

**Силабус навчальної дисципліни
«Експертиза якості та безпеки товарів»**

Галузь знань: 07 Управління та адміністрування

Спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Освітньо-професійна програма «Товарознавство і логістична діяльність»

Рівень освіти	Фахова передвища
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Курс, семестр	III курс БСО (6)
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин /	3 кредити/ 90 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Предметом вивчення експертизи якості та безпеки товарів є спрямування на вивчення компетентного дослідження товарів, їх якості та безпечності.
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	Метою дисципліни «Експертиза якості та безпеки товарів» є надання майбутньому фахівцю фундаментальних знань та практичних вмінь з особливостей і закономірностей проведення експертизи якості та безпеки товарів, сприяти формуванню навичок оцінювати якість та безпечність товарів.
Чому можна навчитися (результати навчання)	РН 7 Застосовувати всебічні спеціалізовані емпіричні й теоретичні знання у сфері підприємництва, торгівлі, біржової діяльності для подальшого використання у практичній діяльності. РН 10. Визначати характеристику товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів. РН 11 Знати основи нормативно-правового забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати їх на практиці.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Загальні компетентності ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Спеціальні компетентності СК4. Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності СК5. Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.
Зміст дисципліни	Тема1. Предмет, зміст і завдання експертизи якості та безпеки товарів. Поняття та значення експертизи якості та безпеки товарів. Тема2. Поняття якості товарів. Показники якості товарів. Методи визначення показників якості. Тема 3. Експертиза якості та безпеки свіжих плодів, овочів, грибів та продуктів їх переробки. Тема 4 Експертиза якості та безпеки зерноборошняних товарів. Тема 5. Експертиза якості та безпеки цукру, меду, крохмалю та кондитерських виробів. Тема 6. Експертиза якості та безпеки смакових товарів. Тема 7. Експертиза якості та безпеки молока і молочних товарів, яєць і харчових жирів.

	<p>Тема 8. Експертиза якості та безпеки м'яса і м'ясних продуктів.</p> <p>Тема 9. Експертиза якості та безпеки риби, рибних товарів.</p> <p>Тема 10. Експертиза якості та безпеки харчових концентратів.</p> <p>Тема 11. Експертиза якості та безпеки текстильних товарів</p> <p>Тема 12 Експертиза якості та безпеки одягу і взуття.</p> <p>Тема 13. Експертиза якості та безпеки товарів господарського призначення</p> <p>Тема 14. Експертиза якості та безпеки товарів культурно-побутового призначення</p> <p>Тема 15. Експертиза якості та безпеки галантерейних і парфумерно - косметичних товарів</p>
Передумови вивчення дисципліни	Вивчення дисциплін «Експертиза якості та безпеки товарів» передбачає наявність знань з дисциплін: «Теоретичні основи товарознавства та стандартизація товарів», «Товарознавство. Харчові продукти.», «Товарознавство. Непродовольчі товари» «Екологія та безпечність товарів»
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>У процесі вивчення дисципліни «Експертиза якості та безпеки товарів» використовуються наступні засоби оцінювання результатів навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - поточне тестування та опитування; - аналітичні звіти, реферати; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - ситуаційні завдання; - підготовка та перегляд відеороликів; - підсумкове тестування та усне опитування. <p>Оцінювання відбувається для здобувачів освіти на основі БСО за національною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» .</p>
Форма підсумкового контролю знань	Диференційований залік
Рекомендовані джерела інформації	<p>Основна література</p> <p>1. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Захист прав споживачів. Головна Держпродспоживслужба URL: https://dpss.gov.ua/zahist-prav-spozivachiv .</p> <p>2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 2529-IX 16.08. 2022 р. https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2529-20#n12</p> <p>3. Про загальну безпечність нехарчової продукції : Закон України від 02.12.2010 р. № 2736-VI. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2736-17#Text .</p> <p>4. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» Закон України (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41){Із змінами, внесеними згідно із Законами № 1822-IX від 21.10.2021, ВВР, 2022, № 1, ст.2 № 3339-IX від 23.08.2023}</p> <p>5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 20.09.2015 № 771/97-ВР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр</p> <p>6. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000 – [Чинний від 2001-01-01]. – Київ: Держстандарт України, 2000. – 28 https://se30a460725d40683.jimcontent.com/download/version/1480687360/module/13733126622/name/pdf</p>

	<p>7. Ємченко І.В., Батутіна А.П. Експертиза товарів. Підручник. Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. 278 с.</p> <p>8. Коломієць Т.М., Пригудьська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2001.274с.</p> <p>9. Радченко Л.П., Льовшина Л.Д., Головка М.Б., М'ячиков О.В., Мартишко І.Ф. Товарознавство непродовольчих товарів. Харків: «Світ Книг», 2013.940с.</p> <p>10.Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. Київ: «Світ Книг», 2016.713с.</p> <p>Додаткова література</p> <p>1.Данко Г.М. Експертиза продовольчих товарів. Навчально-методичний посібник. Ужгород: 2017.77 с.</p> <p>2.Дубініна А.А., Овчіннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летута Т.М., Науменко М.О. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. Київ: «Центр учбової літератури»,2010. 272с. URL: https://library.nlu.edu.ua/POLN_TEXT/CUL/24-Metodi%20vznachennya%20falsif%20tovariv-Dubinina.pdf</p> <p>3.Павлова В.А.,Титаренко Л.Д., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів, підручник, Київ: «Центр навчальної літератури», 2006р.192с.</p> <p>4.Полікарпов І.С., Килими та килимові вироби. Навчальний посібник. Київ:2006.110с.</p> <p>5.Полікарпов І.С., Шийко І.І., Товарознавство електро побутових товарів. Навчальний посібник. Київ:2006.335 с.</p> <p>6.Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Київ: «Лібра ТОВ», 1999.270 с. 17.Шийко І.І., Споживча оцінка асортименту та якості товарів. Збірник наукових праць. Київ: 2000.206 с.</p> <p>Інформаційні ресурси</p> <p>1. www.worldfood.com.ua</p> <p>2.https://pidru4niki.com/1047040663854/tovarovnavstvo/osoblivosti_ekspertizi_svizhiv_pereroblenih_plodiv_ovochiv</p> <p>3.https://kise.ua/golovna/tovarovnavcha-ekspertiza.html</p> <p>www.twirpx.com file</p> <p>4. studopedia.com.ua ekspertyza-kontrol-yakosti</p> <p>5 textbook.com.ua tovaroznavstvo</p>
Циклова комісія	товарознавчо-комерційних дисциплін https://utek.uz.ua/tsyklova-komisiya-tovarovnavcho-komertsijnyh-dystsyplin/
Викладачі, які забезпечують викладання дисципліни	Ганна ДАНКО, викладач товарознавства продовольчих товарів, «спеціаліст вищої категорії», «викладач-методист»; Portfolio-Danko-G.M-1 Інга ДВОРОВЧИК, викладач товарознавства непродовольчих товарів, «спеціаліст вищої категорії». Portfolio-Dvorovchik-I PDF (utek.uz.ua)
Рік введення	Розглянуто та схвалено на засіданні ц/к товарознавчо-комерційних дисциплін 06 лютого 2024р., протокол № 5