

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри



підпис

Г.О.Бірта

ініціали, прізвище

«25» серпня 2023р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	<i>Експертний консалтинг (частина I)</i>
освітня програма/спеціалізація	<i>«Товарознавство та експертиза в митній справі»</i>
спеціальність	<i>076 «Підприємництво та торгівля»</i>
галузь знань	<i>07 «Управління та адміністрування»</i>
ступінь вищої освіти	<i>магістр</i>

Робоча програма навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології експертизи та митної справи
Протокол від «25» серпня 2023 року №1

Полтава 2023

Укладачі:

Флока Л.В., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Полтавського університету економіки і торгівлі, к.с.-г.н., доцент

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі»
спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»
ступеня магістр

О.В. Кириченко
підпис

О.В. Кириченко
ініціали, прізвище

«25» серпня 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина І)»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	8
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів	18
Розділ 6. Інформаційні джерела	19
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	20

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина І)»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина І)»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити: - Постреквізити: «Ідентифікація та фальсифікація товарів», «Управління якістю»</i>	
Мова викладання	<i>українська</i>	
Статус дисципліни	<i>обов'язкова</i>	
Курс/семестр вивчення	<i>1 курс, 1 семестр</i>	
Кількість кредитів ЄКТС / кількість модулів	<i>4/ 2</i>	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: <i>120 год.</i>		
– лекції: <i>16 год.</i>		
– практичні заняття: <i>32 год.</i>		
– самостійна робота: <i>72 год.</i>		
– вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): <i>екзамен</i>		
Заочна форма навчання:		
Кількість годин: <i>120 год.</i>		
– лекції: <i>6 год.</i>		
– практичні заняття: <i>2 год.</i>		
– самостійна робота: <i>112 год.</i>		
– вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): <i>екзамен</i>		

Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Метою вивчення навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)» є формування у студентів знань щодо змісту та технологій експертного консалтингу та розвиток практичних навичок в сфері експертного консультування та формування у студентів творчого підходу при вирішенні питань в практичній діяльності.

Для підготовки майбутніх висококваліфікованих фахівців, під час вивчення даної навчальної дисципліни заплановано вирішення таких завдань:

- знання правових аспектів проведення експертного консультування;
- методів та прийомів експертного консалтингу;
- видів та особливостей експертного консультування окремих груп харчових продуктів.

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна та програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> • визначати, аналізувати проблеми підприємництва, торгівлі і біржової діяльності та розробляти заходи щодо їх вирішення (ПР02); • оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких, торговельних та/або біржових структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень (ПР07); • вміти вирішувати проблемні питання, що виникають в діяльності підприємницьких, торговельних та/або біржових структур за умов невизначеності та ризиків (ПР09); • вміти професійно, в повному обсязі на основі глибоких знань застосовувати сучасні методи експертизи товарів та послуг, в т.ч. у міжнародній торгівлі (ПР11). 	<ul style="list-style-type: none"> • здатність до адаптації та дії в новій ситуації (К01); • здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності) (К04); • здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій, торговельній та/або біржовій діяльності (К07); • здатність на основі глибоких знань застосовувати сучасні методи експертизи товарів та послуг, в т.ч. у міжнародній торгівлі (К11).

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Основи експертного консалтингу

Тема 1. Сутність та основні завдання консалтингу

Основи та поняття в консультуванні. Види та відмінні особливості різних видів консалтингових послуг. Принципи експертного консалтингу. Об'єкти, суб'єкти і засоби експертного консалтингу.

Тема 2. Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування

Правові аспекти експертного консультування. Організація проведення експертного консультування. Основні етапи експертного консалтингу. Експертні методи.

Тема 3. Процес експертного консультування

Основні поняття в експертному консалтингу. Етапи підготовки для надання експертних послуг. Характеристика та особливості етапів проведення експертного консалтингу. Експертне консультування

Тема 4. Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу

Характеристика суб'єктів експертного консалтингу. Організація внутрішнього та зовнішнього експертного консультування. Класифікація об'єктів експертного консультування. Характеристика об'єктів експертного консалтингу для харчових продуктів.

Тема 5. Методи та прийоми експертного консалтингу

Зміст та організація здійснення виконання робіт з експертного консультування. Технологія проведення експертного консультування. Методи здійснення експертного консультування для харчових продуктів. Особливості здійснення експертного консультування на споживчому ринку.

Модуль 2. Особливості експертного консалтингу для харчових продуктів

Тема 6. Експертне консультування з питань якості зерно борошняних і кондитерських товарів

Умови приймання зерно борошняних товарів. Відбір проб та проведення експертизи зерно борошняних товарів. Дефекти і хвороби. Пакування та маркування зерно борошняних товарів. Умови приймання кондитерських товарів. Відбір проб та проведення експертизи кондитерських товарів. Дефекти та вади, пакування та маркування кондитерських товарів.

Тема 7. Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів та смакових товарів

Умови приймання свіжих і перероблених плодів та овочів. Відбір проб та проведення експертизи свіжих і перероблених плодів та овочів. Дефекти і хвороби, пакування та маркування свіжих і перероблених плодів та овочів. Умови приймання смакових товарів. Відбір проб та проведення експертизи смакових товарів. Дефекти та вади, пакування та маркування смакових товарів.

Тема 8. Експертне консультування з питань якості харчових жирів і молочних товарів

Особливості приймання харчових жирів. Відбір проб та проведення експертизи харчових жирів. Допустимі і недопустимі дефекти, пакування, маркування харчових жирів. Особливості приймання молока і молочних товарів. Відбір проб і проведення експертизи молока і молочних товарів.

Тема 9. Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів

Особливості приймання м'яса і м'ясних товарів. Відбір проб. Проведення експертизи м'яса і м'ясних товарів. Пакування, маркування, дефекти хвороби м'яса і м'ясних продуктів. Особливості приймання риби і рибних товарів. Відбір проб. Проведення експертизи риби і рибних товарів. Пакування, маркування, дефекти хвороби риби і рибних продуктів.

Тема 10. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів, дієтичних продуктів та товарів для дитячого харчування

Особливості приймання харчових концентратів. Відбір проб. Проведення експертизи харчових концентратів. Пакування, маркування, дефекти харчових концентратів. Особливості приймання продуктів для дитячого харчування та дієтичного призначення. Проведення експертизи продуктів дитячого та дієтичного харчування. Пакування, маркування, дефекти продуктів дитячого та дієтичного харчування.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3 – Тематичний план дисципліни «Експертний консалтинг (частина І)» для студентів денної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Основи експертного консалтингу					
Тема 1. Сутність та основні завдання консалтингу Лекція 1. Загальні положення щодо консалтингу 1. Основи, поняття консультування 2. Відмінні особливості різних видів консалтингових послуг. 3. Особливості експертного консультування. 4. Принципи експертного консалтингу.	2	Практичне заняття 1 Сутність та основні завдання консалтингу 1. Поняття «якість» та «консалтинг», «експертиза», «контроль якості» та їх відмінності. 2. Законодавче регулювання експертного консультування. Організації і підприємства, що здійснюють консалтингові послуги. 3. Вимоги до консультантів та експертів. Компетенція консультанта та експерта та її межі. 4. Права та обов'язки консультанта та експерта	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
Тема 2. Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування Лекція 2. Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування. 1. Правові аспекти експертного консультування 2. Технологія проведення експертного консультування	2	Практичне заняття 2 Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування. 1. Відмінні особливості акту консультації та акту експертизи. 2. Правила підготовки експерта для проведення експертного консультування. 3. Випадки та умови оформлення акту	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
3. Особливості оформлення результатів експертного консультування		експертизи та акту консультації.			
<p align="center">Тема 3.Процес експертного консультування</p> <p>Лекція 3. Процес експертного консультування</p> <p>1. Основні поняття в експертному консалтингу.</p> <p>2. Етапи підготовки та надання експертних послуг</p>	2	<p align="center">Практичне заняття 3</p> <p align="center">Процес експертного консультування</p> <p>1. Організаційний план надання послуг експертного консультування для визначеного товару</p> <p>2. Особливості надання послуг експертного консультування з питань якості (етапи, критерії та показники для визначення).</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
<p align="center">Тема 4. Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу</p> <p>Лекція 4. Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу</p> <p>1. Характеристика суб'єктів експертного консалтингу</p> <p>2. Особливості об'єктів експертного консалтингу</p>	2	<p align="center">Практичне заняття 4</p> <p align="center">Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу</p> <p>1. Відмінності експертного консультування експертами консалтингових фірм та вузько-профільними спеціалістами</p> <p>2. Відмінні особливості надання консалтингових послуг для продукції, послуг та технологічних процесів.</p> <p>3. Особливості надання послуг експертного консультування для різних видів харчової продукції</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів	8
<p align="center">Тема 5. Методи та прийоми експертного консалтингу</p> <p>Лекція 5. Методи та прийоми експертного консалтингу</p> <p>1. Прийоми експертного консультування</p>	2	<p align="center">Практичне заняття 5</p> <p align="center">Методи та прийоми експертного консалтингу</p> <p>1. Експертні методи.</p> <p>2. Вимірювальні методи.</p>	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування;	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
2. Характеристика підходів до експертного консультування з питань якості харчової продукції 3. Методи здійснення експертного консультування для харчових продуктів		3. Органолептична оцінка.		вирішення завдань, написання доповідей та рефератів	
Модуль 2. Особливості експертного консалтингу для харчових продуктів					
Тема 6. Експертне консультування з питань якості зерноборошняних і кондитерських товарів Лекція 6. Експертне консультування з питань якості зерно борошняних і кондитерських товарів 1. Особливості експертного консультування для зерноборошняних товарів 2. Особливості експертного консультування для кондитерських товарів	2	Практичне заняття 6 Експертне консультування з питань якості зерноборошняних і кондитерських товарів 1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання 2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання	6	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів	10
Тема 7. Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів, смакових товарів Лекція 7. Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів, смакових товарів 1. Особливості експертного консультування для свіжих плодоовочевих товарів 2. Особливості експертного консультування для перероблених плодів та Овочів	2	Практичне заняття 7 Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів, смакових товарів 1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання 2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання	6	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
3. Особливості експертного консультування для смакових товарів					
<p>Тема 8 . Експертне консультування з питань якості харчових жирів і молочних товарів</p> <p>Лекція 8. Експертне консультування з питань якості харчових жирів і молочних товарів</p> <p>1. Аспекти експертного консультування з питань якості для харчових жирів</p> <p>2. Особливості експертного консультування для молочних товарів</p>	2	<p>Практичне заняття 8</p> <p>Експертне консультування з питань якості харчових жирів і молочних товарів</p> <p>1.Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання</p> <p>2.Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання</p>	6	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів	10
<p>Тема 9. Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>Лекція 9. Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>1. Аспекти експертного консультування з питань якості для різних видів м'яса</p> <p>2. Особливості експертного консультування для м'ясних товарів</p> <p>3. Аспекти експертного консультування з питань якості риби і рибних товарів</p>	2	<p>Практичне заняття 9</p> <p>Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання</p> <p>2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання</p>	6	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів	10
<p>Тема 10. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів, дістичних продуктів та</p>	2	<p>Практичне заняття 10</p> <p>Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів,</p>	6	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою:	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>товарів для дитячого харчування Лекція 10. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів, дієтичних продуктів та товарів для дитячого харчування</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів 2. Особливості експертного консультування товарів для дитячого харчування 3. Особливості експертного консультування товарів дієтичного призначення 		<p>дієтичних продуктів та товарів для дитячого харчування</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання 2.Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання 		<p>конспектування, тезування, аотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів</p>	

Таблиця 4 – Тематичний план дисципліни «Експертний консалтинг (частина І)» для студентів заочної форми навчання

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Основи експертного консалтингу					
<p>Тема 1. Сутність та основні завдання консалтингу</p> <p>Лекція 1. Загальні положення щодо консалтингу</p> <p>1. Основи, поняття консультування</p> <p>2. Відмінні особливості різних видів консалтингових послуг.</p> <p>3. Особливості експертного консультування.</p> <p>4. Принципи експертного консалтингу.</p>	2	<p>Практичне заняття 1</p> <p>Сутність та основні завдання консалтингу</p> <p>1. Поняття «якість» та «консалтинг», «експертиза», «контроль якості» та їх відмінності.</p> <p>2. Законодавче регулювання експертного консультування. Організації і підприємства, що здійснюють консалтингові послуги.</p> <p>3. Вимоги до консультантів та експертів. Компетенція консультанта та експерта та її межі.</p> <p>4. Права та обов'язки консультанта та експерта</p>	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	2
<p>Тема 2. Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування</p> <p>Лекція 2. Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування.</p> <p>1. Правові аспекти експертного консультування</p> <p>2. Технологія проведення експертного консультування</p> <p>3. Особливості оформлення результатів експертного консультування</p>	-	<p>Практичне заняття 2</p> <p>Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування.</p> <p>1. Відмінні особливості акту консультації та акту експертизи.</p> <p>2. Правила підготовки експерта для проведення експертного консультування.</p> <p>3. Випадки та умови оформлення акту експертизи та акту консультації.</p>	-	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
Тема 3. Процес експертного	-	Практичне заняття 3	-	Самостійна робота: з	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p align="center">консультування</p> <p>Лекція 3. Процес експертного консультування</p> <p>1. Основні поняття в експертному консалтингу.</p> <p>2. Етапи підготовки та надання експертних послуг</p>		<p align="center">Процес експертного консультування</p> <p>1. Організаційний план надання послуг експертного консультування для визначеного товару</p> <p>2. Особливості надання послуг експертного консультування з питань якості (етапи, критерії та показники для визначення).</p>		<p>навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.</p>	
<p align="center">Тема 4. Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу</p> <p>Лекція 4. Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу</p> <p>1. Характеристика суб'єктів експертного консалтингу</p> <p>2. Особливості об'єктів експертного консалтингу</p>	-	<p align="center">Практичне заняття 4</p> <p align="center">Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу</p> <p>1. Відмінності експертного консультування експертами консалтингових фірм та вузько-профільними спеціалістами</p> <p>2. Відмінні особливості надання консалтингових послуг для продукції, послуг та технологічних процесів.</p> <p>3. Особливості надання послуг експертного консультування для різних видів харчової продукції</p>	-	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів</p>	8
<p align="center">Тема 5. Методи та прийоми експертного консалтингу</p> <p>Лекція 5. Методи та прийоми експертного консалтингу</p> <p>1. Прийоми експертного консультування</p> <p>2. Характеристика підходів до експертного консультування з питань якості харчової продукції</p>	-	<p align="center">Практичне заняття 5</p> <p align="center">Методи та прийоми експертного консалтингу</p> <p>1. Експертні методи.</p> <p>2. Вимірювальні методи.</p> <p>3. Органолептична оцінка.</p>	-	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів</p>	8

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
3. Методи здійснення експертного консультування для харчових продуктів					
Модуль 2. Особливості експертного консалтингу для харчових продуктів					
<p>Тема 6. Експертне консультування з питань якості зерноборошняних і кондитерських товарів</p> <p>Лекція 6. Експертне консультування з питань якості зерно борошняних і кондитерських товарів</p> <p>1. Особливості експертного консультування для зерноборошняних товарів</p> <p>2. Особливості експертного консультування для кондитерських товарів</p>	2	<p>Практичне заняття 6</p> <p>Експертне консультування з питань якості зерноборошняних і кондитерських товарів</p> <p>1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання</p> <p>2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання</p>	-	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів</p>	20
<p>Тема 7. Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів, смакових товарів</p> <p>Лекція 7. Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів, смакових товарів</p> <p>1. Особливості експертного консультування для свіжих плодоовочевих товарів</p> <p>2. Особливості експертного консультування для перероблених плодів та Овочів</p> <p>3. Особливості експертного консультування для смакових товарів</p>	-	<p>Практичне заняття 7</p> <p>Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів, смакових товарів</p> <p>1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання</p> <p>2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання</p>	2	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів</p>	20
Тема 8 . Експертне консультування з	-	Практичне заняття 8	2	Самостійна робота: з	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>питань якості харчових жирів і молочних товарів</p> <p>Лекція 8. Експертне консультування з питань якості харчових жирів і молочних товарів</p> <p>1. Аспекти експертного консультування з питань якості для харчових жирів</p> <p>2. Особливості експертного консультування для молочних товарів</p>		<p>Експертне консультування з питань якості харчових жирів і молочних товарів</p> <p>1.Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання</p> <p>2.Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання</p>		<p>навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів</p>	
<p>Тема 9. Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>Лекція 9. Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>1. Аспекти експертного консультування з питань якості для різних видів м'яса</p> <p>2. Особливості експертного консультування для м'ясних товарів</p> <p>3. Аспекти експертного консультування з питань якості риби і рибних товарів</p>	-	<p>Практичне заняття 9</p> <p>Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання</p> <p>2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання</p>	2	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів</p>	20
<p>Тема 10. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів, дієтичних продуктів та товарів для дитячого харчування</p> <p>Лекція 10. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових</p>	2	<p>Практичне заняття 10</p> <p>Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів, дієтичних продуктів та товарів для дитячого харчування</p> <p>1.Технологія і особливості експертного</p>	-	<p>Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань,</p>	20

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання практичного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
<p>концентратів, дієтичних продуктів та товарів для дитячого харчування</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів 2. Особливості експертного консультування товарів для дитячого харчування 3. Особливості експертного консультування товарів дієтичного призначення 		<p>консультування з питань якості для ситуаційного завдання</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання 		<p>написання доповідей та рефератів</p>	

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5.1 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 бали); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 6-9): відвідування занять (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); тестування (5 бали); поточна модульна робота (10 балів)	30
Екзамен	40
Разом:	100

Таблиця 5.2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у науковому гуртку «Експерт»	10
	Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

6. Інформаційні джерела

Основні

1. Батуніна А.П., Ємченко І.В., Троякова А.О. Експертиза товарів: навч. посіб. – Львів : «Магнолія 2006», 2017. – 396 с.
2. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посіб. / [А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летута, М. О. Науменко]. – Київ : Вид. дім «Професіонал», 2010. – 272 с.
3. Назаренко Л. О. Експертиза товарів (експертиза продовольчих товарів): навч. посіб. Вищий навч. заклад Укоопспілки «Полтав. ун-т економіки і торгівлі» (ПУЕТ). – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 311 с.
4. Притульська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А. та ін. Продовольчі товари (лабораторний практикум) // Притульська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А., Самойленко А.А., Вербій В.П., Кириченко Л.С., Осика В.А., Романенко О.Л., Тищенко Є.В., Сидоренко О.В. – Київ: КНТЕУ, 2007. – 505с.
5. Притульська Н.В., Самойленко А.А., Коломієць Т.М. Терміни та поняття з товарознавчої експертизи товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва. – Київ: КДТЕУ, 1999. – 154 с.
6. Про захист прав споживачів [Електронний ресурс] : Закон України № 1023-ХІІ від 12.05.1991 р. – Режим доступу: <http://zakon.rada>. – Назва з екрана.

Додаткові

7. Безкровний М. Ф., Кропивко М. Ф. Основи аграрного консалтингу / Навчальний посібник // М. Ф. Безкровний, М.Ф. Кропивко, Ю. І. Палеха, Т. Д. Іщенко. - Київ: «Ліра-К», 2014. - 254 с.
8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи : довідник : у 3 т. / за заг. ред. Б. М. Куртка, Р. П. Симонова. – Львів : НІЦ «Леонорм», 2000. – Т. 3 – 290 с.
9. Голуб Б. О. Санітарно-епідеміологічна експертиза товарів : опорний конспект лекцій / Б. О. Голуб. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 84 с.
10. Посудін Ю. І. Методи неруйнівної оцінки якості та безпеки

сільськогосподарських і харчових продуктів : навч. посіб. / Ю. І. Посудін. – Київ: Арістей, 2005. – 408 с.

11. Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Електронний ресурс] : Закон України № 77/97-ВР від 23.12.1997 р. – Режим доступу: <http://zakon.rada>.

12. Система управління якістю. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні : МСЯ-01-0.5. – Київ : Торгово-промислова палата України, 2010. – 48 с.

13. Федоров В. Ідентифікація продукції під час її експертизи та сертифікації / Федоров В. // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2000. – № 2. – С. 64–67.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

1. Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

2. Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «OpenTest 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань.

3. Дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1415>