

раціональне використання наявних ресурсів шляхом побудови ефективної системи управління потенціалом.

Використані джерела:

1. Березін О. В. Завдання та механізм оптимізації структури потенціалу підприємства. *Вісник Національного університету водного господарства та природокористування. Економіка*. Частина II : зб. наук. пр. 2018. № 4 (40). С. 20-28.

2. Костенюк Ю. Б. Моделювання потенціалу підприємства для розробки стратегій управління. *Статистика України*. 2019. № 4. С. 21-27.

3. Кошова В. Ю., Богацька Н. М. Основні напрямки підвищення ефективності управління ресурсним потенціалом підприємства. *Економічні студії*. 2017. № 5 (18). С. 56-60.

4. Плікус І. Й. Потенціал підприємства, його оцінка й трансформація: економічна та бухгалтерська інтерпретація. *Фінанси України*. 2012. №4. С. 91-105.

Корінецька Наталія
Західноукраїнський національний університет
(науковий керівник: к.е.н., доцент, доцент кафедри
підприємництва і торгівлі ЗУНУ Волошин Р.В.)

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ТОВАРОЗНАВСТВА

У ХХІ столітті така наука як товарознавство набуває піку популярності. Враховуючи шалений розвиток брендів та створення нових продуктів світ потребує нових підходів задля максимального розвитку. Проблем пов'язаних із товарознавством чимало, до них відносяться: якість продукту, вміст та упаковка; також ідентифікація, яка допоможе виявити фальсифіковані товари та буде економити чимало часу як продавців, так і покупців.

Мета дослідження полягає у визначенні сучасних тенденцій розвитку товарознавства, нових методах пакування, шифрування та особливостях подачі продукту.

Давайте розпочнемо з імпорту: фактично вся продукція, яка виготовляється в Україні – отримується в оригінальному вигляді. Відповідно до чинних стандартів і правил упакування не лише дозволяє продукту виглядати естетично, а й захищає його від пошкоджень, забруднення, що дає можливість легко його транспортувати.

У тарі є декілька призначень, які ми можемо поділити за певними

категоріями. Перша – для споживача. Тут повинне бути ексклюзивне пакування, те, яке однозначно приверне увагу і буде гарантувати надійне транспортування, а також необхідна інформація про товар: склад і за бажанням - корисна інформація.

Друга категорія призначена для виробника. Тут також оцінюється привабливість пакування та передбачені законодавством правила: безпечність, екологічність, правові норми країни. Для виробника одним із найважливіших є ексклюзивність та можливості просування товару у маркетингу.

Третя категорія стосується посередника. Основні правила оцінки: безпека під час перевезення, ідентифікація (за допомогою штрих-кодів, що значно економить час швидко ідентифікуючи товар), мерчандайзинг, виконання усіх вказаних вимог для зберігання товару [1].

Враховуючи різноманіття продукції, її об'єми, призначення, матеріали з яких виготовлені товари важливо забезпечити міцність та стійкість до зовнішнього середовища. Тому товари виготовляють із найрізноманітніших матеріалів: скло, дерево, метал, плівка, картон, кераміка і текстиль. Саме упаковка із полімерної плівки збільшує термін зберігання продуктів, що однозначно є перевагою для даного виду пакування.

Ще однією із сучасних технологій пакування є гнучка упаковка. Здебільшого використовують для рідких та сипких продуктів, називають її дойпак. Якщо детальніше, дойпак – це так званий пластиковий пакет із цупким дном, що дозволяє товару тримати форму вертикально. Найважливішою ознакою дойпаку є багатошарова конструкція з гнучким твердим дном. Зазвичай використовують для рідин: соків, води, майонезу, приправ, хімікатів та інших сипучих, такі як чай або кава.

Чому дойпак такий популярний? На відміну від склотари його практично неможливо зіпсувати; має легку вагу; еластичний; допомагає продуктам залишатися у придатному вигляді довгий час.

Можемо зробити висновок, що сучасні тенденції розвитку товарознавства є актуальними для кожного з нас. Оскільки ми є споживчим суспільством, необхідно постійно розвиватись у такій сфері, як товарознавство. Інновації призводять до нових продуктів і відповідно - нового життя.

Використані джерела:

1. Мельник Т. Ю. Товарознавство: підруч. Житомир: Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с.

2. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів. М'ясо свійських тварин і птиці : навч.-метод. посіб. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2020. 423 с.

3. Сіренко С. О., Трішкіна Н. І. Товарознавство. Непродовольчі товари : навч. посіб. для студентів товарознав. освіт. програм ВНЗ. Хмельницький : Цюпак А. А. [вид.], 2021. 560 с.

Кочмар Ольги
Західноукраїнський національний університет
(науковий керівник: к.е.н., доцент, доцент кафедри
підприємництва і торгівлі ЗУНУ Волошин Р.В.)

ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ЕКСПЕРТИЗИ

Питання дослідження якості споживчої властивості, нешкідливості, харчової цінності кількості та відповідності умовам нормативної документації, умовам договору партії з наданням мотивованого, об'єктивного, кваліфікованого висновку. Експертиза товарів - мета визначення їх якості сировини, послуги, обладнання з метою визначення їх відмінності, розміру заподіяної шкоди внаслідок їх пошкодження, оцінка вартість проведення ремонтно-відновлювальних робіт щодо них, а також їх відповідності існуючим стандартам. Товарознавча експертиза включає в себе: устаткування, машини, продукту послугу народного споживання; військового майна, техніки та озброєння.

Експертиза поділяється на різні види згідно напрямів досліджень, які здійснюються з певними вимогами: [1]:

– експертиза кількості товару – число товарних одиниць, в частині партії до числового значення, що міститься у товаросупроводжувальних документах; має основне місце при розходженні фактичної кількості товару з даними транспортних, розрахункових документів чи маркірування.

– якість товару - випробування показників якості товару до вимог, яких потрібно дотримуватися умовами угоди, нормативною документацією

– комплектність товару – перевірка номенклатури окремих частин, які у комплектності складають одиницю.

– споживчі властивості товару - вивчення та підрахунок споживчих властивостей товару за допомогою експертних методів на основі результатів випробувань.