 48 с.
14. Система: "людина-машина". Ергономічні та техніко-естетичні вимоги. Терміни та визначення: ДСТУ 2429-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1995. – (Національний стандарт України).
15. Системи управління якістю. Вимоги: ДСТУ ISO 9001-2009. – [Чинний від 2009-11-01]. – К.: Держспоживстандарт України. – 2009. – 23 с. – (Національний стандарт України).
16. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності: ДСТУ ISO 9004-2001. – [Чинний від 2002-15-01]. – К.: Держстандарт України. – 2001. – 44 с. – (Національний стандарт України).
17. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів: ДСТУ ISO 9000:2007. – [Чинний від 2008-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 31 с. – (Національний стандарт України).
18. Теоретичні основи товарознавства: Навч.-наоч. посіб. для студ. ден. і заоч. форм навчання напряму підготовки 6.030510 "Товарознавство і торговельне підприємництво" / Д.П.Лойко, О.Є. Сильченко. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. – 219 с.
19. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства/ Л.Д.Титаренко. – К.: ЦНЛ, 2003. – 227с.
20. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. – [Чинний від 2001-07-01]. – К.: Держстандарт України, 2000. – (Національний стандарт України).
21. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення: ДСТУ 3230-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, 1996. – (Національний стандарт України).
22. Фальсифікація засобів вимірювання // Юридична енциклопедія: [у 6 т.] / ред. кол.: Ю.С. Шемшученко (відп. ред.) [та ін.]. – К.: Українська енциклопедія ім. М.П. Бажана, 2004. – Т.6: Т - Я. – 768с.
23. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення ДСТУ 2925-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1994. – (Національний стандарт України).

Додаткова література:

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

2. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування.– К.: Київ.держ. торг.-екон. ун-т, 2001.-248с.
3. Пасальський Б.К. Хімія харчових продуктів. – К.: Київ.держ. торг.-екон. ун-т, 2000.-196с.
4. Полікарпов І.С., Закусілов А.П. Ідентифікація товарів: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.
5. Полікарпов І.С., Шумський О.В. Товарна інформація: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 616 с.
6. Товарознавство: Опорний конспект лекції / Укл. Л.М. Богацька. – К.: Вид-во Європейського університету, 2001. – 68 с.
7. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Київ: Лібра, 2007. 600 с.
8. Пономарьов П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навч. посібник / П.Х. Пономарьов, І.В. Сирохман. – К.: Лібра. -2003. – 272 с.
9. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. та ін. Методи визначення фальсифікації товарів. - К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. - 272 с.