**Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича**

**Економічний факультет**

**Кафедра маркетингу, інновацій та регіонального розвитку**

**СИЛАБУС**

**навчальної дисципліни**

***Товарознавство та товарна експертиза***

***Вибіркова***

|  |  |
| --- | --- |
| **Освітньо-професійна програма** | *«Маркетинг»* |
| **Спеціальність** | *075 «Маркетинг»* |
| **Галузь знань** | *07 «Управління та адміністрування»* |
| **Рівень вищої освіти:** | *Перший (бакалаврський)* |
| **Факультет, на якому здійснюється підготовка фахівців** | *Економічний* |
| **Мова навчання** | *Українська* |
| **Розробники** | *І.Б. Бабух., к.е.н., доцент*  *О.В. Сема, к.х.н., асистент* |
|  |  |
| **Профайл викладача (-ів)** | [*http://mmix.cv.ua/staff/babuh-ilona-borysivna*](http://mmix.cv.ua/staff/babuh-ilona-borysivna)  [*http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/123*](http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/123) |
| **Контактний тел.** | *+3800661727437* |
| **E-mail:** | [*i.babuh@chnu.edu.ua*](mailto:i.babuh@chnu.edu.ua)  [*o.sema@chnu.edu.ua*](mailto:o.sema@chnu.edu.ua) |
| **Сторінка курсу в Moodle** | [*https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2819*](https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2819) |
| **Консультації** | *Офлайн консультація: вівторок 10.00-11.00*  *Онлайн консультація: четвер 11.00-12.00*  *Додаткові консультації: за попередньою домовленістю* |

**1. Анотація дисципліни.** Навчальна дисципліна «Товарознавство та товарна експертиза» є невід’ємною частиною програми підготовки фахівців з маркетингу. Актуальність вивчення даного курсу зумовлено необхідністю ознайомлення зі споживчими властивостями товарів певної якості й асортименту, що задовольняють потреби населення. На практичних заняттях студенти отримують навички з просування товарів і послуг, консультації з питань безпечного споживання продукції, виявлення фальсифікації та захисту прав споживачів. Вивчення дисципліни допоможе студентам сформувати цілісну систему компетентностей щодо товарознавства продукції, товарної інформації, маркування товарів, організації, проведення, документального супроводу експертизи товарів.

**2. Метою курсу** є узагальнення, систематика накопиченого емпіричного матеріалу, встановлення зв’язку товарознавчих теорій з розвитком практичного пізнання предметів і речей як об’єктів товарного виробництва, що задовольняють численні суспільні потреби. З’ясування сутності цих потреб неможливе без забезпечення єдності практичного пізнання матеріальних об’єктів як предметів споживання та теоретичного узагальнення знань про корисність і цінність цих предметів, продуктів і речей. **Завданнями курсу:**

* набуття здобувачами знань щодо принципів і методів товарознавства, що обумовлюють його наукові основи;
* формування чіткого визначення основоположних характеристик, складових споживної вартості;
* систематизація безлічі товарів шляхом раціонального застосування методів класифікації і кодування;
* вивчення властивостей і показників асортименту для аналізу асортиментної політики промислової або торгової організацій;
* формування навичок щодо керування асортиментом;
* набуття здобувачами знань та вмінь щодо вимог до якості товарів, методів контролю якості товарів, які забезпечують об’єктивність результатів, мінімальні витрати ресурсів і часу;
* допомогти здобувачам набути вмінь і навичок для самостійного застосування та вдосконалення забезпечення якості та кількості товарів на різних етапах їх технологічного циклу шляхом обліку чинників, які відповідають за формування, регулювання та збереження;
* сформувати у здобувачів знання теорії інформаційного забезпечення руху товару від виробника до споживача;
* набуття здобувачами знань та вмінь щодо розробки рекомендацій з нагляду за товарами в процесі збереження і транспортування;
* вивчення особливостей сучасних міжнародних систем стандартизації та сертифікації;
* формування розуміння основних дефініцій, категорій, понять експертизи товарів;
* ознайомлення з організацією та технологією проведення експертизи товарів;
* оформлення результатів проведення експертизи товарів.

**3. Пререквізити.** Навчальна дисципліна **«**Товарознавство та товарна експертиза» базується на вивченні таких дисциплін як «Економічна теорія», «Технології та новації», «Вступ у спеціальність».

**Постреквізити:** навчальна практика з курсу «Маркетинг», «Маркетингова товарна політика», «Маркетингові комунікації», «Реклама та рекламна діяльність».

**4. У результаті вивчення дисципліни студенти повинні:**

***знати***:

* категорії, поняття, терміни;
* визначення і класифікації, що стосуються конкретних груп товарів;
* функції товарів;
* вимоги споживачів до властивостей, асортименту і рівня якості товарів;
* фактори формування асортименту, властивостей і якості товарів у сфері виробництва;
* нормативні документи;
* методи випробувань і контролю якості;
* правила користування товарами і умови їхнього зберігання;
* вимоги до маркування товарів;
* асортимент товарів, їхні види і різновиди, конструктивні особливості;
* ознаки класифікації, класифікаційні групи;
* кодування товарів;
* сутність стандартизації й сертифікації продукції та послуг;
* теоретичні засади товарознавчих експертиз;
* основні види експертизи товарів;
* організацію і технологію проведення експертизи товарів.

***Вміти*:**

* на основі теоретичних знань, оцінювати споживчі властивості продукції, вибирати альтернативні варіанти її використання та організації поставки, вирішувати питання взаємозамінності;
* користуватися Державним класифікатором продукції та послуг (ДК 016-97);
* компетентно розбиратися в основних видах товарах виробничо-технічного призначення, розшифровувати їх маркування, організовувати виконання умов їх зберігання; та перевезення, а також економного і раціонального використання;
* доводити інформацію до споживачів стосовно гарантування якісних властивостей товару та механізмів компенсації втрат споживачів від зниження якості товару;
* розробляти заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність;
* володіти методологією аналізу й планування, пов’язаних зі стандартизацією та сертифікацією продукції чи послуг будь-якого виду і сфери застосування;
* вміти розробляти критерії якості товарів та послуг, згідно з сучасними вимогами законодавства;
* ідентифікувати товари, застосовуючи електронно-довідкову інформацію щодо їх походження, складу, умов використання.

**5. Опис навчальної дисципліни «Товарознавство та товарна експертиза»**

**5.1. Загальна інформація**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Форма навчання** | **Рік підготовки** | **Семестр** | **Кількість** | | **Кількість годин** | | | | | | **Вид підсумко**  **вого контролю** |
| **кредитів** | **годин** | **лекції** | **практичні** | **семінарські** | **лабораторні** | **самостійна робота** | **індивідуальні завдання** |
| **Денна** | 2023/ 2024 | 2 | 4 | 120 | 30 | 30 |  |  | 60 |  | Залік |
| **Заочна** | 2023/ 2024 | 2 | 4 | 120 | 12 | 4 |  |  | 104 |  | Залік |

**5.2. Дидактична карта навчальної дисципліни «Товарознавство та товарна експертиза»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назви змістових модулів і тем** | **Кількість годин** | | | | | | | | | | | |
| **Денна форма** | | | | | | **Заочна форма** | | | | | |
| **∑** | **у тому числі** | | | | | **∑** | **у тому числі** | | | | |
| **лекції** | **практ** | **лаб** | **інд** | **с.р** | **лекції** | **практ** | **лаб** | **інд.** | **С.р.** |
| ***Змістовий модуль 1. Теоретичні засади та основні завдання курсу «Товарознавство»*** | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю** | 10 | 4 | 4 |  |  | 2 | 10 | 2 |  |  |  | 8 |
| **Тема 2. Натуральні та споживні властивості товарів** | 10 | 2 | 2 |  |  | 6 | 10 | 2 |  |  |  | 8 |
| **Тема 3. Класифікація й асортимент товарів** | 14 | 4 | 4 |  |  | 6 | 14 | 2 | 2 |  |  | 10 |
| **Тема 4. Якість товарів. Оцінювання якості товарів** | 8 | 2 | 2 |  |  | 4 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| **Тема 5. Чинники формування іміджу товарів в процесі купівлі-продажу** | 8 | 2 | 2 |  |  | 4 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| **Тема 6. Інформаційне забезпечення руху товарів в сфері обігу** | 16 | 4 | 4 |  |  | 8 | 16 |  |  |  |  | 16 |
| ***Змістовий модуль 2. Концептуальні засади експертизи товарів*** | | | | | | | | | | | | |
| **Тема 7. Кодування товарів** | 6 | 1 | 2 |  |  | 3 | 6 | 2 |  |  |  | 4 |
| **Тема 8. Стандартизація та сертифікація товарів** | 10 | 2 | 2 |  |  | 6 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| **Тема 9. Ідентифікація та фальсифікація товарів** | 8 | 2 | 2 |  |  | 4 | 8 |  |  |  |  | 8 |
| **Тема 10. Поняття, мета та завдання експертизи товарів** | 6 | 1 | 2 |  |  | 3 | 6 | 2 |  |  |  | 4 |
| **Тема 11. Організація та технологія проведення експертизи товарів** | 10 | 3 | 2 |  |  | 5 | 10 | 2 |  |  |  | 8 |
| **Тема 12. Види експертизи товарів** | 10 | 2 | 2 |  |  | 6 | 10 |  |  |  |  | 10 |
| ***Усього годин*** | **120** | **30** | **30** |  |  | **60** | **120** | **12** | **4** |  |  | **104** |

**5.3. Зміст практичних робіт**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Назва теми |
| 1 | Розпізнавання видів, асортименту, споживчих властивостей, відмінних ознак хлібобулочних виробів. Маркування хлібобулочних виробів, перевірка термінів придатності. Товарна експертиза хлібобулочних виробів. |
| 2 | Розпізнавання видів, асортименту, пакування кондитерських виробів борошняних. Маркування кондитерських виробів борошняних, перевірка термінів зберігання. Товарна експертиза кондитерських борошняних виробів. |
| 3 | Розпізнавання видів, асортименту, споживчих властивостей, відмінних ознак м’ясної продукції. Оцінка якості м’ясної продукції за органолептичними показниками відповідно до вимог стандартів, вивчення маркування товарів. Товарна експертиза м'ясної продукції. Способи фальсифікації м'ясних напівфабрикатів та методи її виявлення. |
| 4 | Розпізнавання видів, асортименту, споживчих властивостей, відмінних ознак молока коров'ячого та кисломолочних продуктів. Маркування, перевірка термінів зберігання. Товарна експертиза молока коров'ячого та вершків. Фальсифікація молока та способи її виявлення. |
| 5 | Розпізнавання видів, вивчення асортименту та оцінка якості харчових жирів: масла вершкового та рослинних жирів: маргарину, олії, майонезу. Маркування та перевірка термінів зберігання. Товарна експертиза масла вершкового та маргарину. Фальсифікація вершкового масла та методи її виявлення. |
| 6 | Розпізнавання видів, асортименту, пакування плодо-овочевої консервної продукції. Маркування плодо-овочевої консервної продукції, перевірка термінів зберігання. Товарна експертиза плодо-овочевої консервної продукції. |
| 7 | Розпізнавання видів, асортименту, пакування цукрових безалкогольних солодких напоїв та мінеральних вод. Маркування тари безалкогольних напоїв, перевірка термінів зберігання. Товарна експертиза безалкогольних солодких напоїв та мінеральних вод. |
| 8 | Ідентифікаційна експертиза допоміжних товарів. Аналіз упаковки та маркування зразків кухонної солі та крохмалю, визначення маси нетто упаковки. Ідентифікація крохмалю мікроскопічним методом. Якісне визначення йоду в йодованій кухонній солі. |
| 9 | Товарознавча оцінка та контроль якості паперових, металевих, плівкових полімерних матеріалів і тари на їх основі. Визначення органолептичних показників пакувальних матеріалів, щільності та міцності. |

**5.4. Зміст завдань для самостійної роботи з курсу**

**«Товарознавство та товарна експертиза»**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Завдання*** | **Годин** |
| **Тема 1. Товарознавство в системі наук про товари і торгівлю** | **2** |
| *Підготовка до обговорення питань на тему, есе та презентацій у PowerPoint* | *2* |
| **Тема 2. Натуральні та споживні властивості товарів** | **6** |
| *Підготувати презентацію по одній з груп споживних властивостей товарів та показників, що їх визначають* | *2* |
| *Скласти денний раціон харчування дітей дошкільного, шкільного та підліткового віку, людей похилого віку та тих, хто займається розумовою працею, денний раціон спортсменів з урахуванням потреби у вітамінах, ваш варіант.* | *4* |
| **Тема 3. Класифікація й асортимент товарів** | **6** |
| *Підготовка аналітичного огляду «Класифікація продовольчих та непродовольчих товарів: товарознавчі характеристики»* | *6* |
| **Тема 4. Кодування товарів** | **6** |
| *Нормативно-правова база штрихового кодування* | *6* |
| **Тема 5. Якість товарів. Оцінювання якості товарів** | **4** |
| *Комплексне завдання з оцінки якості товарів* | *4* |
| **Тема 6. Чинники формування іміджу товарів в процесі купівлі-продажу** | **4** |
| *Підготовка тестових завдань* | *4* |
| **Тема 7. Стандартизація та сертифікація товарів** | **6** |
| *Підготовка до обговорення питань на тему, есе та презентацій у PowerPoint* | 6 |
| **Тема 8. Інформаційне забезпечення руху товарів в сфері обігу** | **8** |
| *Підготовка презентацій «Інформаційні знаки»* | *8* |
| **Тема 9. Поняття, мета та завдання експертизи товарів** | **3** |
| *Підготовка тестових завдань* | *3* |
| **Тема 10. Організація та технологія проведення експертизи товарів** | ***5*** |
| *Підготовка до обговорення питань на тему, есе* | *5* |
| **Тема 11. Види експертизи товарів** | **6** |
| *Підготовка до обговорення питань на тему, есе та презентацій у PowerPoint* | *6* |
| **Тема 12. Ідентифікація та фальсифікація товарів** | ***4*** |
| *Підготовка презентацій у PowerPoint* | *4* |
| ***Усього годин*** | ***60*** |

**6. Освітні технології, методи навчання і викладання навчальної дисципліни**

**«Товарознавство та товарна експертиза»**

МН1 – словесні методи (лекція, дискусія, бесіда, консультація тощо).

МН3 – ділові гри;

МН4 – проєктні завдання (індивідуальні та командні проекти);

МН5 – методи візуалізації результатів (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали тощо).

МН6 – робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами.

МН7 – самостійна робота над індивідуальним завданням.

МН9 – тренінги, коучі, майстер-класи від запрошених стейкхолдерів.

МН10 – реферативні та пошукові дослідження.

**7. Контроль та оцінювання результатів навчальних досягнень студентів з навчальної дисципліни «Товарознавство та товарна експертиза»**

*Формами поточного контролю є:*

МО1 – презентація самостійних робіт за індивідуальними завданнями.

МО3 – аналітичні звіти, реферати, есе.

МО4 – презентації результатів виконання завдань.

МО5 – презентація творчих завдань.

МО7 – командні результати проєктних завдань.

МО10 – підсумковий контроль – залік.

*За семестр студент може отримати максимум 60 балів.*

**Розподіл балів, які отримують студенти**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Поточне оцінювання (*аудиторна та самостійна робота*)** | | | | | | | | | | | | **Кількість балів** | **Сумарна**  **к-ть балів** |
| **Змістовий**  **модуль 1** | | | | **Змістовий**  **модуль 2** | | | | **Змістовий**  **модуль3** | | | | **Залік** |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | Т7 | Т8 | Т9 | Т10 | Т11 | Т12 | **40** | **100** |
| 5 | 6 | 8 | 5 | 6 | 4 | 5 | 6 | 4 | 4 | 4 | 3 |

*Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.*

**Шкала оцінювання: національна та ЄКТС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оцінка за національною шкалою** | **Оцінка за шкалою ECTS** | |
| **Оцінка (бали)** | **Пояснення за**  **розширеною шкалою** |
| Зараховано / Відмінно | A (90-100) | відмінно |
| Зараховано / Добре | B (80-89) | дуже добре |
| C (70-79) | добре |
| Зараховано / Задовільно | D (60-69) | задовільно |
| E (50-59) | достатньо |
| Незараховано / Незадовільно | FX (35-49) | (незадовільно)  з можливістю повторного складання |
| F (1-34) | (незадовільно)  з обов'язковим повторним курсом |

*Формами підсумкового контролю є залік, який* оцінюється в 40 балів. Бали, які студент може набрати на заліку розподіляються наступним чином:

* по теоретичному питанню студент отримує від **1** до **10 балів**: **10-9** балів ставиться у випадку, якщо студент безпомилково викладає навчальний матеріал, показує розуміння суті поставленого питання, робить власні висновки, пропозиції, використовує матеріали преси, додаткової літератури, законодавчі матеріали; **8-6** балів, якщо студент грамотно розкриває суть поставлених питань, володіє термінами дисципліни, робить спроби аналізу, використовує матеріали преси, додаткової літератури, але допускає несуттєві помилки; **5-3** бали ставиться студенту, який поверхнево викладає суть навчального матеріалу, не використовує додаткові джерела інформації, допускає помилки у відповідях на поставлені питання; **0-2** бал – якщо не знає суті поставлених питань, при викладенні навчального матеріалу допускає грубі помилки;
* за кожний вірне визначення (всього – 5 термінів) категорії студент отримує **2 бали**, за частково вірне визначення (не наведено всі аспекти явища, не до кінця розкрита економічна суть) студент отримує **1 бал**;
* за кожну вірну відповідь на тест (всього – 5 тестових завдань) студент отримує **2 бали.**

Дисципліна «Товарознавство та товарна експертиза» орієнтована на здобувачів, які вже мають початкові знання з маркетингу та допоможе засвоїти основні категорії і положення теорії товарознавства; здобути практичні навички у формуванні асортименту, ідентифікації товарів, контролі їх якості та навчитись застосовувати отримані теоретичні знання в практичній товарознавчій діяльності.

**8. Список рекомендованої літератури з курсу**

**«Товарознавство та товарна експертиза»**

1. **Бабух І.Б.,** Романюк Н.В. Маркетинговий аналіз товарної політики підприємства : цілі, завдання, перспективи. *Економіка і регіон.* 2024. № 1 (92). Національний університет «Полтавська політехніка імені Юрія Кондратюка». С. 87-93.
2. Бабух І. Б., Романюк Н. В. Маркетингова товарна політика : сутність та необхідність аналізу. *Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 74) : матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції,* (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 6-7 лютого 2023 р.) / редкол. : О.Патряк та ін.; ГО «Наукова спільнота»; WSSG w Przeworsku. Тернопіль : ФОП Шпак В.Б. 215 с. С.95-97.
3. Байдакова Л. І. та ін. Теоретичні основи товарознавства : підручник Луцьк : ЛНТУ, 2016. 284 с.
4. Бевза С. С. Завдання для перевірки знань студентів (кросворди) з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів». ВТЕК КНТЕУ, 2017. 66 с.
5. Беднарчук М. С. Товарознавство. Непродовольчі товари: підручник для студентів вищих навчальних закладів. Львів : «Магнолія 2006», 2013. 424 с.
6. Білецький Е. В., Янушкевич Д. А., Шайхлісламов З. Р. Управління якістю продукції та послуг : навч. посіб. Харків : ХТЕІ, 2019. 222 с.
7. Бондарчук М. Є. Товарознавство (Теоретичні основи товарознавства) : конспект лекцій. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 114 с.
8. Голодюк Г. І., Дудла І. О., Пахолюк О. В. Товарознавство послуг : навч. посіб. Луцьк : ЛНТУ, 2019. 296 с.
9. Грищенко О. Ф. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : конспект лекцій. Суми : Сумський державний університет, 2019. 54 с.
10. Данько Т. І., Яворська Н. П. Ідентифікація товарів : сутність та основні товарознавчі аспекти. *Економіка і суспільство*. 2017. № 9. С. 391-395.
11. Дикань В. Л., Каграманян А. О., Каличева Н. Є. Товарознавство та комерційна діяльність : підручник. Харків : УкрДУЗТ, 2018. 362 с.
12. Дубініна А. А., Дудла І. О., Мардар М. Р. та ін. Експертиза товарів : навчальний посібник. Х. : ХДУХТ, 2017. 262 с.
13. Загальні методи визначення якості та безпеки споживчих товарів : навч.-практ. посіб. / Петрова І. А., Петров С. О., Кричковська Л. В., Дубоносов В. Л. Харків : ФОП Крамаренко Ю.М., 2017. 233 с.
14. Князь С. В., Загородній А. Г., Римар М. В. та ін. Довідниктоварознавця і споживача продовольчих товарів : навч. Посіб. за ред. С. В. Князя. Львів : Львівська політехніка, 2021. 796 с.
15. Коваленко І. В. Пакувальне обладнання : конспект лекцій. Київ, 2017. 211 с.
16. Коломієць Т. М., Байдакова Л. І., Ягелюк С. В, Байдакова І. М. Експертиза товарів : підручник. ЛНТУ. К. : Слово, 2014. 392 с
17. Мельник Т. Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей). Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.
18. Назаренко Л.О. Експертиза товарів. Експертиза продовольчих товарів. Київ. 2017. 312 с.
19. Подвірна Т. В. Теоретичні основи товарознавства та підприємництва : конспект лекцій. Тернопіль : ТНТУ ім. І Пулюя, 2017. 200 с.
20. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції : Закон України. *Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи*. Т. 1. Львів : Леонорм, 2009. С. 38-43.
21. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 №1023-XII // Відомості Верховної Ради України. 1991. №30. ст.380. (Редакція від 01.01.2016 р.).
22. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг : Закон України. URL : www.http:consumer.in.ua.
23. Пугачевський Г. Ф. Теоретичне товарознавство: монографія. К. : 2016. 128 с.
24. Системи управління якістю. Вимоги. : ДСТУ ISO 9001:2009. К.: Держспоживстандарт України, 2009. 26 с. [Національний стандарт України].
25. Стойко І. І. Стандартизація, сертифікація, метрологія (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, тести, нормативні документи) : навч.-метод. посіб. Тернопіль : ТНТУ ім. І. Пулюя, 2018. 212 с.
26. Траченко Л. А. Експертиза послуг : навчальний посібник. Одеса : ОНЕУ, 2017. 243 с.
27. Babukh I., I. Zrybnieva. Assortment policy in the enterprise marketing. *Scientific Journal Economics and Finance*. 2018. Issue 9. Р. 10-18.
28. Babukh I. Commodity Science as a Science and educational discipline : principles and development directions. *Економіка та суспільство*. Мукачево : Мукачівський державний університет. 2017. Вип. 12. С. 397-401.

**9. Інтернет-ресурси**

1. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. URL : http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show­/1315-18.
2. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг : Закон України. URL : www.http:consumer.in.ua.
3. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. URL: <http://www.162.com.ua/cert-/equipment-technological-food>.
4. Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості. URL : <http://www.ukrndnc.org.ua/>.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів від 20.09.2015. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua-/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.
6. Офіційний сайт Асоціації «ДжіЕс1 Україна». URL: <https://gs1ua.org/ua>.
7. Офіційний сайт Державного підприємства «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»). URL : http://www.ukrndnc.org.ua/.
8. Портал споживача. URL : http: [www.leonorm.com](http://www.leonorm.com).
9. Сайт для товарознавця. URL : <http://csm.kiev.ua>.