

ЗАТВЕРДЖЕНО

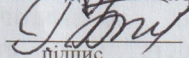
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-2.04/1

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»****Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



Г.О.Бірта

підпис

ініціали, прізвище

«3» 09

2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	<i>Основи раціонального споживання товарів</i>
освітня програма/спеціалізація	<i>«Біотехнологія»</i>
спеціальність	<i>162 «Біотехнології та біоінженерія»</i>
галузь знань	<i>16 «Хімічна та біоінженерія»</i>
ступінь вищої освіти	<i>бакалавр</i>

Полтава 2020

Укладачі:

Бургу Ю.Г., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки Полтавського університету економіки і торгівлі, к.с.-г.н.

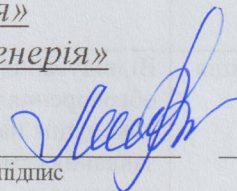
Робоча програма навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Протокол від « 3 » 09 2020 року № 1

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми « Біотехнологія »
спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія»
ступеня бакалавр

підпис



Л.В. Флока
ініціали, прізвище

« 03 » 09 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика дисципліни «Основи раціонального споживання товарів»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	7
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	10
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів	13
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу	14
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.	15

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

«Основи раціонального споживання товарів»

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів» для студентів спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» освітня програма «Біотехнологія».

1.	Місце в структурно-логічній схемі підготовки : нормативна дисципліна, є базовою для вивчення таких дисциплін: «Загальна біотехнологія», «Біотехнологія та здоров'я людини», «Експертні дослідження в біотехнології».
2.	Кількість кредитів за ЄКТС <u>3</u> .
3.	Кількість модулів: <u>1</u>
4.	Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) <u>обов'язкова</u>
5.	Курс - <u>2</u>
6.	Семестр - <u>2</u>
7.	Кількість годин: – загальна кількість: <u>2 семестр - 90 год.</u>
	- лекції: 2 семестр <u>16 год.</u>
	- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>20 год</u>
	- самостійна робота: <u>2 семестр – 54 год.</u>
	- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік), екзамен): <u>2 семестр ПМК</u>

Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни – розкрити основні проблеми споживання, спрямовані на формування активного, раціонального споживача, здатного аналізувати своє особисте споживання, вплив інформації потреб, особливостей культури, віку, статі та інших факторів на формування раціонального споживання товарів і послуг.

Завдання дисципліни «Основи раціонального споживання товарів» - формування свідомості і культури споживача, необхідних для якісного і безпечного споживання; розвиток споживчої свідомості та етичної культури спілкування; розвиток компетентності раціонального споживача; уявлення про суспільне і екологічне значення товару, розуміння сутності раціонального харчування і використання непродовольчих товарів, знання принципів класифікації і кодування товарів, формування асортименту, оцінку якості, процесів, які відбуваються у товарах під час товаропросування, щоб врахувати їх у плануванні комерційних операцій і не допустити втрат якості і маси товару.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти набувають не лише ґрунтовні знання, але й практичні навички.

Студенти повинні знати основні поняття, пов'язані з споживчою поведінкою, потреби та чинники, що впливають на їх формування і розвиток, джерела інформації для споживача, відмінності у споживанні різних вікових категорій, чинники, що впливають на раціональний вибір споживача, способи доведення інформації до відома споживачів; розуміти фактори, що впливають на вибір споживачів; вміти робити раціональний споживчий вибір; принципи класифікації, кодування і формування асортименту товарів.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання для студентів освітньої програми «Біотехнологія»

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	Вміти аналізувати нормативні документи (державні та галузеві стандарти, технічні умови, настанови тощо), скласти окремі розділи технологічної документації на біотехнологічні продукти різного призначення, аналізувати технологічні ситуації, обирати раціональні технологічні рішення.
2	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	
Спеціальні компетентності		
1	Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва.	Вміти застосовувати положення нормативних документів, що регламентують порядок проведення сертифікації продукції, атестації виробництва, вимоги до організації систем управління якістю на підприємствах, правила оформлення технічної документації та ведення технологічного процесу базуючись на знаннях, одержаних під час практичної підготовки.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів» затверджена Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «___» _____ 201__ року №__.

Тема 1. Основи формування потреб і споживання товарів

Визначення поняття потреба, значення знань про потреби у здійсненні комерційних операцій. Класифікація потреб і сутність ієрархічної структури потреб. Властивості потреб, чинники формування потреб і передумови задоволення потреб. Поняття споживання, вивчення етапів споживання і технології споживачів за суттєвими ознаками, що визначають характер потреб. Поняття сегмент ринку, сегментація ринку і позиціювання товару на ринку.

Тема 2. Основи раціонального споживання товарів

Аналіз моделі ситуації споживання, яка розробляється з урахуванням характеристики груп споживачів, середовища, умов та способів споживання виробів.

Хімічний склад харчових продуктів, ознаки класифікації працездатного населення щодо споживання товарів. Раціональні норми споживання продовольчих і непродовольчих товарів з урахуванням нормативів і динаміки споживання.

Тема 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів.

Відмінність понять “властивість товару” і “споживна властивість товару”, “показник властивості”, “показник споживної властивості”, класифікація натуральних властивостей, їх характеристика та зв’язок з споживними властивостями. Ознаки класифікації споживних властивостей. Номенклатура функціональних, ергономічних, естетичних, властивостей, надійності і безпеки товарів в споживанні.

Наявність прямої залежності надійності від функціональних властивостей і умов експлуатації товарів. Комплексні показники надійності з урахуванням одиничних.

Вплив надійності на збереження споживних властивостей товарів протягом встановленого терміну служби, її зміну внаслідок процесів, які відбуваються при зберіганні, споживанні і експлуатації.

Номенклатура естетичних властивостей відповідно до комплексних і одиничних показників властивостей товару. Необхідність знань про естетичні властивості товарів для задоволення потреб людини.

Характеристика видів небезпек відповідно до комплексних і одиничних показників властивостей товару, вплив діючих чинників на небезпеку непродовольчих товарів, існуючі можливі джерела небезпеки та методи їх усунення.

Тема 4. Дослідження властивостей товарів

Органолептичний метод визначення показників якості, як метод визначення показників якості товару на основі аналізу сприйняття органів чуттів людини.

Лабораторний метод визначення показників якості, як метод визначення значень показників якості товару за допомогою спеціальної апаратури, реактивів, посуду та іншого допоміжного приладдя. Соціологічний метод визначення якості, як метод визначення якості товару на підставі збирання та аналізу думок його фактичних або потенційних споживачів.

Показники якості, що сприймаються за допомогою зору, показники якості, що визначаються за допомогою глибокого дотику, показники якості, що визначаються за допомогою органу нюху, показники якості, що визначаються у порожнині рота.

Тема 5. Класифікація кодування і асортимент товарів

Основні поняття класифікації і кодування об'єктів. Сутність методів класифікації та кодування. Класифікатори товарів, їх зміст, мета використання. Суть і область використання штрихового кодування. Особливості економіко-статистичних класифікацій товарів і продукції.

Аналіз структури асортименту товарів відповідно до структури потреб, основні показники асортименту та їх вплив на властивості асортименту. Поняття виробничий та торговельний, простий та складний, груповий та розгорнутий, раціональний та оптимальний асортименти.

Тема 6. Засоби пакування

Види тари та пакування, їхнє значення у формуванні товарних вантажів, елементи пакування товарів, пакувальні і перев'язувальні матеріали, переваги і недоліки жорсткої тари, переваги і недоліки напівжорсткої тари, переваги і недоліки м'якої тари, вплив пакування на попит товару, економічний аналіз пакування, пакування як важливий носій інформації про товар, функції пакування

Тема 7. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні

Зовнішні чинники, що впливають на процеси в товарах при товаропросуванні. Терміни і поняття: система і підсистема товаропросування, абсолютна і відносна вологість повітря, рівно вагова вологість товару, гігроскопічність, режим зберігання. Умови зберігання різних видів товару.

Чинники середовища, що впливають на зміни споживних властивостей товарів при товаропросуванні, особливості різних видів процесів, які протікають під час зберігання товарів. класифікація і види природних втрат та їх вплив на зміну якості продовольчих товарів. Біохімічні процеси характерні для окремих груп товарів. Суть дихання і вплив цього процесу на масу і якість товару.

Тема 8. Види і засоби інформації про товар.

Класифікація товарної інформації, основні функції маркування. Коротка характеристика носіїв виробничого і торгового маркування. Класифікація інформаційних знаків і технічних документів. Характеристика рекламно-довідкової інформації. Зв'язок інформації з ефективністю споживання

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3. Тематичний план дисципліни «Основи раціонального споживання товарів» студентів спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» освітня програма: «Біотехнологія».

Назва модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Обсяг годин	Назва теми практичного заняття	Обсяг годин	Навч-метод літ-ра
Тема 1. Основи формування потреб і споживання товарів Лекція 1 1. Поняття про потреби 2. Класифікація і характеристика потреб за походженням 3. Нормативний характер біологічних потреб і вибірковість задоволення соціальних потреб.	2	Практичне заняття 1. Основи формування потреб і споживання товарів 1. Вивчення типології споживачів. 2. Складання характеристики груп споживачів, об'єднаних приблизно однаковими потребами. 3. Визначення ознак типології споживачів, найбільш важливих для певних товарів.	2	12; 13; 14
Тема 2. Основи раціонального споживання товарів Лекція 2 1. Хімічний склад продуктів. 2. Неорганічні речовини харчових продуктів (вода, мінеральні речовини) 3. Органічні речовини харчових продуктів (вуглеводи, азотні речовини, жири, вітаміни, ароматичні, барвні речовини)	2	Практичне заняття 2. Основи раціонального споживання товарів 1. Визначення енергетичної цінності продовольчих товарів. 2. Визначення біологічної цінності продовольчих товарів. 3. Складання (розробка) реклами на харчові продукти	2	5; 12; 14
Тема 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів	2	Практичне заняття 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів	4	1; 12; 13; 14

<p>Лекція 3. 1. Соціальні та функціональні властивості товарів 2. Надійність та безпека споживання 3. Ергономічні, естетичні та екологічні властивості.</p>		1. Вивчення показників надійності 2. Вивчення режимів і термінів зберігання продовольчих товарів 3. Охарактеризуйте види безпеки у вигляді таблиці 4. Вивчення видів небезпеки товарів 5. Вивчення чинників і джерел небезпеки		
<p>Тема 4. Якість товарів, її дослідження і оцінка Лекція 4 1. Визначення якості товарів 2. Методи визначення показників і оцінки рівня якості 3. Вимоги, що пред'являються до якості товарів 4. Фактори, що впливають на якість товарів</p>	2	Практичне заняття 4. Якість товарів, її дослідження і оцінка 1. Ознайомлення з нормативною базою забезпечення якості товарів в Україні. 2. Вивчення видів дефектів 3. Види контролю якості товарів	4	11; 12; 13; 15
<p>Тема 5. Дослідження властивостей товарів</p>		Практичне заняття 5. Дослідження властивостей товарів 1. Визначення кольору харчових продуктів 2. Визначення прозорості харчових продуктів 3. Визначення консистенції харчових продуктів	2	8; 12; 14
<p>Тема 6. Класифікація кодування і асортимент товарів Лекція 6. 1. Асортимент товарів 2. Класифікація товарів 3. Кодування товарів</p>	2	Практичне заняття 6. Класифікація, кодування та асортимент товарів 1. Вивчення ієрархічного методу класифікації товарів 2. Вивчення фасетного методу класифікації товарів 3. Визначення ознак, за якими виділяються класифікаційні угруповання	4	5; 12; 13; 14

		4. Перевірка справжності штрихових кодів 5. Розрахунок структури асортименту непродовольчих товарів		
Тема 7. Засоби пакування Лекція 7 1. Функції засобів пакування 2. Класифікація та види упаковки 3. Сировина для виготовлення пакувальних засобів. 4. Основні вимоги до упаковки.	2	Практичне заняття 7. Засоби пакування 1. Характеристика різних видів тари залежно від матеріалу виготовлення 2. Характеристика різних видів тари залежно від призначення. 3. Вимоги до тари та пакування	2	5; 9; 12
Тема 8. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні Лекція 8 1. Фізичні методи консервування 2. Фізико-хімічні методи консервування 3. Біохімічні методи консервування 4. Хімічні методи консервування 5. Комбіновані методи консервування	2	Практичне заняття 8. Основи зберігання якості і маси товарів при товаропросуванні 1. Характеристика основних способів консервування 2. Характеристика методів консервування 3. Визначення методів для консервування продовольчих товарів	2	2; 3; 12; 13
Тема 9. Види і засоби інформації про товар Лекція 9 1. Засоби і форми інформації про товар 2. Вимоги до інформації про товар 3. Види інформації про товар	2	Практичне заняття 9. Види і засоби інформації про товар 1. Характеристика основних функцій маркування 2. Характеристика загальних і специфічних вимог до маркування 3. Характеристика основних носіїв виробничого маркування 4. Вивчення структури маркування	2	12; 13; 14
Всього	16		20	

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів» освітньої програми «Біотехнологія»

Форми навчальної роботи	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Лекція	1. Відвідування лекцій	1,0
	2. Наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (конспект)	1,0
Практичне заняття	1. Відвідування практичного заняття	1,0
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2,0
	3. Виконання навчальних завдань	1,0
Самостійна робота	1. Вивчення окремих питань або тем, передбачених робочою програмою для самостійного опрацювання	26,0
	2. Індивідуально-консультативна робота	–
Поточний контроль	Поточна модульна робота	20,0
Загальна сума		100

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Основи раціонального споживання товарів»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності 2. Інші види робіт (зазначити, які саме)	12
2. Науково-дослідна	1. Участь в наукових гуртках	14

* - Максимальна кількість додаткових балів – 32

Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни: дистанційний курс.

Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації

1. Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) [Текст] : учеб. пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. – Минск : Вышэйш. шк., 2012. – 252 с.
2. Довідник товарознавця. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / за ред. С. В. Князь. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2016. – 340 с.
3. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів [Текст] : навч. посібник / В. А. Колтунов, Є. В. Белінська. – Київ : Центр учб. л-ри, 2014. – 138 с.
4. Николаева, М. А. Товарная информация [Текст] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2016. – 256 с.
5. Полікарпов, І.С. Товарна інформація [Текст] : підручник / І.С. Полікарпов, О. В. Шумський. – Київ : Центр навч. л-ри, 2013. – 616 с
6. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товарознавство [Текст] / Г. Ф. Пугачевський. – [б. м.] : [б. в.], 2016. – 128 с.
7. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.
8. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / Е. Ю. Райкова. – Москва : Дашков и К, 2013. – 412 с.
9. Сирохман, І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари [Текст] : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня, В. Т. Лебединець. – Київ : Знання, 2014. – 543 с.
10. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : тесты / С. А. Страхова. – Москва : Дашков и К, 2012. – 164 с.
11. Теоретичні основи товарознавства [Текст] : підручник / І. М. Байдакова, Л. І. Байдакова, Л. М. Губа, В. Я. Плахотін, О. В. Шегінський. – Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. – 284 с.
12. Теоретичні основи товарознавства [Текст] : підручник / В.А. Жук, В.В. Гаврилишин, [та ін.] ; за ред. Ю.Т. Жук. – Львів : Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.
13. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів: Лабораторний практикум / Н.Я. Орлова, - К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 1999. - 107 с.
14. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товарознавства: Навч. посібник. - К.: "Центр навчальної літератури", 2003. - 227 с.
15. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов [Текст] : Справочник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перевода А. К. Батурина. – Санкт-Петербург : Профессия, 2006. – 415 с.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Завідувач кафедри

_____ (підпис)

_____ (ініціали, прізвище)

Навчально-методичний комплекс з навчальної дисципліни

«Основи раціонального споживання товарів»

Напрямок підготовки, спеціальність, ППС (назви, шифр) напрям підготовки 6.051401 «Біотехнологія» _____

Кафедра Товарознавство продовольчих товарів _____ доц Бургу Ю.Г.

№ семестру 2016-2017 навчального року _____

станом на 01.09 _____ 2016 року

Складові навчально-методичного комплексу	Наявність			Дата затвердження (рік видання) (укр. мовою)
	укр. мова	англ. мова	рос. мова	
1. Навчальна програма	+			2016
2. Робоча навчальна програма	+			2016
3. Дистанційний курс	+			2016
4. Плани семінарських занять	x			
5. Навчальні завдання для практичних занять	+			2016
6. Лабораторний практикум	x			
7. Збірник ситуаційних завдань (кейси)	x			
8. Ділові ігри	x			
9. Завдання для самостійної роботи студентів та методичні рекомендації до їх виконання	+			2016
10. Завдання для контрольних робіт та методичні рекомендації до їх виконання для студентів заочної форми навчання	x			
11. Тематика курсових робіт (проектів) та методичні рекомендації до їх виконання	x			
12. Тести вхідного контролю знань студентів	+			2016
13. Пакети комплексних контрольних робіт та критерії їх оцінювання	x			
14. Пакети завдань для поточного контролю (відповідно до робочої навчальної програми)				
14.1. Завдання для поточних контрольних робіт (за наявністю в РНП)				
14.2. Пакети завдань для колоквиумів(за наявністю в РНП)	x			
14.3. Завдання для РГР, РР (за наявністю в РНП)	x			
14.4. Модульний контроль (поточні модульні роботи)	+			2016
14.5. Пакети тестів для студентів денної та заочної форм навчання	+			2016
15. Підсумковий контроль знань студентів				
15.1. Питання для підготовки до ПМК (заліку)	+			2016
15.2. Комплект екзаменаційних білетів	x			
16. Тематика науково-дослідної роботи студентів	x			
17. Інші авторські видання викладачів кафедри з навчальної дисципліни, у т.ч. з грифом МОН України та грифом ПУЕТ:				
- підручники				
- навчальні посібники	+			2016
- навчально-методичні посібники				
- курс лекцій				
- опорні конспекти лекцій				
- практикум				
- інші				

Примітка 1. У листі структури слід робити відповідну відмітку у тих пунктах, які не передбачені (наприклад, проставити «x» або «не передбачено»).

Примітка 2. Навчально-методичний комплекс з навчальної дисципліни зберігається на кафедрі.

ПІДГОТОВЛЕНО

Провідний викладач

_____ (підпис)

_____ (ініціали, прізвище)

НМКД перевірено під час проведення внутрішнього аудиту процесу «Навчально-методичне забезпечення»

Начальник НМЦ управління якістю діяльності _____

_____ (підпис)

_____ (ініціали, прізвище)
_____ (дата перевірки)

_____ (ініціали, прізвище)

Директор науково-навчального центру _____

_____ (підпис)

_____ (ініціали, прізвище)