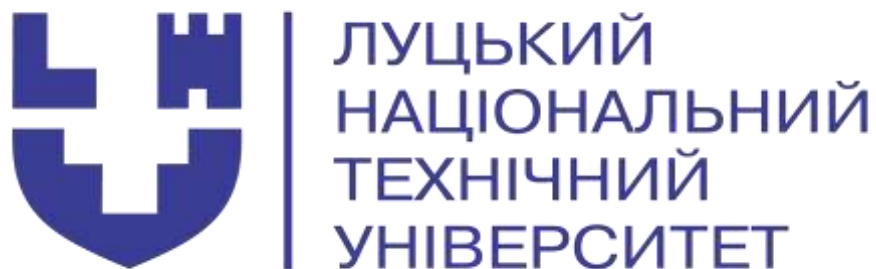


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



МІЖДИСЦИПЛІНАРНА КУРСОВА РОБОТА. ТОВАРОЗНАВСТВО

Методичні вказівки до виконання курсової роботи
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
освітніх програм «Товарознавство та експертиза в митній справі»
та «Митна справа та торгівля»
спеціальності D7 Торгівля
галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право»
денної та заочної форм навчання

Луцьк 2026

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій ЛНТУ
_____ Директор бібліотеки ЛНТУ

Рекомендовано до друку вченою радою факультету митної справи, матеріалів, технологій та гостинності Луцького національного технічного університету, Протокол № ____ від _____ 2026 р.

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ,
Протокол № ____ від _____ 2026 р.

Укладачі: _____ Передрій О.І., кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ;
_____ Ярошевич Т.С., кандидат технічних наук, доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ;

Рецензент: _____ Дзюбинський А.В., кандидат економічних наук, доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ

Відповідальний за випуск _____ Пахолюк О.В., кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри товарознавства та експертизи в митній справі ЛНТУ

Міждисциплінарна курсова робота. Товарознавство [текст]: Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітніх програм «Товарознавство та експертиза в митній справі» та «Митна справа та торгівля» спеціальності D7 Торгівля галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» денної та заочної форм навчання/ уклад. О.І. Передрій, Т.С. Ярошевич – Луцьк: ЛНТУ, 2026. – 32 с

Методичне видання містить вказівки до виконання та оформлення курсової роботи. Призначено для студентів спеціальності спеціальності D7 Торгівля галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» усіх форм навчання

ЗМІСТ

1. ЗАГАЛЬНА СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ	5
2. ВИБІР ТЕМИ ТА СКЛАДАННЯ ПЛАНУ КУРСОВОЇ РОБОТИ	10
3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	11
4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	15
5. ПОРЯДОК ЗАХИСТУ КУРСОВОЇ РОБОТИ	16
6. ПОРЯДОК І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	17
ДОДАТКИ	20
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	28

ВСТУП

Метою міждисциплінарної курсової роботи, як окремого освітнього компонента, є формування професійних умінь і навичок комплексного наукового вирішення окремої управлінської задачі, що передбачає поглиблене дослідження наявних теоретичних методів та апробацію запропонованих здобувачем вищої освіти рекомендацій щодо їх розв'язання. Вона сприяє більш глибокому вивченню товарознавчих та суміжних дисциплін, набуттю навичок у роботі з інформаційними джерелами, виконанню власних досліджень, вмінню аналізувати та узагальнювати отримані результати.

Зміст і мета курсової роботи повинні відповідати першому (бакалаврському) рівню вищої освіти освітніх програм «Товарознавство та експертиза в митній справі» та «Митна справа та торгівля».

Основними завданнями курсової роботи є:

- вивчення (або поглиблення) та узагальнення теоретико-методологічних засад з обраного напрямку дослідження;
- проведення всебічного аналізу ринку та дослідження товару із застосуванням сучасного інструментарію;
- розробка та оцінка альтернативних підходів до вирішення визначених проблем;
- обґрунтування висновків та запропонованих пропозицій з використанням системного аналізу;
- підготовка роботи та додаткових матеріалів, що передають основний зміст роботи та пропозиції автора, з подальшим їх захистом.

По завершенні вивчення освітньої компоненти здобувачі освіти повинні знати: споживчі властивості товарів різних груп та фактори, які впливають на формування споживчих властивостей; основи технології виробництва; класифікацію та основний асортимент продукції; вимоги до якості споживчих товарів та методики їх визначення; умови зберігання й чинники, що впливають на зміну якості товарів під час зберігання, транспортування та реалізації;

вміти: застосовувати набуті знання для аналізу споживчих властивостей та асортименту товарів різних груп; орієнтуватися у відповідні законодавчій та нормативно-технічній документації; оцінювати характеристики товарів з використанням сучасних методів дослідження.

Виконана студентом курсова робота має бути логічною, доказовою, аргументованою; містити глибокий самостійний аналіз досліджуваної теми, вносити реальні пропозиції щодо вдосконалення товарознавчої діяльності, що вивчається на досліджуваному об'єкті; бути належно оформлена і мати всі необхідні додатки.

У курсовій роботі студент повинен продемонструвати рівень знань і вмінь до самостійного творчого наукового пошуку та розв'язання актуальних проблемних завдань, які поставлені в курсовій роботі, володіти методами дослідження якості товарів, вміти аналізувати отримані матеріали, робити висновки.

1. ЗАГАЛЬНА СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ

Міждисциплінарна курсова робота складається:

- титульного аркуша;
- плану, затвердженого керівником;
- змісту;
- вступу;
- теоретичної частини;
- практичної частини;
- висновків;
- списку використаних джерел;
- додатків.

Міждисциплінарні курсові роботи здобувачів вищої освіти підлягають обов'язковій інструментальній перевірці на наявність академічного плагіату, що регулюється окремим положенням Університету. Результати інструментальної перевірки долучаються до міждисциплінарної курсової роботи

Зміст подається після плану і має такі складові: вступ, найменування всіх пунктів і підпунктів, висновки, перелік літературних джерел, додатки. Кожна складова має чітке визначення нумерації сторінки, за якою вона міститься в курсовій роботі.

Вступ до курсової роботи розміщується на новій сторінці. У вступі викладаються:

- тенденції вирішення поставлених проблем;
- коротка характеристика об'єкта дослідження;
- оцінка сучасного стану проблем на основі аналізу літературних джерел та практичного вирішення існуючих проблем;
- обґрунтування актуальності роботи;
- мета і завдання курсової роботи;
- відомості про обсяг і структуру роботи.

Обсяг вступу до 2-х аркушів тексту.

Теоретична частина передбачає аналіз наукової літератури та інших інформаційних джерел з певної теми з точки зору з'ясування сучасного стану питань з теми курсової роботи, чіткого визначення правил, напрямів і методик проведення дослідження товарів, формування власної думки щодо розв'язання даної проблеми. Теоретична частина складається з 3-4 питань. В кінці теоретичної частини повинен

бути зроблений обґрунтований перехід до практичної частини. Об'єм теоретичної частини - до 10 сторінок.

Теоретичні питання стосуються, насамперед, критичному аналізу основних теорій товарознавства: генезису формування споживних властивостей товару, зокрема, факторів, які формують та зберігають ці властивості, класифікації та кодування товарів, оцінювання товарів, управління якістю тощо.

Основним питанням теоретичної частини є формування споживних властивостей певної групи товарів. Спочатку належить дати коротку характеристику основних чинників, що впливають на споживні властивості: сировинні матеріали, технологія виробництва, обробка і оздоблення, рівень вимог НД до якості товарів, конструкція та раціональні розміри виробів та факторів, що дозволяють зберегти їх під час споживання, експлуатації. Аналіз діючих НД на конкретну групу товарів слід почати з підбору фонду НД та ТД, складання їх переліку та аналізу їх вимог до нормативних показників якості, методів випробувань і сортування, правил відбору зразків для приймання товарів за якістю та ін.

При вивченні питання формування споживних властивостей та якості товарів надається короткий аналіз основних чинників формування споживних властивостей та якості товарів: рівня вимог до товарів та матеріалів на вітчизняному та світовому ринку; впливу сировинних матеріалів і технології виробництва, обробки тощо. При викладенні даного питання досліджується комплекс споживних властивостей однієї із груп товару та методи визначення показників якості, що визначаються за нормативно-технічними документами та технічними умовами.

Класифікація товарів певної групи – це теоретичне питання, яке повинно відобразити класифікацію товарів згідно із стандартами, дати їх порівняльну характеристику та подати у вигляді схем.

До аналітичних питань варто віднести моніторинг та аналіз стану ринку певної групи товарів, порівняння світових та вітчизняних вимог до якості, безпечності товарів, вимог маркування, пакування, зберігання; державне технічне регулювання питань якості та безпечності, нормативно-правове забезпечення, стан оцінювання відповідності в Україні та закордоном тощо.

Питання стану ринку певної групи товарів є одним із питань аналітичної частини, в якій розглядається сучасний стан ринку, забезпеченість тим чи іншим товаром в Україні, проблеми ринку і торгівлі в сучасних умовах.

Використовуючи звітні матеріали, статистичні збірники України, студенти повинні скласти таблиці та діаграми з подальшим аналізом розвитку виробництва товарів в Україні за установлений період, місце цієї групи товарів у загальному обсязі виробництва в Україні, забезпеченість товарами, раціональні і фактичні норми споживання товарів конкретної групи.

Аналіз проблем ринку споживчих товарів необхідно пов'язати з вирішенням основних економічних проблем, без яких забезпечення збалансованості попиту і пропозицій товарів не може бути досягнуто.

При написанні розділу необхідно робити посилання по тексту на літературні джерела вітчизняних і закордонних авторів за останні 5 років. Не рекомендується використовувати навчальні посібники і підручники.

Практична частина передбачає проведення дослідження структури асортименту груп товарів на прикладі торгових підприємств, вивчення методів класифікації (ієрархічний та фасетний), а також переваги і недоліки, знання яких дозволить раціонально використовувати їх з урахуванням цільового призначення. Практична частина може доповнюватися таблицями, рисунками, графіками, формулами.

У другому розділі студент подає узагальнення результатів самостійно виконаних експериментальних досліджень з визначення властивостей і якості товарів, змін їх залежно від умов і термінів зберігання, вивчення хімічного складу і його змін тощо. Не слід обмежуватись лише констатацією тих чи інших результатів аналізу, необхідно прокоментувати отримані результати, порівняти їх з показниками стандартів, літературними даними; простежити, встановити і пояснити закономірності змін, які відбуваються під час зберігання залежно від якості сировини, технологічних процесів виробництва, умов і термінів зберігання тощо.

При наданні товарознавчої характеристики потрібно подати такі основні відомості про товар (об'єкт дослідження):

- класифікаційні ознаки (вид, різновид, власна назва, призначення);
- країна, виробник;
- характеристика форми, конструкції, будови тощо;
- особливості складу, вмісту матеріалів;
- метод та спосіб виготовлення, декоративного оформлення, обробки;
- якісні характеристики та ознаки;
- маркування, клеймування, таврування тощо.

Вивчення товару здійснюється з точки зору відповідності його споживних властивостей існуючому і перспективному попиту в даному сегменті ринку. Порівняльна товарознавча характеристика проводиться з врахуванням вагомості кожної з споживних властивостей товару. Для цього студенту необхідно розрахувати коефіцієнти вагомості показників споживних властивостей. Аналіз порівняння споживних властивостей дає можливість визначити переваги та недоліки в споживних властивостях досліджуваних товарів різних виробників.

Дослідження споживчих властивостей товарів можуть включати в себе аналіз позитивних і негативних сторін товарів різних вітчизняних та зарубіжних виробників відповідно до їх призначення, випробування виробів, оцінка якості, упаковки і маркування.

При оцінці якості товару слід виходити з результатів даних аналізу первинних документів і актів з перевірки якості товарів даної групи у торговельному підприємстві за визначений період, при цьому необхідно указати найменування товару, постачальника-виробника, кількість товарів, які надійшли за рахунком-фактурою, процент надходження, кількість товару, переведеного у знижений сорт чи брак і частка браку переведення товару у знижений сорт чи брак (дефекти).

Для виявлення споживчих переваг необхідна інформація про інтереси споживачів, про їх думки і переваги, про ставлення до якості та асортименту товарів. Отримати такого типу інформацію відносно якості і асортименту споживчих товарів можливо тільки методом опитування споживачів.

Для виявлення споживчих переваг щодо асортименту та якості товару слід розробити анкету і провести опитування. Далі необхідно обробити результати анкетного опитування споживачів, використавши при потребі методи статистичної обробки даних.

При дослідженні асортименту торгового підприємства студент повинен назвати основних постачальників цього товару, зміну структури асортименту за 2–3 роки та надходжень в бік збільшення чи зменшення та вплив кожного постачальника на зміну частки його поставки товарів і показати відповідність структури асортименту споживчому попиту та визначити, виробу яких постачальників користуються підвищеним попитом або ж не знаходять свого покупця і обґрунтувати це. Помічені відхилення необхідно студенту пояснити та обґрунтувати, враховуючи думку спеціалістів торговельного підприємства чи організації.

При *розробці проекту магазину або відділу магазину* необхідно враховувати правило товарного сусідства, умови зберігання товарів, можливість постійного поновлення товару. Також варто враховувати можливості динамічної зміни планування відділу. При виборі торговельного обладнання варто обирати нові сучасні види, враховуючи можливість їх поєднання. При проектуванні необхідно забезпечити відповідність улаштування і внутрішнього планування товарному профілю, раціональність розміщення торгів, підсобні, технічні та інші приміщення. У технологічному плануванні торгівельного залу відокремити функціональні зони.

При виконанні даної частини проекту можна подати пропозиції щодо покращення чи проектування внутрішнього та зовнішнього вигляду магазину. Дизайн магазину повинен забезпечити високий рівень естетичного вигляду всіх

елементів будівлі магазину. Сучасні тенденції в дизайні торговельних підприємств ґрунтуються на забезпеченні єдності зовнішнього вигляду та інтер'єру магазину. Однак основне завдання дизайну полягає в загостренні уваги покупців на товарах, якими торгує магазин. Тому в торговельному підприємстві має бути створений своєрідний єдиний комплекс "товари + зовнішній вигляд + інтер'єр". Збереження характерного вигляду магазину і виділення його серед інших магазинів-конкурентів досягається також за допомогою створення фірмового стилю підприємства. Для цього застосовують єдиний підхід до розроблення фірмового знака та вивіски торговельного підприємства, оформлення фасаду будівлі магазину і його торгового залу, єдиних принципів поєднання кольорів і образів для реклами, ділових паперів тощо.

Розробка асортиментного переліку магазину – робота з формування асортименту товарів у магазинах повинна, як правило, закінчуватися розробкою для них обов'язкових асортиментних переліків, передбачених "Порядком заняття торговельною діяльністю і правилами торговельного обслуговування населення".

При розробці асортиментних переліків керуються такими загальними вимогами:

- мати в магазинах якнайширший асортимент товарів, який допускається наявністю обігових коштів, обсягом товарообігу і нормативами товарних запасів, з включенням при цьому в асортимент випадкових товарів, що не відповідають призначенню і профілю магазину;

- надавати, асортименту товарів необхідну стійкість і одночасно певну гнучкість, пристосовуючи його до змін попиту населення, сезонних коливань тощо;

- забезпечувати за допомогою відповідного підбору товарів умови для зростання товарообігу і підвищення ефективності роботи магазинів.

При розробці асортиментного переліку торговельного підприємства необхідно розробити реальний і / або прогнозований асортимент, що максимально наближається до раціонального, для задоволення різноманітних потреб і отримання запланованого прибутку.

Для цього повинні бути вирішені такі завдання:

- встановлено реальні і передбачувані потреби в певних товарах;
- визначені основні показники асортименту і дано аналіз його раціональності;
- виявлені джерела товарних ресурсів, необхідні для формування раціонального асортименту;
- оцінені матеріальні можливості організації для випуску, розподілу та /

або реалізації окремих товарів;

- визначено основні напрямки формування асортименту.

Необхідно розглянути також основні напрямки формування асортименту: скорочення, розширення, стабілізація, оновлення, вдосконалення, гармонізація. Зазначені напрями взаємопов'язані, значною мірою доповнюють один одного.

Розробка рекламно-інформаційної діяльності магазину – просування товарів у роздрібній торгівлі значно покращується при вдалій організації рекламно-інформаційної діяльності. При розробці рекламно-інформаційної діяльності магазину необхідно визначити:

- назву і ціну товару (без чого взагалі неможливо реалізовувати товар у магазині згідно з вимогами діючого законодавства?);
- активне застосування внутрішньо-магазинної реклами (POS-реклами) товарів;
- встановлення на полицях з товарами художньо оформлених табличок з інформацією про вид, назву товару, його виробника, споживчі переваги та ін.;
- поєднання написів з спеціальною викладкою товару, спеціальне оформлення вітрин і прилавків;
- одночасна реклама і спільне розміщення декількох взаємодоповнюючих один одного продуктів;
- оптимізація місця викладки на полицях.

Практична частина включає самостійно отримані результати дослідження характеристик товарів, надання консультацій з питань пакування, транспортування, зберігання товарів. Практична частина повинна складати до 10 сторінок.

Висновки є логічним продовженням аналізу теоретичного і практичного матеріалу попередніх розділів. Вони повинні бути конкретними, короткими, у вигляді пунктів і викладені на основі поставлених задач та результатів, отриманих при виконанні курсової роботи. Обсяг висновків - до 2-х сторінок. Висновки є завершальною частиною роботи і у значній мірі визначають якість курсової роботи.

Перелік літературних джерел, що використовувалися в процесі виконання курсової роботи, розміщується після висновків на окремих аркушах у відповідності до стандартів з бібліотечної та видавничої справи. В списку зазначаються джерела, що були використані при написанні курсової роботи і на які були зроблені посилання в тексті. Це можуть бути монографії, наукові статті, стандарти, нормативні документи, тексти лекцій, Інтернет ресурси електронної читальної зали Луцького НТУ та ін. Студент самостійно підбирає літературу відповідно до теми курсової роботи, аналізує її. Список літератури повинен мати не менше 20 джерел з обов'язковим посиланням на них в тексті курсової роботи, яке робиться у вигляді номера у списку, який розміщується в квадратних дужках, наприклад [1,3].

Загальний обсяг курсової роботи повинен складати 25-30 сторінок.

До додатків курсової роботи можуть бути включені:

- додаткові ілюстрації та таблиці;
- матеріали, які через великий обсяг або форму подання не можна включати до основної частини.

2. ВИБІР ТЕМИ ТА СКЛАДАННЯ ПЛАНУ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Студенти обирають тему курсової роботи відповідно до розробленого переліку тематик, які актуально та тісно пов'язані з вирішенням практичних завдань сучасності. Тематика курсових робіт визначається і затверджується на засіданні кафедри товарознавства та експертизи в митній справі відповідно до змісту і завдань навчальної дисципліни, тематика щорічно оновлюється. Приблизний перелік тем курсових робіт наведено в *додатку А*.

Студентам надається право вибору теми курсової роботи, яка закріплюється за ними рішенням кафедри при умові узгодження їх з керівниками і відповідності змісту навчальної програми з дисципліни. Порядок затвердження керівників курсової роботи визначається завідувачем кафедри і доводиться до відома викладачів, студентів. Керівництво курсовими роботами здійснюється професорами, доцентами. Керівник курсової роботи:

- затверджує складений студентом план курсової роботи;
- визначає порядок і терміни виконання курсової роботи;
- рекомендує студентам сучасні літературні джерела та дає поради щодо збору практичних матеріалів, які необхідні для виконання курсової роботи;
- визначає консультаційні дні щодо процесу виконання курсової роботи;
- періодично перевіряє якість і своєчасність виконання курсової роботи;
- у разі недотримання термінів виконання курсової роботи студентами доповідає завідувачу кафедри або запрошує їх на засідання кафедри.

Після обрання теми студент пише заяву на ім'я завідувача кафедри (*додаток Б*). Курсова робота є самостійним навчально-науковим завданням, що виконується на основі вивчення літературних джерел та аналізу практичного матеріалу об'єкту дослідження. Кожен студент на основі індивідуальної теми разом із науковим керівником, складає розгорнутий план роботи та визначає основні завдання. План відображає зміст курсової роботи у вигляді основних питань. Розроблений план узгоджується з керівником. Робота, виконана без затвердженого плану або за планом зі змінами без згоди керівника, на перевірку не приймається. Кількість

питань і порядок розміщення їх в плані визначається у кожному конкретному випадку із врахуванням специфіки теми курсової роботи. У додатку В наведено орієнтовні плани курсових робіт з окремих тем.

Не дозволяється виконання двох однакових тем за матеріалами однієї організації.

Тематика курсових робіт повинна бути актуальною, відповідати сучасному стану і перспективам розвитку науки і техніки.

Курсові роботи з товарознавства повинні мати такі основні напрямки:

- класифікаційні ознаки формування оптимального асортименту різних груп непродовольчих чи продовольчих товарів;
- порівняльну характеристику асортименту товарів різних постачальників (у тому числі закордонних) і особливості їх класифікації та УКТ ЗЕД;
- шляхи вдосконалення структури асортименту конкретного торговельного підприємства чи організації;
- оцінку асортименту та якості товарів;
- розробку і вдосконалення методів оцінки якості товарів, у тому числі й експрес-методів;
- аналіз нормативно-технічних документів на товари та їх вимоги щодо якості;
- експериментальні дослідження конкретних показників споживних властивостей товарів як вітчизняного, так і закордонного виробництва;
- сучасні напрямки розвитку асортименту та вдосконалення споживних властивостей товарів;
- особливості маркування та кодування вітчизняних та закордонних товарів;
- оцінку якості та відповідність показників споживних властивостей нормативним документам;
- фальсифікація та ідентифікація товарів.

3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Студенти виконують курсові роботи згідно з планом, який затверджений викладачем, починаючи з вивчення літературних джерел.

Перший розділ. Теоретична частина

1.1. Аналіз ринку товарної групи. Подається аналіз ринку обраної товарної групи за останніх три роки. Використовуючи звітні матеріали, статистичні збірники України, студенти повинні скласти таблиці та діаграми з подальшим аналізом розвитку виробництва товарів в Україні за період 3-5 років, місце цієї групи товарів у загальному обсязі виробництва в Україні, забезпеченість товарами, раціональні і фактичні норми споживання товарів конкретної групи.

Аналіз проблем ринку споживчих товарів необхідно пов'язати з вирішенням основних економічних проблем, без яких забезпечення збалансованості попиту і пропозицій товарів не може бути досягнуто.

У цьому підпункті повинні бути відображені статистичні дані до українському ринку даної товарної групи:

обсяг виробництва;

обсяг реалізації через торговельну мережу;

обсяги експорту та імпорту;

основні виробники товарів даної групи;

структура асортименту за 5 ознаками (за виробниками, за призначенням, за видом, за ціною, за цільовою аудиторією, в різних товарних групах ці ознаки можуть бути іншими, визначаєте те, що підходить під вашу товарну групу);

якщо описуєте товари конкретного бренду, можна дати коротку характеристику;

перспективи розвитку ринку даної товарної групи та основні проблеми його становлення.

Також у цьому пункті можна розглянути питання державного технічного регулювання питань якості та безпечності, нормативно-правового забезпечення якості конкретної товарної групи.

Даний пункт має обсяг до 4 сторінок, містить достатню кількість таблиць та діаграм. Графіки та діаграми текстом не дублюються, по кожній діаграмі має бути короткий аналіз – чому саме так.

1.2. Класифікація товарної групи та асортимент. У даному пункті необхідно вказати основні знаки класифікації товарної групи та асортиментний поділ. Обов'язково подається схема класифікації (або по тексту, або в додатках). Текстом коротко необхідно описати основні асортиментні відмінності між товарами у конкретній товарній групі. Обсяг пункту: до 3 сторінок.

1.3. Споживні властивості та показники якості. Користуючись стандартами, технічними регламентами, необхідно визначити основні споживні властивості товару та показники якості, які є визначальними у кожній групі властивостей.

Необхідно подати нормативні значення цих показників, дати їх коротку характеристику. Варто визначити фактори, які впливають на формування споживних властивостей.

В даному пункті обов'язково подати блок-схему показників якості та таблицю нормативних значень показників. Обсяг пункту – до 3-4 сторінок.

Другий розділ. Практична частина.

2.1. Характеристика об'єктів дослідження. В роботі повинна бути порівняльна товарознавча характеристика трьох однотипних зразків різних виробників. У пункті 2.1. подається коротка характеристика кожного зразка:

- найменування;
- класифікаційні ознаки (вид, різновид, власна назва, призначення);
- країна, виробник;
- характеристика форми, конструкції, будови тощо;
- визначальні якісні характеристики та ознаки;
- вартість;
- місце придбання зразка.

2.2. Визначення коефіцієнтів вагомості показників якості та розробка бальної шкали визначення показників якості.

У даному пункті необхідно вибрати визначальні показники, за якими буде визначено комплексний показник якості.

Визначення проводять за наступними етапами:

1. Обираємо основні показники якості (на основі опитування експертів та споживачів, та користуючись номенклатурою показників якості для конкретного виду товарів). Експертів має бути не менше 7, показників обираємо не менше 5.

2. Проводимо ранжування показників. Ранг 5 присвоюється найважливішому показнику, 4-й - наступному за важливістю і т.д.

2. Ознайомлення та обговорення виставлених коефіцієнтів вагомості є наступним етапом оцінки якості. Кожен експерт знайомиться зі значеннями параметрів і їх обґрунтуваннями, встановленими іншими експертами. Потім проводиться відкрите обговорення всіх коефіцієнтів вагомості.

3. Визначається сума рангів кожного показника $\sum r_i$. Коефіцієнт вагомості розраховують за формулою:

$$k_i = \frac{\sum r_i}{\sum_n r},$$

де $\sum r_i$ сума рангів кожного i -ого показника;

$\sum_n r$ – загальна сума рангів по таблиці ранжування.

При цьому повинна виконуватись умова:

$$\sum_{i=1}^n k_i = 1,$$

де k_i – коефіцієнт вагомості i -го показника;

n – кількість оцінюваних показників.

Із загальної номенклатури суттєво значущими вважають показники, для яких розрахований узагальнений коефіцієнт вагомості (k_i) є більшим $1/n$ (n – кількість показників). Вагомість виключених малозначущих показників розподіляється пропорційно вагомості тих, що залишились як найбільш значущі. Для цього коефіцієнти вагомості маловагомих показників сумують, ділять на кількість вагомих показників і розподіляють між вагомими. При цьому знову ж таки повинна виконуватись умова $\sum_{i=1}^n k_i = 1$.

Одержані після перерахунку коефіцієнти вагомості показників якості, характеризують значущість показників властивостей, за якими доцільно визначати комплексний показник якості досліджуваного об'єкта.

Також у даному пункті можна дати коротку характеристику стандартних методик визначення значень вагомих показників якості, користуючись відповідними стандартами.

2.3. Результати досліджень та розрахунок комплексного показника якості.

У даному пункті необхідно подати фактичні значення вибраних Вами показників якості. Подати повний та детальний опис огляду зразків товарів. Ці дані подаються текстом та таблично. Комплексний показник якості розраховували таким чином [14]:

- 1) визначали середній бал для кожного показника за формулою:

$$b_c = \sum b_i / N;$$

де b_i – балова оцінка i -го показника;

N – число експертів;

- 2) визначали балову оцінку для зразка за формулою:

$$B = \sum b_c \times k_i,$$

де b_c – середній бал кожного і-го показника;

k_i – коефіцієнт вагомості і-го показника;

3) визначали комплексний показник якості за формулою:

$$Q = B/5.$$

Установлено такі градації якості:

- при рівні якості 1.0–0.90 – відмінна якість;
- 0.89–0.80 – добра якість;
- 0.79–0.60 – задовільна якість;
- нижче 0.60 – незадовільна якість.

За рівнем якості встановлено рейтинг досліджуваних зразків.

Висновки. За результатами виконання теоретичної та практичної частин необхідно зробити висновки. Висновки містять оцінку одержаних результатів. Спочатку коротко оцінюють стан питання, далі розкривають методи вирішення поставленої мети, роблять їх практичний аналіз й обґрунтовують достовірність результатів. Текст висновків поділяють на пункти. Обсяг – до 2 сторінок

Список використаних джерел. 10-15 джерел, нових, за останні 5-7 років.

Додатки. В додатки виносимо великі таблиці (розміром понад 1 сторінку), діаграми, графіки, які потребують великого масштабу. Також в додатки можна подати візуальне зображення зразків товарів, ТСД на партію товарів (прайс-листи, накладні, декларації, сертифікати).

Загальний обсяг роботи: 30 сторінок – зі вступом та висновками. Обсяг додатків не регламентується.

Перелік використаної літератури оформляється відповідно до вимог ДСТУ .

4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота має бути виконана комп'ютерним способом у відповідності до стандарту на виконання документів з використанням друкуючих та графічних пристроїв приводу ПЕОМ.

Робота оформляється на аркушах формату А4 (210 х 297 мм) через 1,5 інтервали із розрахунку не більше 40 рядків на сторінці (з висотою знаків не менше 1,8 мм). Розміри поля: верхнє, нижнє 20 мм, лівє 30 мм, правє - 10 мм., 14 шрифтом Times New Roman. Окремі слова та формули, які вписуються до надрукованого

тексту, мають бути чорного кольору та мати близьку до основного тексту густину, власні імена наводяться мовою оригіналу (при першому згадуванні - обов'язково).

Структурні елементи «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ» не нумерують, а їх найменування є заголовками структурних елементів.

Пункти та підпункти плану мають заголовки. Заголовки структурних елементів необхідно розміщувати на середині рядка та друкувати правописними літерами без крапки в кінці. Заголовки пунктів та підпунктів необхідно починати з абзацу (5 знаків). Відстань між заголовками та наступним або попереднім текстом має бути не менше двох рядків. Не можна розміщувати заголовок в нижній частині сторінки, якщо після нього залишається тільки один рядок тексту. Пункти та підпункти нумеруються арабськими цифрами. Номер підпункту складається з номера пункту, номера підпункту, розділених крапкою, наприклад, 1.1, 1.2. Сторінки курсової роботи нумеруються арабськими цифрами в правому верхньому кутку сторінок зі збереженням наскрізної нумерації всього тексту. Титульний аркуш теж включають до нумерації, але номер сторінки не ставлять.

Ілюстрації необхідно розміщувати безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються вперше або на наступній сторінці. На всі ілюстрації мають бути посилання в роботі.

Ілюстрації нумеруються арабськими цифрами в межах пункту і називаються «Рис.», що разом з назвою ілюстрації розміщується під рисунком, наприклад, «Рис. 3.2. Схема класифікації будівельних матеріалів» (другий рисунок третього пункту).

Цифровий матеріал оформляють у вигляді таблиць. Таблицю слід розміщувати безпосередньо після тексту, в якому вона згадується вперше або на наступній сторінці. На всі таблиці мають бути посилання в тексті.

Таблиці нумеруються арабськими цифрами в межах пункту. Наприклад, «Таблиця 1.1.» (перша таблиця першого пункту). Назву таблиці ставлять посередині сторінки над таблицею. «Таблиця 2.3. Коефіцієнти широти та повноти асортименту магазину «Салют».

Формули та рівняння наводять безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються, посередині рядка, з полями зверху та знизу не менше одного рядка.

Номер формули або рівняння складається з номера розділу і порядкового номера, розділених крапкою. Номер проставляється в круглих дужках на рівні формули в крайньому правому положенні на рядку.

Пояснення символів та числових коефіцієнтів формул слід наводити безпосередньо під формулою, в тій самій послідовності, в якій вони наведені в

формулі. Перший рядок пояснень починають з абзацу словом «де» без двокрапки. Пояснення кожного символу необхідно починати з нового рядка.

Додатки потрібно розміщувати у порядку появи посилань на них у тексті. Кожний додаток має починатись з нової сторінки. Додатки позначають посередині рядка прописними літерами (наприклад, Додаток А, Додаток Б, Додаток В...). Далі, симетрично тексту, друкується заголовок додатка. Згідно з вимогами стандарту літери Г, Є, З, І, І, Й, О, Ч, Ї при нумерації додатків не використовуються. Коли літер алфавіту не вистачає для нумерації додатків, пропонується використовувати загальноприйняту систему: за додатком Я слідує додатки АА, АБ, АВ і т. д.

При оформленні додатків окремою частиною на титульному аркуші під назвою курсової роботи друкують великими літерами слово «ДОДАТКИ».

Курсова робота повинна бути підшита і мати тверду обкладинку або розміщена у папку.

5. ПОРЯДОК ЗАХИСТУ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Відповідно до графіку навчання студенти періодично звітують про хід виконання роботи перед керівником. Виконана курсова робота, підписана студентом, подається на рецензування керівнику, про що робиться запис у кафедральній книзі реєстрації курсових робіт. Перевірка курсової роботи керівником може здійснюватись протягом 7 днів. Після перевірки та схвалення курсової роботи керівник її підписує і складає письмову рецензію. Письмова рецензія керівника повинна характеризувати актуальність теми, відповідність виконаних розділів вимогам завдання, зауваження, які не впливають на якість виконання курсової роботи, і мати допуск до захисту (додаток).

У випадку негативної рецензії керівника курсова робота із зазначеними зауваженнями і недоліками, зафіксованими письмово, повертається студенту на доопрацювання у визначений керівником у рецензії термін, про що робиться запис у кафедральній книзі реєстрації курсових робіт.

Захист міждисциплінарної курсової роботи здобувачем вищої освіти відбувається перед комісією у складі 3-х науково-педагогічних (педагогічних) працівників кафедри за участю гаранта освітньої програми. Склад комісії за поданням завідувача кафедри затверджується розпорядженням декана факультету.

При оцінці курсової роботи враховують якість її виконання, відповіді на питання членів комісії, вміння використовувати теоретичні знання при вирішенні практичних питань.

Результати захисту міждисциплінарного курсового роботи (проєкту) оцінюються за національною шкалою та шкалою ЄКТС, фіксується науково-

педагогічним (педагогічним) працівником у «Відомості обліку успішності» і повідомляється здобувачу вищої освіти.

6. ПОРЯДОК І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Оцінка знань студентів проводиться за 100-бальною шкалою.

Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Поточний контроль:

Оцінка інформаційної бази: - загальна к-ть використаних літер. джерел (до 20 позицій); - опрацювання наукової літератури; - використання законодавчих документів; - використання статистичних досліджень; - опрацювання періодики; - опрацювання іноземних джерел;	15
Наявність результатів самостійно проведеного дослідження	15
Застосування фактичного матеріалу конкретного підприємства	15
Оцінка відповідності вимогам щодо оформлення, зокрема: - відповідність загальним рекомендаціям щодо оформлення; - орфографічна, стилістична, морфологічна грамотність текстової частини; - логічне та послідовне викладення матеріалів роботи; - дотримання кількісних пропорцій в обсязі окремих структурних частин	20
Оцінка змісту МКР:	
Вступ, складений відповідно до вимог	5
Повнота розкриття мети та поставлених завдань	20
Наявність самостійних висновків	5
Наявність змістовних додатків	5
Загальна максимальна оцінка за написання МКР	100

Оцінювання захисту МКР:

Презентування результатів дослідження: - підготовка презентаційної частини МКР та короткої доповіді по ній - вміння логічно викласти основні положення і висновки МКР - орієнтація в товарознавчій проблематиці, товарознавчий кругозір	40
Повнота та обґрунтованість відповідей на запитання і зауваження, аргументований захист своїх переконань	45
Культура мовлення, ораторські навички в дискусії	15
Загальна максимальна оцінка	100

Оцінка «відмінно» 90-100 балів - реальна робота, виконана на актуальну тему; в ній: наведений критерій аналізу проблеми, яка досліджується; наявні власні дослідження проблеми, що розглядається; товарознавча характеристика товару; отримані результати є обґрунтованими; для обробки результатів досліджень та оформлення роботи застосовані комп'ютерні технології. Студент під час захисту повинен продемонструвати вміння застосовувати теоретичні знання для практичного вирішення актуальних питань, вміти відстоювати запропоновані теоретичні і практичні положення. Захист супроводжується наочними матеріалами, які розкривають сутність роботи. Відповідь студента під час захисту повинна свідчити про глибокі знання, формулюватися правильно (за змістом, логікою та стилем).

Здобувач освіти вільно володіє матеріалом, виявляє і демонструє особисті здібності, вміє самостійно здобувати нові знання, демонструє ґрунтовні знання та практичні навички; без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, використовує набуті знання для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, аргументує відповіді, використовує методи наукового обґрунтування власних рішень, самостійно розкриває власні здібності.

Оцінка «добре» 85-89 балів – курсовий проект та його захист відповідає ознакам оцінки «відмінно». Виявлено широкий професійний кругозір, уміння логічно мислити. Проте у відповідях допускаються неточності, які не змінюють суті відповіді.

Здобувач освіти вільно володіє програмним обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких є незначною, обґрунтовує та аргументує свою думку.

Оцінка «добре» 75-84 бали – курсовий проект виконаний на високому теоретичному рівні, проте практична частина містить деякі неточності або недопрацювання. Виявлено широкий професійний кругозір, уміння логічно мислити.

Здобувач освіти вміє: зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому, самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві; добирати окремі аргументи для підтвердження своїх думок.

Оцінка «задовільно» 65-74 бали – курсовий проект та його захист відповідає, в основному, вимогам, які пред'являються: знання основного фактичного матеріалу, що становить базу професії товарознавця. Однак у відповідях відчуваються труднощі у встановленні причинно-наслідкових зв'язків між явищами і процесами.

Оперування фактами на рівні запам'ятовування. Робота не має підтвердження щодо реальності. Візуальне супроводження недостатнє.

Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, демонструє знання і розуміння основних положень з допомогою викладача; поверхнево відтворює і аналізує навчальний матеріал, виправляє помилки, серед яких є значна кількість суттєвих зауважень.

Оцінка «задовільно» 60-64 бали – курсова робота розкрила основні завдання, проте теоретична частина не доповнена практичним самостійними дослідженнями в повній мірі. У відповідях відчуються труднощі у встановленні причинно-наслідкових зв'язків між явищами і процесами. Оперування фактами на рівні запам'ятовування. Робота не має підтвердження щодо реальності.

Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну його частину відтворює на репродуктивному рівні або володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

Оцінка «незадовільно» 35-59 балів – курсовий проект та його захист не відповідають вимогам, які пред'являються, студент не знає більшої частини фактичного матеріалу, що складає теоретичну базу професії товаровознавця, не вміє встановлювати причинно-наслідкові зв'язки між явищами і процесами, студент завчив матеріал без його усвідомлення. Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу

Оцінка «незадовільно» 1-34 бали – курсовий проект та його захист не відповідають вимогам, які пред'являються, студент не знає більшої частини фактичного матеріалу, має ознаки плагіату. Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів.

ДОДАТОК А

ОРІЄНТОВНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

1. Аналіз вимог нормативно-технічної документації щодо якості (товару/товарної групи).
2. Характеристика споживних властивостей та оцінка якості (товару/товарної групи).
3. Експрес-методи оцінки якості (однієї з товарних груп).
4. Порівняльна характеристика якості (однієї із товарних груп) вітчизняного та закордонного виробництва.
5. Контроль якості (однієї з товарних груп) в торгівлі (за матеріалами торговельного підприємства).
6. Дослідження споживних властивостей (ергономічних, функціональних, естетичних, надійності тощо) однієї з товарних груп
7. Контроль якості (однієї із товарних груп) на промисловому підприємстві.
8. Товарознавча характеристика асортименту, оцінка якості (товару/товарної групи) за матеріалами торговельного підприємства.
9. Оцінка асортименту (товару/товарної групи) та шляхи його оптимізації (за матеріалами торгового закладу).
10. Оптимізація асортименту (товару/товарної групи) за матеріалами оптово-роздрібного підприємства.
11. Особливості класифікації (однієї із груп товарів) за товарною номенклатурою ЗЕД (за матеріалами брокерської фірми/митниці).
12. Товарознавча характеристика асортименту, оцінка якості та особливості класифікації (товару/товарної групи) за матеріалами виробничого підприємства/торгового закладу/ФОП тощо
13. Товарознавча оцінка асортименту та якості (однієї з товарних груп) за матеріалами виробничого підприємства/ торгового закладу/ФОП тощо.
14. Товарообіг товарів в межах торговельного підприємства за матеріалами даного торгового закладу).
15. Вивчення асортименту та дослідження якості *морозива*, що пропонується торгівельною мережею м. Луцька, (за матеріалами виробничого підприємства/торгового закладу/ФОП тощо).
16. Класифікація, асортимент і якісні показники *чаю*, представленого на ринку України /Волині / м. Луцька / ін.міста тощо.
17. Дослідження асортименту та якості *пива*, що пропонується торгівельною мережею м. Луцька / ін. міста /окремої області / регіону

18. Шляхи удосконалення асортименту та поліпшення якості *хлібобулочних виробів* (за матеріалами виробничих підприємств різної потужності, спеціалізованих торговельних підприємств тощо).

19. Дослідження асортименту *макаронних виробів*, представленого у торговельній мережі м. Луцька, оцінка якісних показників окремих видів макаронних виробів (за матеріалами виробничого або торговельного підприємства).

20. Формування асортименту та дослідження впливу різних чинників на якість *овочевих консервів*, представлених на ринку Волині (за матеріалами торговельного підприємства).

21. Порівняльна характеристика асортименту й якості *варених ковбасних виробів*, що виробляються волинськими виробниками.

22. Дослідження асортименту та якості *кисломолочних напоїв*, що виробляються у Західному регіоні України (за матеріалами виробничого або торговельного підприємства).

23. Асортимент, якість та безпечність *олії* (за матеріалами торговельного закладу)

24. Формування асортименту *свіжих овочів (плодів)* у торговельній мережі м. Луцька (або іншого міста, області тощо) та аналіз впливу умов і термінів зберігання на якість продукції (за матеріалами заготівельних підприємств, гуртівень тощо).

25. Товарознавча характеристика, оцінка асортименту і якості *молока*, що пропонується торговельною мережею окремих місць, областей, регіонів (за матеріалами виробничого підприємства/ торгового закладу/ФОП тощо).

26. Аналіз асортименту та якості *сичужних сирів*, що виробляють на Волині, їх конкурентоспроможність на ринку України (за матеріалами торговельного/виробничого підприємства).

27. Товарознавча характеристика *яєць курячих*, аналіз асортименту, оцінка впливу умов і термінів зберігання на їх якість (за матеріалами виробничих, торговельних підприємств міста, області).

28. Дослідження харчової цінності *меду*, аналіз асортименту меду, що пропонується на ринку м. Луцька (за матеріалами спеціалізованого роздрібного торгового закладу).

29. Дослідження асортименту *замороженої риби*, що реалізується на ринку Волині та чинників, які впливають на її якість.

30. Аналіз асортименту та якості *продукції рибних господарств* Волинської області.

31. Товарознавча характеристика, дослідження асортименту та якісних показників *мінеральних вод*, які представлені торгівельною мережею м. Луцька/або інших місць (за матеріалами закладу торгівлі).

32. Порівняльна характеристика якості (товару/*товарної групи*) вітчизняного та закордонного виробництва (за матеріалами виробничого / торгового підприємства).

33. Сучасні напрямки розвитку асортименту та споживних властивостей кисломолочних напоїв (за матеріалами торговельного/вирбничого підприємства).

34. Порівняльна характеристика асортименту та якості вершкового масла (за матеріалами торгових закладів).

35. Сучасний рівень стандартизації (однієї з товарних груп) як фактор підвищення якості.

ДОДАТОК Б
ЗРАЗОК ЗАЯВИ

Завідувачу кафедри товарознавства
та експертизи в митній справі

здобувача групи _____

Іващенко Олександра Івановича

ЗАЯВА

Прошу затвердити тему міждисциплінарної курсової роботи «Товарознавство»

і призначити керівником _____.

Дата

Підпис

ДОДАТОК В

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Луцький національний технічний університет
Факультет митної справи, матеріалів, технологій та гостинності
Кафедра товарознавства та експертизи в митній справі

МІЖДИСЦИПЛІНАРНА КУРСОВА РОБОТА. ТОВАРОЗНАВСТВО

на тему:

**Вивчення асортименту до дослідження якості чаю, представленого
у торговельній мережі м. Луцька
(за матеріалами закладу торгівлі «Богдан», с. Підгайці)**

Виконав: здобувач освіти III курсу,
групи _____
спеціальності D7 Торгівля
галузі знань D «Бізнес, адміністрування
та право», освітньої програми Митна
справа та торгівля/Товарознавство та
експертиза в митній справі)
Іващенко О.І.

Керівник: _____

Національна шкала: _____
за ЄСТС _____

Члени комісії

Луцьк – 2026

ДОДАТОК Г

Луцький національний технічний університет
Факультет *митної справи, матеріалів, технологій та гостинності*
Кафедра *товарознавства та експертизи в митній справі*

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Зав. кафедрою _____

“ ____ ” _____ 20__ р.

ЗАВДАННЯ НА МІЖДИСЦИПЛІНАРНУ КУРСОВУ РОБОТУ

(прізвище, ім'я, по батькові здобувача освіти)

1. Тема роботи _____

2. Термін здачі студентом закінченої роботи _____
3. Вихідні дані до роботи _____

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що їх належить розробити) _____

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

6. Дата видачі завдання _____

Керівник

(підпис)

Завдання прийняв до виконання

(підпис)

ДОДАТОК Д
ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ЗАГОЛОВКІВ РОЗДІЛІВ ТА ПІДРОЗДІЛІВ

РОЗДІЛ 2
АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА
Торгового закладу «Троянда»

2.1. Коротка характеристика торгового закладу «Троянда»

Підприємство ТОВ «Троянда» здійснює торгівлю парфумерно-косметичними та супутніми їм товарами. У м. Луцьку функціонують два магазини даної торгової мережі, розташовані по проспекту Соборності, 6 та по вул. Градний узвіз, 1.

Підприємство діє на підставі Законів України «Про господарські товариства», «Про підприємства в Україні», «Про підприємництво». Дане підприємство є самостійним суб'єктом господарювання (юридичною особою), має відокремлене майно, самостійний баланс, свій фірмовий бланк, печатку зі своїм найменуванням, штамп; може від свого імені укладати договори, набувати майнових та особистих немайнових прав та обов'язків, бути позивачем і відповідачем у судових органах. Підприємство діє на основі повного господарського розрахунку, самофінансування та самоокупності.

2.2. Формування асортименту торгового закладу «Троянда»

Магазин має три основні відділи: парфумерний відділ; косметичний відділ та відділ миючих засобів. в невеликій кількості представлені інші групи товарів, зокрема, товари для догляду за взуттям; панчішно-шкарпеткові вироби; іграшки; предмети жіночої гігієни; туалетний папір; тапочки та інші супутні товари....

ДОДАТОК Е

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ТАБЛИЦІ ТА ПОСИЛАННЯ НА НЕЇ

....Серед типорозмірів упаковок переважає 100-грамова, що складає більше половини об'єму продажу (табл. 1.3.).

Таблиця 1.3. Структура продажу кави в Україні за розміром упаковки через роздрібну торгівлю в 2025 та 2026 роках

Тип кави	Розмір упаковки, г	Частка ринку по типам упаковки, %	
		2025 рік	2026 рік
Розчинна кава	Менше 100	30,8	29,9
	100	51,8	50,7
	101-199	0,4	0,5
	200	4,3	6,3
	250	12,6	12,0
	Більше 250	0,1	0,6
Кава натуральна мелена та кава в зернах	Менше 100	10,0	9,2
	100	42,3	38,9
	101-199	0,4	0,2
	200	1,3	3,3
	201-249	0,1	0,1
	250	37,6	34,7
	Більше 250	8,3	13,6

В десятку лідерів країн-імпортерів кави за 2025 рік є США, Німеччина, Японія, Італія, Франція, Іспанія, Бельгія, Великобританія, Нідерланди, Польща (див. додаток А курсової роботи).

ДОДАТОК Е.2

ОФОРМЛЕННЯ ТАБЛИЦІ, ЯКА НЕ ВМІЩУЄТЬСЯ НА СТОРІНЦІ ТА ПОТРЕБУЄ ПЕРЕНЕСЕННЯ НА НАСТУПНУ СТОРІНКУ

У цьому випадку під шапкою таблиці дається додатковий рядок для нумерації стовпчиків. На наступній сторінці заголовок і шапка не пишеться:

Таблиця 2.1. Обсяг вибірки для досліджень

Кількість одиниць непошкодженої транспортної тари з продуктом у партії, шт.	Обсяг вибірки (кількість одиниць транспортної тари з продуктом), шт.
1	2
Від 1 до 5	10
Від 6 до 10	9
Від 11 до 20	8
Від 21 до 100	7
Від 101 до 300	6
Від 301 до 700	5

Вигляд таблиці на наступній сторінці:

Продовження таблиці 2.1.

1	2
Від 701 до 1000	8
Від 1001 до 2000	9
Від 2001 до 5000	10
Більше 5000	15

ДОДАТОК Ж

ПРИКЛАДИ ОФОРМЛЕННЯ ДІАГРАМ, РИСУНКІВ

Варіант 1. Кедровий горіх (рис 1.9) реалізують переважно очищеними від шкаралупи у вигляді маленьких блідо-жовтих ядер з яскравим смаком. Кедрові горіхи багаті як вуглеводами, так і жирами. Калорійність 100 г продукту становить 673 ккал.



а



б



в

Рисунок 1.9. Кедровий горіх а) кедрова сосна; б) горіхи в шишках; в) ядро кедрового горіху

Варіант 2. Зразок № 1 – короп дзеркальний, відбірний, вага 820г (рис. 2.8).



Рисунок 2.8. Короп дзеркальний (ПрАТ «Рівнерибгосп»).

Варіант 3. На рисунку 2.6 відображено внутрішньо груповий асортимент живої риби на період збору матеріалу для написання кваліфікаційної роботи.



Рисунок 2.6 - Структура асортименту живої риби за різновидами

ДОДАТОК К
ПРИКЛАД ПОДАННЯ ФОРМУЛИ У ТЕКСТІ

.....Межа міцності при статичному згині визначається за формулою:

$$\sigma_{зг} = \frac{F \cdot l}{b \cdot h^2}, \quad (3.3)$$

де F – руйнівне навантаження, кгс;

l – відстань між центрами опор, см;

b – ширина зразка, см;

h – висота зразка, см.

Список використаних джерел

1. Горач О.О., Новікова Н.В. Товарознавство харчових продуктів: навч. посібник. Херсон: ХДАЕУ, 2023. 345 с.
2. Сегеда І.В. Товарознавство: продовольчі товари : навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 224 с.
3. Ярошевич Т.С. Товарознавство харчових продуктів рослинного походження. Електронний навч. посібник, 2021.
4. Ярошевич Т.С. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження. Електронний навчальний посібник, 2022.
5. Довідник товарознавця. Продовольчі товари [за ред. С.В. Князя]. Видавництво Львівської політехніки, 2021. 684 с.
6. Зрезарцев М.П., Зрезарцев В.М., Параніч В.П. Товарознавство непродовольчих товарів: навчальний посібник., 2022. Центр навчальної літератури (ЦНЛ). 328с.
7. Український класифікатор товарів зовнішньоекономічної діяльності URL: <https://www.qdpro.com.ua/goodinfo>
8. Ярошевич Т.С. Товарознавство харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2024. 52 с.
9. Передрій О. І. Товарна інформація: метод. вказівки до практичних занять для здобувачів освітніх програм «Товарознавство та експертиза в митній справі», «Митна справа та торгівля» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 34 с.
10. Ярошевич Т.С. Товарознавство харчових продуктів. Конспект лекцій для здобувачів освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання. Луцьк: РВВ ЛНТУ, 2024. 112 с.
11. Шегинський О.В. Товарознавство господарчих, будівельних та товарів культурно-побутового призначення Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» денної та заочної форм навчання Луцьк : ЛНТУ, 2024. 62 с.
12. Шегинський О.В. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Товарознавство господарчих, будівельних та товарів культурно-побутового призначення» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» денної та заочної форм навчання – Луцьк: ЛНТУ, 2024. 242 с.
13. Передрій О.І. Товарознавство непродовольчих товарів. Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітніх програм «Митна справа та торгівля», «Товарознавство та експертиза в митній справі»,

«Товарознавство та торговельне підприємництво» денної та заочної форм навчання. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 228 с.

14. Передрій О.І. Товарознавство непродовольчих товарів : методичні вказівки до лабораторних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітніх програм «Митна справа та торгівля» та «Товарознавство та торговельне підприємництво денної та заочної форм навчання. Луцьк : ЛНТУ, 2024. 64 с.

Міждисциплінарна курсова робота. Товарознавство [текст]: Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітніх програм «Товарознавство та експертиза в митній справі» та «Митна справа та торгівля» спеціальності D7 Торгівля галузі знань D «Бізнес, адміністрування та право» денної та заочної форм навчання/ уклад. О.І. Передрій, Т.С. Ярошевич – Луцьк: ЛНТУ, 2026. – 32 с.

Комп'ютерний набір
Редактор

О.І. Передрій
О.І.Передрій

Підп. до друку 2026 р.
Формат 60x84 1/16
Папір офс. Гарн. Times New Roman
Ум. друк. арк.2,125
Авт. арк. 1,4.

Луцький національний технічний університет
43018, м. Луцьк, вул. Львівська, 75

