Міністерство освіти і науки України
ВСП «Ужгородський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи
_____ О. Л. Раті
«30» серпня 2024 р.

Експертиза якості та безпеки товарів

РОБОЧА ПРОГРАМА

Відділення: підприємництва та торгівлі
Циклова комісія: товарознавчо - комерційних дисциплін
Спеціальність: 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Освітньо–професійна програма: «Товарознавство і логістична діяльність»
Освітньо – професійний ступінь: «фаховий молодший бакалавр»
Мова викладання: українська

Ужгород 2024

Укладачі: Ганна ДАНКО, викладач, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист; Інга ДВОРОВЧИК, викладач спеціаліст вищої категорії.

Рецензент: Лариса ПАВЛІШ, кандидат технічних наук, доцент, спеціаліст вищої категорії

Розглянуто та затверджено на засіданні циклової комісії товарознавчо-комерційних дисциплін

Протокол № 1 *від* 29 серпня 2024 р
Голова ц/к _____ *Маріанна ДЬОЛОГ*

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої групи з розробки, розвитку ОПП та випуску фахівців за нею

Протокол № 1 *від* 30.08.2024
Керівник групи: _____ *Ганна ДАНКО*

ПЕРЕЗАТВЕРДЖЕННЯ

«___»_____ 2024 р.
«___»_____ 2025 р.
«___»_____ 2026 р.

1.Мета навчальної дисципліни «Експертиза якості та безпеки товарів»

Робоча програма з дисципліни «Експертиза якості та безпеки товарів» призначена для підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» галузі знань 07 «Управління та адміністрування», спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньо–професійна програма «Товарознавство і логістична діяльність» та складена за навчальною програмою «Експертиза якості та безпеки товарів», затвердженою педагогічною радою ВСП «УТЕФК ДТЕУ» від 30 серпня 2024 року, протокол №1. Навчальна дисципліна є вибірковою компонентою освітньо–професійної програми.

Робоча програма складається з тематичного плану, розрахованого на 90 годин (3 кредити ЄКТС), для денної форми навчання, основних вимог до знань та умінь здобувачів освіти, критеріїв оцінювання, списку рекомендованих джерел.

Метою вивчення 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.

Основним завданням вивчення дисципліни «Експертиза якості та безпеки товарів» є надання освіти ґрунтовних знань в :

- дослідженні якості товарів, що є основним засобом недопущення постачання в торговельні підприємства фальсифікованих товарів ;
- оцінюванні відповідності супровідної документації на товари вимогам нормативної документації;
- проведенні оцінки безпеки товарів для споживача і навколишнього середовища;
- встановленні відповідності якості та безпеки товарів нормам і характеристикам стандартів;
- умінні аналізувати факти, робити мотивовані об’єктивні висновки експертизи та узагальнення про якість та безпечність товарів.

Предметом вивчення дисципліни є об’єктивно компетентне дослідження товарів, їх якості та безпечності.

Відповідно до навчального плану програма розрахована на вивчення дисципліни протягом одного семестру. Передбачено поєднання лекційних та практичних занять.

Оцінювання знань здобувачів освіти здійснюється за шкалою: «5» - відмінно; «4» - добре; «3» - задовільно; «2» - незадовільно.

Основні поняття дисципліни :

експертиза, контроль якості та безпеки товарів, ДСТУ, ТУ, стандарт, сертифікат, якість та безпека товарів, показники якості та безпечності, вимоги до якості, вади, дефекти, методи оцінки якості товарів, градація якості, товарні сорти, сенсорний аналіз, органолептична оцінка якості, дегустаційна оцінка, вибірка, крапкова проба, загальний зразок, акт відбору проб, акт експертизи. Результатами вивчення дисципліни «Експертиза якості та безпеки товарів» є сформована цілісна система теоретичних знань та практичних навичок, що забезпечує оволодіння здобувачами освіти загальними та фаховими компетентностями і може бути використана фахівцями у практичній діяльності.

Лекційні заняття мають інтерактивний науково-пізнавальний характер, використовуються мультимедійні презентації, відео, робочі зошити – опорні конспекти, випереджувальні завдання здобувачів освіти.

Практичні заняття спрямовані на закріплення знань, набуття вмінь і формування навичок через комплекс методів, пов'язаних із застосуванням знарядь дослідної праці.

Самостійна робота здобувачів освіти - у відповідності до Положення «Про самостійну роботу здобувача освіти ВСП «УТЕФК ДТЕУ».

2.Результати вивчення з дисципліни

Загальні компетентності (ЗК)	**ЗК 3.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності (СК)	**СК 4.** Здатність визначати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. **СК 5.** Здатність здійснювати діяльність із дотриманням вимог нормативно – правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

Результати навчання:

Результати навчання (РН)	**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. **РН11.** Знати основи нормативно – правового забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.

3. Критерії оцінювання навчальних досягнень

Оцінка 5 («відмінно»):

здобувач освіти засвідчив бездоганні, всебічні знання програмового матеріалу з дисципліни, здатний розв'язувати ситуаційні завдання і при цьому вміє використовувати стандарти, виявляє варіативність мислення і раціональність у виборі методів оцінки якості товарів, вміє робити висновки та обґрунтування щодо якості та безпечності товарів.

Оцінка 4 («добре»):

здобувач освіти виявив хороші знання, достатньо володіє програмовим матеріалом, знає показники якості та безпечності товарів, їх характеристику, заповнює акти відбору проб та акти експертизи, здатний самостійно виправляти допустимі незначні помилки при визначенні якості та безпечності товарів.

Оцінка 3 («задовільно»):

здобувач фахової освіти частково справляється з виконанням завдань з експертизи товарів народного споживання, не може самостійно вирішити ситуаційні завдання, виявляє суттєві прогалини у знаннях щодо оцінки якості товарів, допускає помилки у висновках про якість та безпечність товарів, посередньо володіє матеріалом.

Оцінка 2 («незадовільно»):

здобувач фахової освіти слабо володіє термінами з експертизи товарів народного споживання, допускає грубі помилки при визначенні якості товарів народного споживання, не знає методів оцінки якості та безпечності, не може користуватись нормативною документацією, не здатний відповідати на додаткові питання.

4.Засоби оцінювання

Основними видами контролю оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти є:

- поточний контроль (виявлення ступеня сприйняття і засвоєння матеріалу);
- тематичний (контроль знань окремих тем чи розділів);
- підсумковий контроль(заліки, іспит)

5.ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назва тем програми	Кількість годин				
	Всього	Аудиторних			СРС
		Лекційних	Практичні роботи	Семінарські заняття	
1	2	3	4	5	6
Тема 1. Предмет, зміст і завдання експертизи якості та безпеки товарів. Поняття та значення експертизи якості та безпеки товарів.	4	2	-	-	2
Тема 2. Поняття якості товарів. Показники якості товарів. Класифікація показників якості товарів .	2	-	-	-	2
Тема3. Експертиза якості та безпеки свіжих плодів, овочів, грибів та продуктів їх переробки.	6	2	2	-	2
Тема4.Експертиза якості та безпеки зерноборошняних товарів.	4	2	2	-	-
Тема 5. Експертиза якості та безпеки цукру, меду, крохмалю та кондитерських виробів.	4	2	2	-	-
Тема 6. Експертиза якості та безпеки смакових товарів.	6	2	2	-	2
Тема7. Експертиза якості та безпеки молока і молочних товарів, яєць і харчових жирів	6	2	4	-	-
Тема 8. Експертиза якості та безпеки м'яса і м'ясних продуктів .	6	2	4	-	-
Тема 9. Експертиза якості та безпеки риби, рибних товарів.	6	2	2	-	2
Тема 10. Експертиза якості та безпеки харчових концентратів.	1	-	-	-	1
Тема 11.Експертиза якості та безпеки текстильних товарів	6	2	2	-	2
Тема 12 Експертиза якості та безпеки одягу і взуття	12	6	6	-	-
Тема13.Експертиза якості та безпеки товарів господарського призначення	9	2	2	-	5
Тема14.Експертиза якості та безпеки товарів культурно- побутового призначення	10	2	2	-	6
Тема15.Експертиза якості та безпеки галантерейних та парфумерно-косметичних товарів	8	4	4	-	-
Усього годин	**90**	**32**	**34**	-	**24**

Зміст дисципліни (теми програми)
Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год	Види роботи на занятті	Форми контролю
Тема 1. Предмет, зміст і завдання експертизи якості та безпеки товарів. Поняття та значення експертизи якості та безпеки товарів				
Знати: поняття експертизи та контролю, їх відмінні ознаки; нормативні документи та документи що засвідчують та підтверджують якість та безпеку Вміти: розпізнавати реквізити супровідних документів, визначати вид товарознавчої експертизи, послідовно проводити дослідження якості та безпечності товарів.	Заняття №1 Лекція №1. Поняття та значення експертизи та безпеки продовольчих товарів**.** План: 1.Поняття та значення експертизи. 2. Види товарознавчої експертизи. 3. Порядок проведення експертизи. Література: №1,2,5,7,8,11,16,20,21.	2	Елементи бесіди	Усне опитування
	С.Р.С. №1 Вивчення Інструкції про порядок проведення товарознавчої експертизи товарів (продукції) експертами Торгово-промислових палат України**.** План: 1.Порядок проведення експертизи якості, кількості товарних місць та товару. 2.Складання акту експертизи. Література: № 1,2,5,7,8,11,16,20,21.	2		Опрацювання питань плану
Тема2. Поняття якості товарів. Показники якості товарів. Класифікація показників якості товарів .				

Знати: поняття про якість та безпечність продукції, основні ознаки якості; методи оцінки якості. Вміти: визначати якість товарів органолептично, дегустувати зразки досліджуваних товарів, дотримуючись правил	С.Р.С. №2 Класифікація та номенклатура показників якості та безпеки продукції. Методи їх визначення**.** План: 1.Поняття якості та безпеки товарів, показники якості та властивості товарів, класифікація показників якості товарів. 2.Методи визначення показників якості. 3.Сенсорний аналіз, визначення смаку, запаху, кольору. Література:№3,4,5,7,8,11-13,16,17,18,20,21.	2		Опрацювання питань плану
Тема3. Експертиза якості та безпеки свіжих плодів, овочів, грибів та продуктів їх переробки				
Знати: показники якості та безпечності, вимоги до якості, норми і характеристику показників, вади і дефекти та пошкодження товарів	Заняття № 2. Лекція №2. Контроль якості та безпеки свіжих плодів, овочів, грибів та продуктів їх переробки**.** План: 1. Види контролю. 2. Показники якості, градація якості. 3. Відбір проб для обстеження. Література: №1,4,5,10-13,16,18 -20,21.	2	Елементи бесіди	Усне опитування
Вміти: оцінювати якість, споживчі переваги товарів, їх відповідність стандартам, нормам, вимогам законів; працювати з стандартами; вирішувати проблемні завдання та ситуаційні задачі; складати акт відбору проб та акт експертизи.	Заняття № 3 Практична робота №1. Оцінка якості свіжих овочів. Оцінка якості свіжих плодів**.** Література: № 1,4,5,10-13,16,18-20,21.	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування, тестові завдання

	С.Р.С. №3 Продукти переробки овочів та плодів. 1. Контроль якості та безпеки переробленої плодоовочевої продукції. 2.Показники якості, вимоги до якості продуктів переробки овочів та плодів. Література: № 1,4,5,10-13,16,18-20,21.	2		Опрацювання питань плану
Тема4. Експертиза якості та безпеки зерноборошняних товарів				
Знати: специфічні показники якості, вади, дефекти; товарні сорти зерно борошняних товарів. Вміти: досліджувати відповідність тари, пакування і маркування вимогам нормативно - технічної документації; визначати якість однорідної партії товару; розрахувати вибірку (кількість тарних місць), крапкові проби, об'єднану пробу.	Заняття № 4 Лекція №3 Контроль якості та безпеки круп, борошна, макаронних і хлібобулочних виробів. План: 1.Оцінка якості круп та борошна. 2. Показники якості, оцінка якості макаронних виробів. 3.Оцінка якості хліба та хлібобулочних виробів. Література: №1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Елементи бесіди	Усне опитування
	Заняття № 5 Практична робота №2. Оцінка якості борошна, круп, макаронних і хлібобулочних виробів**.** Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування, тестові завдання
Тема 5. Експертиза якості та безпеки цукру, меду, крохмалю та кондитерських виробів.				
	Заняття № 7 Практична робота №3. Оцінка якості цукру, меду, кондитерських товарів**.** Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування, тестові завдання
Тема 6. Експертиза якості та безпеки смакових товарів.				
	Заняття № 8 Лекція №5. Контроль якості смакових товарів**.** План:	2	Випереджаючі завдання, бесіда	Усне опитування

Знати: методи органолептичних досліджень, методику проведення дегустації смакових товарів Вміти: оцінювати якість смакових товарів органолептично; визначати відповідність місткості (повноти наливу) безалкогольних та алкогольних напоїв.	1.Показники якості, вимоги до якості чаю, кави. 2. Показники якості, вимоги до якості прянощів та приправ. 3. Дослідження якості безалкогольних та алкогольних напоїв. Література: №1,4,5,10-13,16,18,20,21.			
	Заняття № 9 Практична робота №4. Оцінка якості чаю, кави, прянощів та приправ**.** Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування, тестові завдання
	С.Р.С. №4. Експертиза якості та безпеки смакових товарів**.** План: 1. Основи дегустації смакових товарів. 2.Методика проведення органолептичної оцінки якості виноградних вин, алкогольних напоїв, пива. Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2		Опрацювання питань плану
Тема7. Експертиза якості та безпеки молока і молочних товарів, яєць і харчових жирів				
Знати: специфічні показники якості, вади, молока і молочних товарів Вміти: досліджувати якість, обстежувати стан пакування та розшифровувати товарну інформацію на маркуванні;	Заняття № 10 Лекція №6. Контроль якості молока і молочних товарів, яєць, рослинних і тваринних жирів. План: 1. Органолептична оцінка, визначення свіжості молока і молочних товарів. 2. Органолептична оцінка, визначення свіжості яєць. 3.Відбір проб, визначення якості рослинних олій та тваринних жирів. Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Елементи бесіди	Усне опитування

	Заняття № 11 Практична робота №5. Оцінка якості молока і молочних товарів, сирів, масла вершкового, морозива, молочних консервів. Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування, тестові завдання
	Заняття № 12 Практична робота №6. Оцінка якості яєць, рослинних і тваринних жирів. Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Вирішення практичних та ситуативних завдань	Усне опитування, тестові завдання
Тема 8. Експертиза якості та безпеки м'яса і м'ясних продуктів .				
Знати: показники якості , вимоги до якості, норми і характеристику показників, вади і дефекти м'яса і м'ясних продуктів Вміти: досліджувати якість, свіжість м'яса і м'ясних продуктів; обстежувати стан пакування та розшифровувати товарну інформацію на маркуванні	Заняття № 13 Лекція №7. Контроль якості м'яса і м'ясних продуктів**.** 1.Визначення свіжості м'яса тварин та птиці. 2. Показники якості ковбасних виробів, м'ясних копченостей та м'ясних консервів. Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Випереджаючі завдання, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
	Заняття № 14 Практична робота № 7. Оцінка якості м'яса тварин і птиці. Визначення свіжості м'яса Література: №1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування
	Заняття № 15 Практична робота № 8. Оцінка якості ковбасних виробів, м'ясних копченостей та м'ясних консервів. Література: №1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування

Тема 9. Експертиза якості та безпеки риби, рибних товарів.				
Знати: специфічні показники якості, вади, дефекти риби, рибних товарів; складати акт відбору проб та акт експертизи Вміти: оцінювати якість риби та рибних товарів їх відповідність нормам стандартів вирішувати проблемні завдання та ситуаційні задачі.	Заняття № 16 Лекція №8. Контроль якості риби, рибних товарів**.** План: 1. Методи оцінки якості риби та рибних товарів. 2. Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби. Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Випереджаючі завдання, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
	Заняття №17 Практична робота № 9. Оцінка якості живої риби перероблених рибних товарів, консервів та пресервів Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування
	С.Р.С. №5 Експертиза якості та безпеки риби, рибних товарів. План: 1.Показники якості та дефекти перероблених рибних товарів. 2.Кількісна експертиза, співвідношення сировини, відхилення від маси рибних консервів та пресервів. Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	2		Опрацювання питань плану
Тема 10. Експертиза якості та безпеки харчових концентратів.				
Знати: перевіряти якість товарів у відповідності стандартам по видам Вміти: досліджувати якість, стан пакування та розшифровувати товарну інформацію на маркуванні;	С.Р.С. №6 Експертиза якості харчових концентратів. План: 1.Контроль якості харчових концентратів. 2.Оцінка якості харчових концентратів. Література: № 1,4,5,10-13,16,18,20,21.	1		Опрацювання питань плану

Визначати масу нетто, брутто, співвідношення компонентів рецептури.				
Тема 11. Експертиза якості та безпеки текстильних товарів				
Знати: -якості текстильних товарів; -дефекти текстильних товарів; -принципи сортування текстильних товарів; -методи оцінки якості текстильних товарів -вимоги до якості текстильних товарів. Вміти: -оцінювати якість текстильних товарів; -складати акти експертизи; -користуватись нормативно-технічною документацією;	Заняття № 18 Лекція №9. Контроль якості тканин. План: 1 Показники якості тканин. 2. Дефекти тканин, та їх вплив на якість. 3.Методи контролю якості та визначення сортності (гатунковості) тканин. Література: № 2,3,6,9,14,17,18,20,21.	2	Випереджаючі завдання, бесіда	Тестові завдання, усне опитування
	Заняття №19 Практична робота № 10. Оцінка якості тканин Література: № 2,3,6,9,17,18,20,21.	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування
	С.Р.С. №7 Експертиза якості та безпеки нетканих матеріалів План: 1Вимоги до якості нетканих матеріалів. 2.Дефекти нетканих матеріалів, та їх вплив на якість. 3.Методи контролю якості нетканих матеріалів Література№2,3,6,9,17,18,20,21.	1		Опрацювання питань плану

	С.Р.С № 8 Експертиза якості та безпеки штучного хутра та килимів План: 1.Показники якості штучного хутра Дефекти. 2. Показники якості килимів Дефекти. Література №2,3,6,9,17,18,20,21.	1		Опрацювання питань плану
Тема 12. Експертиза якості та безпеки одягу та взуття.				
Знати: - показники якості швейних та трикотажних товарів; -вимоги до якості швейних та трикотажних товарів; -дефекти швейних та трикотажних товарів; - принципи сортування та методи оцінки якості швейних та трикотажних товарів .	Заняття №20 Лекція №10 Контроль якості швейних товарів План: 1.Вимоги до якості швейних товарів 2 Дефекти швейних виробів та їх вплив на якість. 3 Контроль і оцінка якості швейних товарів. Література: № 2,3,6,9,17,18,20,21.	2	Елементи бесіди	Усне опитування
	Заняття №21Практична робота № 11 Оцінка якості швейних товарів Література: №2,3,6,9,17,18,20,21.	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування
Вміти: -оцінювати якість швейних та трикотажних товарів; -складати акти експертизи,; -користуватись нормативно-технічною документацією.	Заняття №22 Лекція №11 Контроль якості трикотажних товарів План 1. Вимоги до якості трикотажних товарів 2. Дефекти трикотажних виробів та їх вплив на якість. 3. Контроль і оцінка якості трикотажних виробів Література №2,3,6,9,17,18,20,21.	2	Елементи бесіди	Усне опитування

Знати: - показники якості взуття ; -вимоги до якості взуттєвих товарів; -дефекти взуттєвих товарів; - принципи сортування та методи оцінки якості взуття . Вміти: -оцінювати якість взуття ; -складати акти експертизи ; --користуватись нормативно-технічною документацією	Заняття №23 Практична робота № 12. Оцінка якості трикотажних товарів Література: №2,3,6,9,17,18,20,21.	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування
	Заняття №24 Лекція №12 Контроль якості взуття План Особливості оцінки якості взуття План лекції: 1.Вимоги до якості взуття 2. Дефекти взуття 3. Методи контролю якості та визначення сортності Література: № 2,3,6,9,17,18,20,21	2	Елементи бесіди	Усне опитування
	Заняття №25 Практична робота № 13 Оцінка якості взуття Література: № 2,3,6,9,17,18,20,21	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування
Тема 13. Експертиза якості та безпеки товарів господарського призначення.				

Знати: - сутність категорії "якість" силікатних товарів; - методи оцінки якості товарів господарського призначення; - вимоги до якості товарів господарського призначення; - класифікацію показників якості силікатних товарів; - **в**иди дефектів; - сорти товарів; Вміти: -оцінювати якість господарських товарів ; -складати акти експертизи ; -користуватись нормативно-технічною документацією	Заняття № 26 Лекція №13 Контроль якості силікатних товарів. План лекції: 1.Вимоги до якості силікатних товарів. 2.Дефекти силікатних товарів. 3. Методи контролю якості та визначення сортності силікатних товарів. Сорт. Література: № 2,3,6,9,15,17,18,20,21	2	Елементи бесіди	Тестові завдання, усне опитування
	Заняття №27 Практична робота № 14 Оцінка якості силікатних товарів Література №2,3,6,9,15,17,18,20,21	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування
	СРС № 9 Експертиза якості та безпеки товарів із пластмас План 1.Вимоги до якості товарів із пластмас. 2.Дефекти пластмас Література №2,3,6,9,15,17,18,20,21	1		Опрацювання питань плану
	СРС № 10 Експертиза якості та безпеки товарів побутової хімії План 1.Вимоги до якості товарів побутової хімії 2. Методи контролю якості. Література №2,3,6,9,15,17,18,20,21	2		Опрацювання питань плану

	СРС №11 Експертиза якості та безпеки товарів господарського призначення План : 1.Контроль і оцінка якості товарів господарського призначення. 2.Вимоги до якості. Дефекти їх вплив на якість; 3.Контроль і оцінка якості будівельних товарів та меблів. Показники якості. Дефекти їх вплив на якість Література № 2,3,6,9,15,17,18,20,21	1		Опрацювання питань плану
	СРС № 12 Експертиза якості та безпеки електропобутових товарів План : 1.Контроль і оцінка якості електропобутових товарів. 2 Вимоги до якості електропобутових машин. 3.Фактори збереження якості. Література №2,3,6,9,15,17,18,20,21	1		Опрацювання питань плану
Тема 14. Експертиза якості та безпеки товарів культурно-побутового призначення				
Знати: -показники якості товарів культурно-побутового призначення; -вимоги до якості та дефекти цих товарів; - принципи сортування та методи оцінки якості товарів культурно-побутового призначення.	Заняття №28 Лекція №14 Контроль якості ПРЕА План: 1.Показники якості культтоварів. 2.Вимоги до якості. 3Контроль і оцінка якості ПРЕА. Дефекти та їх вплив на якість. Література: № 2,3,6,9,17,18,20,21 С.Р.С. №13 Експертиза якості та безпеки спортивних товарів План 1Показники якості спортивних товарів	2 1	Елементи бесіди	Тестові завдання, усне опитування Опрацювання питань плану

Вміти: -оцінювати якість товарів культурно-побутового призначення ; -складати акти експертизи ; -користуватись нормативно-технічною документацією	2.Вимоги до якості.. Контроль і оцінка якості спортивних товарів. 3. Дефекти товари ,їх види і значення Література №2,3,6,9,17,18,20,21			
	С.Р.С. №14 Експертиза якості та безпеки музичних товарів План: 1. 1Показники якості музичних товарів. 2.Вимоги до якості.. Контроль і оцінка якості музичних товарів. Дефекти. Література: № 2,3,6,9,17,18,20,21	1		Опрацювання питань плану
	СРС № 15 Експертиза якості та безпеки іграшок План : 1.Показники якості іграшок, 2.Вимоги до якості. Контроль і оцінка якості. Дефекти. Література №2,3,6,9,17,18,20,21	1		Опрацювання питань плану
	СРС № 16 Експертиза якості та безпеки шкільно-письмових та канцелярських товарів План : 1.Контроль і оцінка якості шкільно-письмових товарів. 2.Вимоги до якості. канцелярських товарів. Дефекти. Література № 2,3,6,9,17,18,20,21	1		Опрацювання питань плану

	С.Р.С. №17 Експертиза якості та безпеки ювелірних товарів та годинників План: 1.Контроль і оцінка якості ювелірних товарів та годинників 2.Вимоги до якості цих товарів. Дефекти. Література № 2,3,6,9,17,18,20,21	2		Опрацювання питань плану
	Заняття №29 Практична робота № 15 Оцінка якості товарів культурно-побутового призначення Література №2,3,6,9,17,18,20,21	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування
Тема 15. Експертиза якості та безпеки галантерейних та парфумерно-косметичних товарів				
Знати: -показники якості парфумерно-косметичних та галантерейних товарів; -вимоги до якості парфумерно-косметичних та галантерейних товарів; -дефекти парфумерно-косметичних та галантерейних товарів; - принципи сортування та методи оцінки якості парфумерно - косметичних та галантерейних товарів	Заняття №30 Лекція № 15 Контроль якості галантерейних товарів План : 1 Показники якості галантерейних товарів. Вимоги до якості. 2.Контроль і оцінка якості галантерейних товарів. 3.Дефекти галантерейних товарів,їх вплив на якість. Визначення гатунковості Література №2,3,6,9,17,18,20,21	2	Елементи бесіди	Усне опитування
	Заняття №31 Практична робота № 16 Оцінка якості галантерейних товарів. Література №2,3,6,9,17,18,20,21	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування

Вміти: - оцінювати якість парфумерно-косметичних та галантерейних товарів; -складати акти експертизи ; -користуватись нормативно-технічною документацією	Заняття № 32 Лекція №16 Контроль якості парфумерно-косметичних товарів План 1. Показники якості парфумерно-косметичних товарів 2. Контроль і оцінка якості цих товарів. Література: № 2,3,6,9,17,18,20,21	2	Елементи бесіди	Усне опитування
	Заняття № 33 Практична робота №17 Оцінка якості парфумерно-косметичних товарів Література №2,3,6,9,17,18,20,21	2	Вирішення ситуаційних та практичних завдань	Тестові завдання, усне опитування
Усього: 90 год. У т.ч. лекцій -32год. , практичних занять -34год., СРС -24год.				

5.*СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ*

Нормативно- правові акти

1.Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Захист прав споживачів. *Головна | ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА*. URL: https://dpss.gov.ua/zahist-prav-spozhivachiv .

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

3. 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}

4.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 10.

Основний

5. Ємченко І.В., Батутіна А.П. Експертиза товарів. Підручник. Київ: «Центр навчальної літератури», 2004. 278 с.

6. Коломієць Т.М., Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів. Підручник. Київ: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2001.274с.

7.Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів. Підручник. Київ: «Світ Книг», 2016.713с.

Додатковий

8. Данко Г.М. Експертиза продовольчих товарів. Навчально-методичний посібник. Ужгород: 2017.77 с.

9.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%20viznachennya%20falsif%20tovariv-Dubinina.pdf

10.Павлова В.А.,Титаренко Л.Д., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів, підручник, Київ: «Центр навчальної літератури», 2006р.192с.

11.Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Київ: «Лібра ТОВ», 1999.270 с.

Інтернет ресурси

12. www.worldfood.com.ua

13.https://pidru4niki.com/1047040663854/tovaroznavstvo/osoblivosti_ekspertizi_svizhih_pereroblenih_plodiv_ovochiv

14. https://kise.ua/golovna/tovaroznavcha-ekspertiza.html
www.twirpx.com *file*

15. studopedia.com.ua ekspertyza-kontrol-yakosti

16. textbook.com.ua tovaroznavstvo