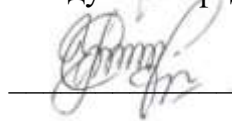


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Економічний факультет
Кафедра економіки підприємства

Затверджено

на засіданні кафедри економіки підприємства економічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 01 вересня 2023 р.)

Завідувач кафедри



проф. Світлана УРБА

СИЛАБУС з навчальної дисципліни
«АНАЛІЗ ХАРАКТЕРИСТИК ТОВАРІВ І ПОСЛУГ»,
що викладається в межах ОНП першого (бакалаврського) рівня
вищої освіти для студентів зі спеціальності
076 «Підприємництво та торгівля»

Львів 2023

Назва дисципліни	Аналіз характеристик товарів і послуг
Адреса викладання дисципліни	79000, Україна, м. Львів, пр. Свободи, 18, економічний факультет Львівського національного університету імені Івана Франка
Факультет та кафедра, за якою закріплена дисципліна	Економічний факультет кафедра економіки підприємства
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	07 «Управління та адміністрування»; 076 «Підприємництво та торгівля»
Викладачі курсу	Максимець Юрій Васильович, к.е.н., доцент, доцент кафедри економіки підприємства Луців Наталія Василівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри управління та експертизи
Контактна інформація викладачів	yuriy.maksymets@lnu.edu.ua тел. (032) 239 40 25
Консультації з питань навчання по дисципліні відбуваються	Консультації в день проведення лекцій/практичних занять (або на онлайн платформі – MS Teams, Zoom, Google Classroom) за попередньою домовленістю з викладачем. Кафедра економіки підприємства, кім. 117, пр. Свободи, 18, м. Львів.
Сторінка дисципліни	
Інформація про дисципліну	Дисципліна «Аналіз характеристик товарів і послуг» є навчальною дисципліною циклу загальної (гуманітарної та соціально-економічної) підготовки студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти у Львівському національному університеті імені Івана Франка, заняття з якої відбуваються у 2 семестрі в обсязі 4 кредити (за Європейською Кредитно-Трансферною Системою ECTS).
Коротка анотація дисципліни	Навчальний курс розроблено таким чином, щоб надати його учасникам необхідний теоретичний і практичний матеріал з організації виробничих процесів на підприємстві.
Мета та цілі дисципліни	Метою вивчення навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” є 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 застосування окремих методів дисципліни та визначення основних характеристик товарів.
Література для вивчення дисципліни	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., Реґо 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. –

	<p>[Чинний від 2001-07-01]. – К.: Держстандарт України, 2000. – (Національний стандарт України).</p> <p>21. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення: ДСТУ 3230-95. – [Чинний від 1996-07-01]. – К.: Держстандарт України, 1996. – (Національний стандарт України).</p> <p>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.</p> <p>23. Якість продукції. Оцінювання якості. Терміни та визначення ДСТУ 2925-94. – [Чинний від 1995-09-01]. – К.: Держстандарт України, 1994. – (Національний стандарт України).</p> <p style="text-align: center;">Додаткова література:</p> <p>24. Біохімія: Підручник для вузів/ М.Є. Кучеренко, Р.П.Виноградова, Ю.Д. Бабенюк [та ін.]. - К.: Либідь,1995. - 155с.</p> <p>25. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування.– К.: Київ.держ. торг.-екон. ун-т, 2001.-248с.</p> <p>26. Пасальський Б.К. Хімія харчових продуктів. – К.: Київ.держ. торг.-екон. ун-т, 2000.-196с.</p> <p>27. Полікарпов І.С., Закусілов А.П. Ідентифікація товарів: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.</p> <p>28. Полікарпов І.С., Шумський О.В. Товарна інформація: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 616 с.</p> <p>29. Товарознавство: Опорний конспект лекції / Укл. Л.М. Богацька. – К.: Вид-во Європейського університету, 2001. – 68 с.</p> <p>30. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Київ: Лібра, 2007. 600 с.</p> <p>31. Пономарьов П.Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: навч. посібник / П.Х. Пономарьов, І.В. Сирохман. – К.: Лібра. -2003. – 272 с.</p> <p>32. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О. та ін. Методи визначення фальсифікації товарів. - К.: «Видавничий дім «Професіонал», 2010. - 272 с.</p> <p>Інформаційні ресурси</p>
Тривалість курсу	Один семестр
Обсяг курсу	90годин. 64 години аудиторних занять, з них: 32 години лекцій, 16 години практичних занять, 16 годин лабораторних занять, 56 годин самостійної роботи.
Очікувані результати навчання	Після завершення курсу студенти повинні: знати: критерії оцінки споживчих властивостей товарів і послуг; методи визначення якості товарів і послуг; показники

	<p>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).</p> <p>вміти: визначати властивості товарів і послуг; застосовувати на практиці методи визначення якості товару⁴ 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.</p>
Ключові слова	товар, послуга, асортимент, номенклатура, характеристика товарів, характеристика послуг, методи аналізу характеристик товарів і послуг, якість товарів і послуг.
Формат курсу	Очний (денний)
Теми	<p>Тема 1. Предмет і завдання навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг”</p> <p>Тема 2. Споживчі властивості товарів</p> <p>Тема 3. Методи визначення якості товару</p> <p>Тема 4. Показники якості послуг</p> <p>Тема 5. Класифікація товарів</p> <p>Тема 6. Асортимент товарів</p> <p>Тема 7. Кодування товарів</p> <p>Тема 8. Види і засоби інформації про товар</p> <p>Тема 9. Фактори, що визначають якість товарів</p> <p>Тема 10. Контроль якості продукції та послуг</p>
Підсумковий контроль, форма	<p>Екзамен у кінці семестру.</p> <p>При викладанні дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” використовуються такі методи контролю: Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять й змістових модулів і має за мету перевірку рівня підготовки студента до виконання конкретної роботи. Його інструментами є контрольні роботи і тестування.</p>
Пререквізити	Навчальна дисципліна “Аналіз характеристик товарів і послуг” пов’язана із такими дисциплінами як: “Економіка підприємства”, “Організація виробництва”, “Планування діяльності підприємства”, “Економічний аналіз діяльності підприємства”, “Економіка праці”, “Менеджмент”, “Маркетинг”, “Психологія”, “Соціологія” та ін.
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватись під час викладання курсу	<p>Основними методами навчання, що використовуються в процесі викладання навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” є:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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

	<p>занять;</p> <ul style="list-style-type: none"> – метод самостійного засвоєння студентами навчального матеріалу у вигляді складання тестів, вирішення задач та 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. <p>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.</p>
Необхідне обладнання	<p>Вивчення курсу “Аналіз характеристик товарів і послуг” потребує використання комп'ютера, загально вживаних програм і операційних систем з метою подання електронних матеріалів (електронна пошта, платформи Microsoft Teams, Google Classroom, Moodle), мультимедійного проектора, дошки, крейди.</p>
Критерії оцінювання (окремо для кожного виду навчальної діяльності)	<p>Оцінювання проводиться за 100 бальною шкалою.</p> <p>Бали нараховуються за наступним співвідношенням:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Екзамен – 50%, максимальна кількість балів – 50 балів.</p> <p>Підсумкова максимальна кількість – 100 балів.</p> <p>Форма підсумкового контролю успішності навчання – екзамен.</p> <p>При викладанні дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” використовуються такі методи контролю:</p> <p>Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять й змістових модулів і має за мету перевірку рівня підготовки студента до виконання конкретної роботи. Його інструментами є контрольні роботи і тестування.</p> <p>Об'єктами поточного контролю знань студентів з дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” є:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) систематичність та активність роботи на практичних заняттях; 2) виконання модульних (контрольних) завдань; 3) підготовка і захист індивідуального завдання. <p>При оцінці систематичності та активності роботи студента на практичних заняттях враховується:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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.

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

Питання до екзамену

1. Суть та значення споживчої вартості товарів і послуг
2. Споживчі властивості товарів і показники, що їх визначають
3. Зв'язок навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” з іншими дисциплінами
4. Загальні поняття та класифікація споживчих властивостей
5. Властивості і показники призначення товарів
6. Ергономічні властивості товарів
7. Економічність товарів
8. Естетичні властивості товарів
9. Органолептичні методи визначення якості товару
10. Вимірювальні методи визначення показників якості товару
11. Умови проведення вимірювань і вимоги до зразків
12. Вимірювальні засоби і режим роботи на них
13. Хімічних методи визначення показників якості товарів
14. Фізичні методи визначення показників якості товарів
15. Фізико-хімічні методи визначення показників якості товарів
16. Фізико-механічних методи визначення показників якості
17. Мікробіологічні методи визначення показників якості

	<p>товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> 18. Розрахункові методи визначення якості товар 19. Експертні методи визначення якості товару 20. Реєстраційні методи визначення якості товару 21. Соціологічний метод визначення якості товару 22. Бальна оцінка при визначенні показників якості товару 23. Основи математико-статистичної обробки результатів вимірювань 24. Сутність і класифікація послуг 25. Особливості оцінки якості послуг 26. Стабільність якості послуг 27. Поняття про класифікацію та її значення. Ознаки класифікації. 28. Системи, принципи і правила класифікації 29. Види класифікації товарів 30. Характеристика та класифікація асортименту 31. Показники, що формують асортимент 32. Сутність штрихового кодування. Структура штрихового коду 33. Системи штрихового кодування 34. Засоби і форми інформації про товар 35. Вимоги до інформації про товар 36. Види інформації про товар 37. Фактори, що формують якість товарів (сировина і матеріали, хімічний склад і рецептура товарів) 38. Фактори, що формують якість товарів (конструкція і принцип роботи товару) 39. Фактори, що формують якість товарів (процес виробництва товару) 40. Фактори, що зберігають якість товарів (упаковка товарів) 41. Фактори, що зберігають якість товарів (зберігання товарів) 42. Розвиток контролю якості 43. Розробка методів оцінювання якості продукції 44. Діяльність метрологічної служби із забезпечення якості продукції
<p>Опитування</p>	<p>Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг”.</p>

ДОДАТОК
Схема курсу

Тиж. / дата / год	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)* *лекція, самостійна, дискусія, групова робота	Матеріали	Література. *** Ресурси в інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
Перший тиждень 2 год	<p>Тема 1. Предмет і завдання навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг”</p> <p>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.</p> <p>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</p>	Лекція	Презентація, навчально-методичні матеріали	БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20, 23	Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год	тиждень

	<p>старіння виробів. Ремонтопридатність. 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.</p> <p>Зв'язок навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” з технологією харчової промисловості, біологічними науками, фізіологією харчування, хімією, фізикою, мікробіологією, економічними науками.</p>					
<p>Другий тиждень 2 год</p>	<p>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.</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 10, 11, 12, 13, 18, 20, 23</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>

<p>Третій тиждень 2 год</p>	<p>Тема 2. Споживчі властивості товарів 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.</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 10, 11, 12, 13, 18, 20, 23</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>
<p>Четвертий тиждень 2 год</p>	<p>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.</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>

<p>П'ятий тиждень 2 год</p>	<p>Тема 3. Методи визначення якості товару 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.</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>
<p>Шостий тиждень 2 год</p>	<p>Тема 3. Методи визначення якості товару Фізико-хімічні методи визначення показників якості товарів. Хроматографічні методи. Метод газорідної хроматографії. Електрохімічні методи.</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>

	<p>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.</p>					
Сьомий тиждень 2 год	<p>Тема 3. Методи визначення якості товару 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.</p>	Лекція	Презентація, навчально-методичні матеріали	БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20	Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год	тиждень
Восьмий тиждень 2 год	<p>Тема 3. 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).</p>	Лекція	Презентація, навчально-методичні матеріали	БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20	Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год	тиждень

<p>Дев'ятий тижень 2 год</p>	<p>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.</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 10, 11, 12, 13, 18, 20, 23</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>
<p>Десятий тижень 2 год</p>	<p>Тема 5. Класифікація товарів Суть класифікації. Вимоги до класифікації товарів. Ознака класифікації. Телеологічні, генетичні, технологічні ознаки класифікації. Систематизація, як мете 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.</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>

<p>Одинадцятий тижень 2 год</p>	<p>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).</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>
<p>Дванадцятий тижень 2 год</p>	<p>Тема 7. Кодування товарів Кодування товарів. Правила кодування товарів. Структура коду. Алфавіт коду (цифровий, буквений, 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.</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>

<p>Тринадцятий тиждень 2 год</p>	<p>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.</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>
<p>Чотирнадцятий тиждень 2 год</p>	<p>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,</p>	<p>Лекція</p>	<p>Презентація, навчально-методичні матеріали</p>	<p>БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20</p>	<p>Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год</p>	<p>тиждень</p>

	основний і заключний). Види обробки (механічна, термічна, фізико-хімічна). Методи консервування.					
П'ятнадцятий тиждень 2 год	Тема 9. Фактори, що визначають якість товарів Упаковка. Пакування. Фасування. Тара. Різновиди тари. Види тари. Зберігання. Умови зберігання. Режим зберігання. Санітарно-гігієнічні показники. Мікроклімат. Відносна вологість. Розміщення товарів.	Лекція	Презентація, навчально-методичні матеріали	БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20	Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год	тиждень
Шістнадцятий тиждень 2 год	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.	Лекція	Презентація, навчально-методичні матеріали	БЛ – 1, 2, 3, 5, 6, 12, 13, 18, 20	Опрацювати рекомендовану літературу, підготуватись до практичного заняття 2 год	тиждень

Перший - другий тиждень 2 год	Тема 1. Предмет і завдання навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” 1.1. Суть та значення споживчої вартості товарів і послуг 1.2. Споживчі властивості товарів і показники, що їх визначають 1.3. Зв'язок навчальної дисципліни “Аналіз характеристик товарів і послуг” з іншими дисциплінами	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20, 23	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 2 год	тиждень
	Тема 2. Споживчі властивості товарів 2.1. Загальні поняття та класифікація споживчих властивостей 2.2. Властивості і показники призначення товарів	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 10, 11, 12, 13, 18, 20, 23	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень
Третій - четвертий тиждень 2 год	Тема 2. Споживчі властивості товарів 2.3. Ергономічні властивості товарів 2.4. Економічність товарів 2.5. Естетичні властивості	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 10, 11, 12, 13, 18, 20, 23	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень
	Тема 3. Методи визначення якості товару 3.1. Органолептичні методи визначення якості товару 3.2. Вимірювальні методи визначення показників якості товару 3.2.1 Основні поняття 3.2.2 Умови проведення вимірювань і вимоги до зразків	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень

П'ятий - шостий тиждень 2 год	Тема 3. Методи визначення якості товару 3.2.3 Вимірювальні засоби і режим роботи на них 3.2.4 Хімічних методи визначення показників якості товарів 3.2.5 Фізичні методи визначення показників якості товарів	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень
	Тема 3. Методи визначення якості товару 3.2.6 Фізико-хімічні методи визначення показників якості товарів 3.2.7 Фізико-механічних методи визначення показників якості 3.2.8 Мікробіологічні методи визначення показників якості товарів	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень
Сьомий - восьмий тиждень 2 год	Тема 3. Методи визначення якості товару 3.3. Розрахункові методи визначення якості товар 3.4. Експертні методи визначення якості товару 3.5. Реєстраційні методи визначення якості товару	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень
	Тема 3. Методи визначення якості товару 3.6. Соціологічний метод визначення якості товару 3.7. Бальна оцінка при визначенні показників якості товару	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 7, 10, 11, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень

	3.8. Основи математико-статистичної обробки результатів вимірювань					
Дев'ятий - десятий тиждень 2 год	Тема 4. Показники якості послуг 4.1. Сутність і класифікація послуг 4.2. Особливості оцінки якості послуг 4.3. Стабільність якості послуг	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 10, 11, 12, 13, 18, 20, 23	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень
	Тема 5. Класифікація товарів 5.1. Поняття про класифікацію та її значення 5.2. Ознаки класифікації 5.3. Системи, принципи і правила класифікації 5.4. Види класифікації товарів	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 2 год	тиждень
Одинадцятий - данадцятий тиждень 2 год	Тема 6. Асортимент товарів 6.1. Характеристика та класифікація асортименту 6.2. Показники, що формують асортимент	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 2 год	тиждень
	Тема 7. Кодування товарів 7.1. Сутність штрихового кодування. Структура штрихового коду 7.2. Системи штрихового кодування	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 2 год	тиждень
Тринадцятий - чотирнадцятий тиждень 2 год	Тема 8. Види і засоби інформації про товар 8.1. Засоби і форми інформації про товар 8.2. Вимоги до інформації про товар 8.3. Види інформації про товар	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 2 год	тиждень

	Тема 9. Фактори, що визначають якість товарів 9.1. Фактори, що формують якість товарів 9.1.1. Сировина і матеріали, хімічний склад і рецептура товарів 9.1.2. Конструкція і принцип роботи товару 9.1.3. Процес виробництва товару	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень
П'ятнадцятий - шістнадцятий тиждень 2 год	Тема 9. Фактори, що визначають якість товарів 9.2. Фактори, що зберігають якість товарів 9.2.1. Упаковка товарів 9.2.2 Зберігання товарів	Практичне заняття		БЛ – 5, 6, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 1,5 год	тиждень
	Тема 10. Контроль якості продукції та послуг 10.1. Розвиток контролю якості 10.2. Розробка методів оцінювання якості продукції 10.3. Діяльність метрологічної служби із забезпечення якості продукції	Практичне заняття		БЛ – 1, 2, 3, 5, 6, 12, 13, 18, 20	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 2 год	тиждень

<p>Перший – другий тиждень 2 год</p>	<p>Тема 1. Дослідження якості та визначення фальсифікації молока питного 1.1. Вивчення маркування зразків молока питного. 1.2. Дослідження органолептичних показників якості зразків молока питного. 1.3. Дослідження фізико-хімічних показників якості зразків молока питного 1.4. Визначення фальсифікації молока питного.</p>	<p>Лабораторне заняття</p>	<p>Інструкційна картка, стандарти</p>	<p>ДЛ – 30-32</p>	<p>Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 4 год</p>	<p>2 тижні</p>
<p>Третій – четвертий тиждень 2 год</p>	<p>Тема 2. Дослідження якості та визначення фальсифікації меду бджолиного 1.1. Вивчення маркування зразків меду бджолиного. 1.2. Дослідження органолептичних показників якості зразків меду бджолиного. 1.3. Дослідження фізико-хімічних показників якості зразків меду бджолиного. 1.4. Визначення фальсифікації меду бджолиного.</p>	<p>Лабораторне заняття</p>	<p>Інструкційна картка, стандарти</p>	<p>ДЛ – 30-32</p>	<p>Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 4 год</p>	<p>2 тижні</p>
<p>П'ятий – шостий тиждень 2 год</p>	<p>Тема 3. Дослідження якості та визначення фальсифікації свіжих плодів 1.1. Дослідження органолептичних показників якості зразків свіжих плодів. 1.2. Дослідження фізико-хімічних показників якості зразків свіжих</p>	<p>Лабораторне заняття</p>	<p>Інструкційна картка, стандарти</p>	<p>ДЛ – 30-32</p>	<p>Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 3 год</p>	<p>2 тижні</p>

	<p>плодів.</p> <p>1.3. Визначення фальсифікації свіжих плодів</p>					
<p>Сьомий – восьмий тиждень</p> <p>2 год</p>	<p>Тема 4. Дослідження якості та визначення фальсифікації крупів</p> <p>1.1. Вивчення маркування зразків крупів.</p> <p>1.2. Дослідження органолептичних показників якості зразків крупів.</p> <p>1.3. Дослідження фізико-хімічних показників якості зразків крупів.</p> <p>1.4. Вивчення ознак фальсифікації крупів.</p>	<p>Лабораторне заняття</p>	<p>Інструкційна картка, стандарти</p>	<p>ДЛ – 30-32</p>	<p>Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури.</p> <p>3 год</p>	<p>2 тижні</p>
<p>Дев'ятий – десятий тиждень</p> <p>2 год</p>	<p>Тема 5. Дослідження якості та визначення фальсифікації макаронних виробів</p> <p>1.1. Вивчення маркування зразків макаронних виробів.</p> <p>1.2. Дослідження органолептичних показників якості зразків макаронних виробів.</p> <p>1.3. Дослідження фізико-хімічних показників якості зразків макаронних виробів.</p> <p>1.4. Вивчення ознак фальсифікації макаронних виробів.</p>	<p>Лабораторне заняття</p>	<p>Інструкційна картка, стандарти</p>	<p>ДЛ – 30-32</p>	<p>Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури.</p> <p>3 год</p>	<p>2 тижні</p>
<p>Одинадцятий – дванадцятий тиждень</p> <p>2 год</p>	<p>Тема 6. Дослідження якості та визначення фальсифікації хлібобулочних виробів</p> <p>1.1. Вивчення маркування зразків хлібобулочних виробів.</p> <p>1.2. Дослідження органолептичних показників якості зразків хлібобулочних виробів.</p> <p>1.3. Дослідження фізико-хімічних</p>	<p>Лабораторне заняття</p>	<p>Інструкційна картка, стандарти</p>	<p>ДЛ – 30-32</p>	<p>Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури.</p> <p>3 год</p>	<p>2 тижні</p>

	показників якості зразків хлібобулочних виробів. 1.4. Вивчення ознак фальсифікації хлібобулочних виробів.					
Тринадцятий – чотирнадцятий тиждень 2 год	Тема 7. Дослідження якості та визначення фальсифікації кави натуральної 1.1. Вивчення маркування зразків кави натуральної. 1.2. Дослідження органолептичних показників якості зразків кави натуральної. 1.3. Дослідження фізико-хімічних показників якості зразків кави натуральної. 1.4. Вивчення ознак фальсифікації кави натуральної.	Лабораторне заняття	Інструкційна картка, стандарти	ДЛ – 30-32	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 4 год	2 тижні
П'ятнадцятий – шістнадцятий тиждень 2 год	Тема 8. Дослідження якості та визначення фальсифікації чаю 1.1. Вивчення маркування зразків чаю. 1.2. Дослідження органолептичних показників якості зразків чаю. 1.3. Дослідження фізико-хімічних показників якості зразків чаю. 1.4. Вивчення ознак фальсифікації чаю.	Лабораторне заняття	Інструкційна картка, стандарти	ДЛ – 30-32	Опрацювати відповідні розділи рекомендованої літератури. 4 год	2 тижні