


# Теоретичні основи товарознавства







Викладач:  
к.т.н., доцент  
Романенко Олена  
Валеріївна

# Лабораторія дистанційного навчання

 Учасники

## Элементы курса















-  SWFs
-  Ресурси
-  Тести
-  Форуми

## Поиск по форумам


Применить

Расширенный поиск 

## Управление

-  Редактировать
-  Установки
-  Назначить роли
-  Оценки
-  Группы
-  Резервное копирование
-  Восстановить
-  Импорт
-  Чистка
-  Отчеты
-  Вопросы
-  Файлы
-  Исключить из Теоретичні основи товарознавства
-  О пользователе

## Мои курсы

-  Фінансова звітність підприємства

## Теоретичні основи товарознавства


 Новостной форум

 ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА

 ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВСТВА. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ СТУДЕНТАМИ ФАКУЛЬТЕТУ ТОРГІВЛІ ТА МАРКЕТИНГУ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ

 Критерії оцінювання

 Індивідуальне завдання

 Тест. Теоретичні основи товарознавства. Харчові продукти

 ДСТУ 3993-2000. Товарознавство. Терміни та визначення

 Лекція 1. Товарознавство в системі наук про підприємництво і торгівлю

 Лекція 2. Потреби у товарах


 Лекція 3. Вимоги до товарів


 Лекція 4. Класифікація товарів

 Лекція 5. Асортимент товарів

 Лекція 6. Інформація про товар


 Лекція 7. Споживні властивості товарів

 Тест 1. Товар в системі наук про торгівлю: потреби споживачів, вимоги до товарів, споживні властивості

 Лекція 8. Фізичні властивості товарів, їх значення для формування споживних властивостей і зберігання товарів


 Лекція 9. Характеристика споживних властивостей товарів. Вода


 Лекція 10. Характеристика споживних властивостей товарів. Мінеральні елементи


 Тест 2. Фізичні властивості товарів, вода, мінеральні елементи

 Лекція 11. Характеристика споживних властивостей товарів. Вуглеводи. Ліпіди

 Лекція 12. Характеристика споживних властивостей товарів. Азотисті сполуки. Вітаміни. Ферменти

 Тест 3. Білки, жири, вуглеводи

 Лекція 13. Характеристика споживних властивостей товарів. Харчові кислоти, барвні та ароматичні речовини

 Лекція 14. Харчові добавки

 Тест 4. Органічні кислоти, вітаміни, ферменти

 Лекція 15. Якість товарів. Методи дослідження якості

 Лекція 16-17. Процеси, які відбуваються в товарах під час зберігання, їх вплив на якість продукції

Логістика

Маркетинг

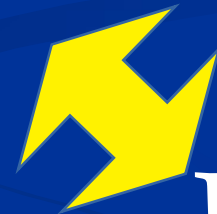
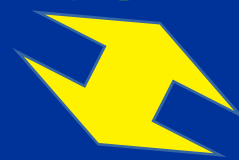
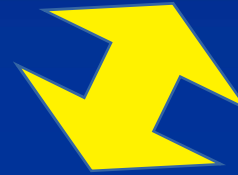
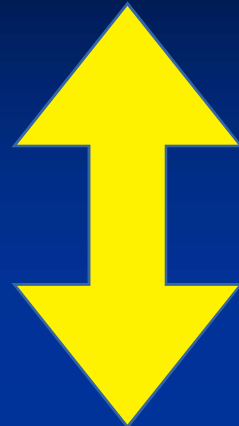
Організація  
торгівлі

Товарознавство

Зовнішньо-  
економічна  
діяльність

Реклама

Облік



# Разом вивчимо

## Класифікацію товарів



# Разом вивчимо

## Класифікатори товарів ДКП, УКТЗЕД, Єдиний закупівельний СЛОВНИК

КОМБІНОВАНА НОМЕНКЛАТУРА ЄС (CN)						УКТ ЗЕД			
ГАРМОНІЗОВАНА СИСТЕМА (HS)									
6	9	1	3	9	0	1	0	9	0
2 Chapter (Група)									
4 Headline (Товарна позиція)									
6 SubHeadline (Товарна підпозиція)									
Товарна категорія (УКТ ЗЕД)									
Товарна підкатегорія (УКТ ЗЕД)									



# Разом вивчимо Асортимент товарів



**Разом вивчимо**

**Властивості  
товарів та методи  
дослідження їх  
якості**



# Разом вивчимо

Маркування Типу II



# Види і джерела інформації про товар





# Разом вивчимо

Процеси, що протікають у  
товарах під час зберігання



**Разом вивчимо**

# Види втрат товарів під час товароруху



**Разом вивчимо**

# Способи подовження термінів зберігання товарів



# РАЗОМ ДО УСПІХУ!

