

# ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально – науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри



Г.О. Бірта

(підпис)

(ініціали, прізвище)

« 25 » серпня 2023 р.

## РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Товарний консалтинг»

освітня програма «Експертиза та митна справа»  
«Товарознавство і торговельне підприємництво»

спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність  
076 Підприємництво та торгівля  
код назва спеціальності

галузь знань 07 Управління та адміністрування  
код назва галузі знань

ступінь вищої освіти бакалавр

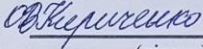
Робоча програма навчальної дисципліни «Товарний консалтинг» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Протокол від « 25 » серпня 2023 року № 1

Укладач: Офіленко Н.О., к.с.-г.н., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи


**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Експертиза та митна справа» спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» та 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня бакалавр

  
(підпис) Кириченко О.В.  
(ініціали, прізвище)

« 25 » серпня 2023 року

Гарант освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво» спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля» та 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» ступеня бакалавр

  
(підпис) Бургу Ю.Г.  
(ініціали, прізвище)

« 25 » серпня 2023 року

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни Таблиця 1. Опис навчальної дисципліни «Товарний консалтинг»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> Інструментальний аналіз, Сенсорний аналіз, Промислова сировина, Технології упакування і тара, Технічне регулювання <i>Постреквізити:</i> Торговельне підприємництво та інновації, Управління безпечністю непродовольчих товарів
Мова викладання	Українська
Статус дисципліни – обов'язкова	
Курс/семестр вивчення	3 курс, 5 і 6 семестр
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	5/2
Денна форма навчання:	
Кількість годин: – загальна кількість: 5 семестр 150; 6 семестр – 150 год	
- лекції: 5 семестр 20; 6 семестр – 20 год	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 5 семестр 40; 6 семестр – 40 год	
- самостійна робота: 5 семестр 90; 6 семестр – 90 год	
- вид підсумкового контролю: 5 семестр ПМК; 6 семестр – екзамен	
Заочна форма навчання	
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр- 150, 2 семестр - 150.	
- лекції: 1 семестр – 8 год, 2 семестр 8 год.	
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 6 год, 2 семестр 6 год.	
- самостійна робота: 1 семестр 136 год, 2 семестр 136 год.	
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр ПМК, 2 семестр екзамен	

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

**Мета** навчальної дисципліни: надання майбутнім спеціалістам теоретичних знань та практичних навичок із основ консалтингової діяльності, пов'язаної із питаннями асортименту, якості, конкурентоспроможності продовольчих і непродовольчих товарів.

**Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання**

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> <li>Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності (ПР02);</li> <li>Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності (ПР04);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності (СК05);</li> <li>Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності (СК06);</li> <li>Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно класифікувати продукцію (СК 11);</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15);</li> <li>• Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16);</li> <li>• Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів(ПР17).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність брати участь в розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених проектів та програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів(СК 12).</li> </ul>
--	---

## **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

### **Модуль 1**

#### **Товарний консалтинг з продуктів рослинного походження**

##### **Тема 1. Теоретичні основи з товарного консалтингу.**

Предмет вивчення і задачі курсу «Товарний консалтинг». Класифікація консалтингових послуг. Функції і задачі товарного консалтингу. Основні методи товарного консалтингу і результати.

##### **Тема 2. Характеристика і аналіз зерноборошняних товарів.**

Класифікація і характеристика асортименту борошна, вимоги до його якості і зберігання. Споживні властивості, характеристика асортименту і оцінка якості круп.

Класифікація і асортимент, вимоги до якості, транспортування та зберігання хлібобулочних виробів. Класифікація і асортимент, показники якості і дефекти макаронних виробів.

##### **Тема 3. Характеристика і аналіз свіжих і перероблених плодів та овочів.**

Значення овочів і фруктів у харчуванні людини та особливості їх хімічного складу. Класифікація свіжих плодів і овочів, якість, зберігання, хвороби і дефекти плодів і овочів.

Асортимент і норми якості ферментованих плодів і овочів. Овочеві та плодови консерви. Асортимент і показники якості сушених плодів і овочів.

##### **Тема 4. Характеристика і аналіз кондитерських виробів.**

Характеристика асортименту цукру, меду і крохмалю, вимоги до їх якості. Фруктово-ягідні кондитерські вироби. Характеристика асортименту цукерок і карамелі. Борошняні кондитерські вироби.

##### **Тема 5. Характеристика і аналіз смакових товарів.**

Хімічний склад, класифікація, визначення якості чаю. Кава: хімічний склад, класифікація, вимоги до якості. Асортимент прянощів і приправ та їх використання. Класифікація, характеристика асортименту безалкогольних напоїв і алкогольних напоїв.

### **Модуль 2**

#### **Товарний консалтинг з продуктів тваринного походження**

##### **Тема 6. Характеристика і аналіз харчових жирів.**

Формування асортименту і харчова цінність олії. Показники, норми якості і дефекти олії. Характеристика асортименту тваринних топлених жирів. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання тваринних топлених жирів.

Маргарин: класифікація, характеристика асортименту, показники якості. Майонез: асортимент

та вимоги до якості.. Пакування, маркування, зберігання.

#### **Тема 7. Характеристика і аналіз молока і молочних товарів.**

Асортимент та показники якості молока та вершків. Класифікація, асортимент та якість кисломолочних продуктів. Класифікація, асортимент і оцінка якості вершкового масла.

Харчова цінність, класифікація та асортимент сирів. Вимоги до якості, пакування, маркування сирів. Молочні консерви: класифікація, показники якості.

#### **Тема 8. Характеристика і аналіз м'яса і м'ясних товарів.**

Класифікація, оцінка якості та маркування м'яса. Класифікація м'яса птиці, вимоги до його якості. Характеристика окремих видів субпродуктів, вимоги до якості.

Харчова цінність ковбасних виробів, класифікація та асортимент ковбасних виробів. Характеристика асортименту м'ясних копченостей. Оцінка якості, зберігання та дефекти ковбасних і м'ясних копчених виробів.

#### **Тема 9. Характеристика і аналіз риби і рибних товарів.**

Асортимент і вимоги до якості риби охолодженої та замороженої. Риба солена та копчена. Харчова цінність і класифікація рибних консервів. Асортимент рибних презервів.

#### **Тема 10. Характеристика і аналіз яєць і яєчних товарів. Харчові концентрати.**

Харчова цінність і класифікація яєць. Характеристика заморожених та сухих яєчних продуктів. Харчова цінність і класифікація харчових концентратів. Оцінка якості харчових концентратів, дефекти.

### **Модуль 3**

#### **Товарний консалтинг з товарів господарського комплексу**

#### **Тема 11. Товари із пластмас**

Класифікація і характеристика асортименту товарів із пластмас (господарських, галантерейних, культурно-побутових). Оцінка якості товарів із пластмас. Вимоги до якості товарів цієї групи.

#### **Тема 12. Хімічні товари**

Визначення хімічних побутових товарів та їх класифікація.

Класифікація, асортимент, показники якості клеїв, лакофарбових товарів та мийних засобів.

#### **Тема 13. Силікатні побутові товари**

Визначення силікатів та класифікація силікатних товарів.

Класифікація споживних властивостей, характеристика асортименту скляних побутових товарів. Якість побутового скляного посуду та умови її збереження.

Класифікація споживних властивостей, характеристика асортименту керамічних побутових товарів. Якість побутового керамічного посуду та умови її збереження.

#### **Тема 14. Металогосподарські товари**

Визначення поняття металогосподарських товарів (МГТ). Фактори, які впливають на формування споживних властивостей МГТ.

Характеристика асортименту та вимоги до якості металевого посуду та інструментальних товарів. Маркування, пакування, транспортування і зберігання МГТ.

#### **Тема 15. Побутові електричні товари**

Загальна класифікація електропобутових товарів.

Характеристика асортименту та показники якості побутових світильників, побутових електронагрівальних приладів, побутових електричних машин (холодильників, пральних машин, пылесосів та ін.). Маркування, пакування, транспортування і зберігання ЕТ.

## Модуль 4

### Товарний консалтинг з товарів одягово-взуттєвого комплексу

#### Тема 16. Текстильні товари

Текстильні волокна, пряжа та нитки: будова і властивості. Формування властивостей тканин у процесі ткацтва, обробок та оздоблювання.

Класифікація, характеристика асортименту, контроль якості тканин.

Методи контролю якості тканин. Визначення сортності тканин різного волокнистого складу. Маркування, пакування, транспортування та зберігання тканин.

#### Тема 17. Швейні товари

Класифікація матеріалів для одягу. Формування споживних властивостей одягу в процесі виготовлення.

Класифікація, характеристика асортименту основних класів одягу.

Правила приймання та методи контролю якості одягу. Маркування, пакування, транспортування та зберігання одягу.

#### Тема 18. Трикотажні товари

Класифікація та властивості трикотажних полотен.

Класифікація та характеристика асортименту трикотажних товарів різних груп.

Вимоги до якості трикотажних товарів. Маркування, пакування, транспортування та зберігання трикотажних виробів.

#### Тема 19. Шкіряне взуття

Загальна класифікація та характеристика взуттєвих матеріалів.

Формування споживних властивостей шкіряного взуття у процесі конструювання та виробництва

Класифікація та характеристика асортименту побутового взуття за різними ознаками.

Контроль якості взуття. Маркування, пакування, зберігання валяного взуття.

#### Тема 20. Галантерейні та парфумерно-косметичні товари

Групова класифікація галантерейних товарів. Характеристика асортименту та вимоги до якості текстильної, металевої, пластмасової, шкіряної галантереї, дзеркал.

Поняття товарної групи парфумерно-косметичних товарів. Асортимент та вимоги до якості парфумерно-косметичних товарів.

### Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Товарний консалтинг» 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
<b>Модуль 1. Товарний консалтинг з продуктів рослинного походження</b>					
<b>Тема 1. Теоретичні основи з товарного консалтингу.</b> 1. Предмет вивчення і задачі курсу «Товарний консалтинг» 2. Класифікація консалтингових послуг. 3. Функції і задачі товарного консалтингу. 4. Основні методи товарного консалтингу і результати.	2			<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Дайте класифікацію консалтингових послуг, наведіть приклади консалтингових послуг», «Аналіз методів товарного консалтингу»	9
<b>Тема 2. Характеристика і</b>	2	<b>Практичне заняття 1</b>	2	<b>Підготувати доповіді на теми:</b>	9

<p><b>аналіз зерноборошняних товарів.</b></p> <p>1. Класифікація і характеристика асортименту борошна, вимоги до його якості і зберігання.</p> <p>2. Споживні властивості, характеристика асортименту і оцінка якості круп.</p> <p>3. Класифікація і асортимент, вимоги до якості, транспортування та зберігання хлібобулочних виробів</p> <p>4. Класифікація і асортимент, показники якості і дефекти макаронних виробів.</p>		<p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості борошна і круп</p> <p>1. Вивчення хімічного складу та енергетичної цінності зерна злакових культур, гречки та насіння зернобобових культур та крупів</p> <p>2. Ознайомлення з дефектами борошна і круп та причинами їх виникнення.</p> <p>3. Вивчення вимог до якості зерна, борошна і круп</p> <p><b>Практичне заняття 2</b></p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості хлібобулочних і макаронних виробів</p> <p>1. Вивчення хімічного складу та енергетичної цінності хлібобулочних і макаронних виробів</p> <p>2. Вивчення дефектів хлібобулочних і макаронних виробів та причин їх виникнення.</p> <p>3. Вивчення вимог до якості хлібобулочних і макаронних виробів</p>		<p>«Класифікація хлібобулочних і макаронних виробів», «Споживні властивості дієтичних хлібобулочних виробів», «Аналіз асортименту макаронних виробів», «Класифікація хлібобулочних і макаронних виробів», «Споживні властивості дієтичних хлібобулочних виробів», «Аналіз асортименту макаронних виробів»</p>	
<p><b>Тема 3. Характеристика і аналіз свіжих і перероблених плодів та овочів.</b></p> <p>1. Значення овочів і фруктів у харчуванні людини та особливості їх хімічного складу</p> <p>2.. Класифікація свіжих плодів і овочів, якість, зберігання, хвороби і дефекти плодів і овочів.</p> <p>3. Асортимент і норми якості ферментованих плодів і овочів.</p> <p>4. Овочеві та плодові консерви.</p> <p>5. Асортимент і показники якості сушених плодів і овочів.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 3</b></p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості свіжих плодів і овочів</p> <p>1. Вивчення особливостей хімічного складу свіжих плодів і ягід</p> <p>2. Вивчення вимог до якості свіжих плодів і овочів</p> <p>3. Вивчення відмінних особливостей основних представників їстівних грибів</p> <p><b>Практичне заняття 4</b></p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості перероблених плодів і овочів</p> <p>1. Вивчіть особливості хімічного складу переробленої плодоовочевої продукції</p> <p>2. вивчіть вимоги до якості переробленої плодоовочевої продукції с</p> <p>3. умови і терміни зберігання переробленої плодоовочевої продукції</p>	2	<p><b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Споживні властивості свіжих овочів», «Споживні властивості плодів і ягід», «Характеристика різних сортів яблук і груш», «Вимоги до якості плодів і овочів», «Ферментовані плоди і овочі», «Сушені плоди і овочі», «Асортимент консервованої плодоовочевої продукції», «Вимоги до якості ферментованих і сушених плодів і овочів».</p>	9
<p><b>Тема 4. Характеристика і аналіз кондитерських виробів.</b></p> <p>1. Характеристика асортименту цукру, меду і крохмалю, вимоги до їх якості.</p> <p>2. Фруктово-ягідні кондитерські вироби.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 5</b></p>	2	<p><b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Класифікація кондитерських виробів», «Фруктово-ягідні кондитерські вироби», «Шоколад і східні солодощі», «Вимоги до якості борошняних кондитерських виробів»</p>	9

<p>3. Характеристика асортименту цукерок і карамелі. 4. Боршняні кондитерські вироби.</p>		<p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості шоколаду, карамелі, фруктово-ягідних кондитерських виробів і цукерок</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомлення із класифікацією: шоколаду, карамелі, фруктово-ягідних кондитерських виробів, цукерок</li> <li>2. Вивчення дефектів цукеркових виробів, карамелі та фруктово-ягідних кондитерських виробів.</li> <li>3. Органолептична оцінка мармеладу</li> </ol> <p><b>Практичне заняття 6</b></p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості борошняних кондитерських виробів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомлення із класифікацією борошняних кондитерських виробів.</li> <li>2. Вивчення дефектів борошняних кондитерських виробів.</li> <li>3. Органолептична оцінка якості печива</li> </ol>	2		
<p><b>Тема 5. Характеристика і аналіз смакових товарів.</b> 1. Хімічний склад, класифікація, визначення якості чаю. 2. Кава: хімічний склад, класифікація, вимоги до якості. 3. Асортимент прянощів і приправ та їх використання. 4. Класифікація, характеристика асортименту безалкогольних напоїв і алкогольних напоїв.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 7</b></p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості прянощів і приправ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомлення із класифікацією класичних прянощів</li> <li>2. Ознайомлення із класифікацією та асортиментом приправ за групам</li> <li>3. Визначити якість прянощів і приправ залежно від масової частки вологи</li> </ol> <p><b>Практичне заняття 8</b></p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості чаю і кави</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомлення із асортиментом кави і кавових напоїв, чаю і чайних напоїв.</li> <li>2. Ознайомлення із дефектами чаю і кави.</li> <li>3. Визначити якість чаю та кави залежно від масової частки вологи</li> </ol> <p><b>Практичне заняття 9</b></p> <p>Вивчення асортименту і оцінка якості алкогольних напоїв</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення хвороб, вад і недоліки вин.</li> <li>2. Вивчення асортименту виноградних вин.</li> </ol>	2   2   2	<p><b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Споживні властивості чаю», «Споживні властивості кави», «Характеристика асортименту чаю і кави», «Вимоги до якості прянощів і приправ», «Характеристика і вимоги до якості виноградних вин», «Характеристика асортименту і якості коньяків», «Класифікація безалкогольних напоїв і мінеральних вод»</p>	9
<p><b>Всього по модулю 1</b></p>	10		18		45
<b>Модуль 2. Товарний консалтинг з продуктів тваринного походження</b>					
<p><b>Тема 6. Характеристика і аналіз харчових жирів.</b> 1. Формування асортименту і харчова цінність олій.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 10</b></p>	2	<p><b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Вимоги до якості і дефекти олій», «Споживні властивості і вимоги до якості тваринних</p>	9



<p>2. Показники, норми якості і дефекти олії.</p> <p>3. Характеристика асортименту тваринних топлених жирів. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання тваринних топлених жирів.</p> <p>4. Маргарин: класифікація, характеристика асортименту, показники якості.</p> <p>5. Майонез: асортимент та вимоги до якості.. Пакування, маркування, зберігання.</p>		<p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості жирових товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення умов зберігання різних видів олій</li> <li>2. Вивчення дефектів харчових жирів та майонезу.</li> <li>3. Вивчення умов та термінів зберігання харчових жирів</li> </ol>		<p>топлених жирів», «Асортимент і вимоги до якості маргарину», «Вимоги до якості майонезу»</p>	
<p><b>Тема 7. Характеристика і аналіз молока і молочних товарів.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Асортимент та показники якості молока та вершків</li> <li>2. Класифікація, асортимент та якість кисломолочних продуктів.</li> <li>3. Класифікація, асортимент і оцінка якості вершкового масла.</li> <li>4. Харчова цінність, класифікація та асортимент сирів. Вимоги до якості, пакування, маркування сирів</li> <li>5. Молочні консерви: класифікація, показники якості.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття 11</b></p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості молока і кисломолочних продуктів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення асортименту кисломолочних продуктів</li> <li>2. Вивчення дефектів молока та кисломолочних продуктів, що виникають при обробці і зберіганні, та причини їх виникнення</li> </ol> <p><b>Практичне заняття 12</b></p> <p>Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості сичужних сирів, масла та морозива</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення дефектів сирів, що виникають при обробці і зберіганні, та причини їх виникнення.</li> <li>2. Вивчення умов і термінів зберігання масла вершкового</li> </ol> <p><b>Практичне заняття 13</b></p> <p>Вивчення асортименту і якості сичужових сирів та морозива</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення класифікації і асортименту сичужових сирів</li> <li>2. Вивчення впливу технології виробництва на якість морозива</li> <li>3. Вивчення асортименту морозива</li> <li>4. Вивчення дефектів морозива.</li> </ol>	2  2  2	<p><b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Харчова цінність і якість молока», «Харчова цінність і якість вершків», «Асортимент кисломолочних продуктів», «Класифікація і вимоги до якості масла вершкового», «Класифікація сирів», «Асортимент сирів», «Вимоги до якості сирів», «Молочні консерви: асортимент, вимоги до якості»</p>	9
<p><b>Тема 8. Характеристика і аналіз м'яса і м'ясних товарів.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Класифікація, оцінка якості та маркування м'яса. Класифікація м'яса птиці, вимоги до його якості.</li> <li>2. Характеристика окремих видів субпродуктів, вимоги до якості.</li> <li>3. Харчова цінність ковбасних виробів, класифікація та асортимент ковбасних виробів.</li> <li>4. Характеристика асортименту м'ясних копченостей.</li> <li>5. Оцінка якості, зберігання та дефекти ковбасних і м'ясних копчених виробів.</li> </ol>	2	<p><b>Практичне заняття 14</b></p> <p>Вивчення асортименту і оцінка якості м'яса</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознайомлення із класифікацією м'яса великої рогатої худоби та свиней за видом, віком, вгодованістю</li> <li>2. Вивчення дефектів м'яса, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення</li> </ol> <p><b>Практичне заняття 15</b></p> <p>Вивчення асортименту і оцінка якості м'ясних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення дефектів м'ясних консервів, ковбасних та копчених виробів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення</li> <li>2. Ознайомлення з товарознавчою</li> </ol>	2  2	<p><b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Класифікація і асортимент м'яса», «Вимоги до якості м'яса», «Класифікація м'ясних консервів», «Вимоги до якості і дефекти м'ясних консервів», «Харчова цінність ковбасних виробів і м'ясних копченостей», «Асортимент ковбасних виробів», «Класифікація і асортимент м'ясних копченостей», «Вимоги до якості ковбас»</p>	9

		характеристикою вказаних найменувань м'ясних копченостей			
<b>Тема 9. Характеристика і аналіз риби і рибних товарів.</b> 1. Асортимент і вимоги до якості риби охолодженої та замороженої. 2. Риба солена та копчена. Харчова цінність і класифікація рибних консервів. 3. Асортимент рибних презервів.	2	<b>Практичне заняття 16</b> Вивчення родин промислових риб і асортименту риби холодительної обробки 1. Вивчення основних родин промислових риб. 2. Вивчення основних способів розбирання риби. <b>Практичне заняття 17</b> Вивчення асортименту і оцінка якості соленої та копченої риби 1. Вивчення поділу на товарні сорти солених і копчених рибних товарів 2. Вивчення дефектів рибних товарів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення. <b>Практичне заняття 18</b> Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості рибних консервів і пресервів 1. Вивчення поділу на товарні сорти рибних консервів і пресервів 2. Вивчення дефектів рибних консервів і пресервів, що виникають при зберіганні та причини їх виникнення. 3. Ознайомлення із особливостями хімічного складу та використання нерибних водних продуктів	2 2	<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Хімічний склад і морфологічний склад риби», «Асортимент охолодженої і замороженої риби», «Вимоги до якості живої, охолодженої і замороженої риби», «Класифікація і асортимент соленої риби», «Класифікація і асортимент копчених рибних товарів», «Вимоги до якості і дефекти солених і копчених рибних товарів»	9
<b>Тема 10. Характеристика і аналіз яєць і яєчних товарів.</b> <b>Харчові концентрати.</b> 1. Харчова цінність і класифікація яєць 2. Характеристика заморожених та сухих яєчних продуктів. 3. Харчова цінність і класифікація харчових концентратів. 4. Оцінка якості харчових концентратів, дефекти.	2	<b>Практичне заняття 19</b> Вивчення класифікації і оцінка якості яєць 1. Зарисуйте схему розрізу курячого яйця 2. Вивчити класифікацію яєць 3. Вивчення дефектів яєць <b>Практичне заняття 20</b> Вивчення асортименту і оцінка якості харчових концентратів 1. Вивчення асортименту харчових концентратів. 2. Вивчення вимог до якості і дефектів харчових концентратів	2	<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Харчова цінність і класифікація яєць», «Вимоги до якості і дефекти яєць», «Заморожені і сушені яєчні товари: класифікація, вимоги до якості», «Харчова цінність і значення харчових концентратів», «Класифікація і асортимент харчових концентратів», «Вимоги до якості, пакування і зберігання харчових концентратів»	9
<b>Всього за модуль 2</b>	<b>10</b>		<b>22</b>		<b>45</b>
<b>Всього за 5 семестр</b>	<b>20</b>		<b>40</b>		<b>90</b>

**Модуль 3. Товарний консалтинг з товаріогосподарського комплексу**

<b>Тема 11. Товари ізпластмас</b> 1. Поняття та склад пластмас 2. Класифікація та споживні властивості пластмас 3. Характеристика основних видів пластмас, методи їх виготовлення та декорування 4. Класифікація асортименту та вимоги до якості товарів з пластмас.	2	<b>Практичне заняття 21</b> Вивчення класифікації і вимог до якості пластмас 1. Розподілити види пластмас за принципом застосування 2. Вивчення асортименту та якості виробів ізпластмас 3. скласти товарознавчу характеристику пластмас 4. Проаналізувати та	4	<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Вивчити сучасний стан та перспективи виробництва товарів побутової хімії в Україні», «Чинники, що формують споживні властивості товарів із пластмас», «Класифікація та вимоги до якості товарів із пластмас»	9
--	---	--	---	---	---

5.Класифікація ХПТ. Асортимент клеїв		порівняти властивості різних видів лакофарбових матеріалів:			
<b>Тема 12. Хімічні товари</b> 1. Класифікація ХПТ 2. Поняття про клеї. Споживні властивості клеїв 3. Класифікація та характеристика асортименту клеїв 4. Вимоги до якості клеїв	2	<b>Практичне заняття 22</b> Вивчення асортименту та якості хімічних товарів 1. Асортимент та якість синтетичних мийних засобів 2. Проаналізуйте та порівняйте властивості різних видів лакофарбових матеріалів 3.Визначення хімічних побутових товарів та їх класифікація. 4. Дайте характеристику та порівняльні властивості лакофарбових матеріалів	4	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Вивчити класифікацію і характеристику асортименту побутових лакофарбових товарів», «Класифікація, асортимент ХПТ»	9
<b>Тема 13. Силікатні товари</b> 1. Сировинні матеріали для варіння скла та основні види скла 2. Способи виготовлення та декорування склопосуду 3. Споживні властивості склопосуду. 4. Класифікація асортименту склопосуду. 5. Дефекти склопосуду.	2	<b>Практичне заняття 23</b> Вивчення асортименту та оцінка якості скла 1. Встановити відповідність характеристика скла до його виду 2. Розділити скляні вироби в групи за призначенням 3. Дати товарознавчу характеристику різним видам скляних виробів  <b>Практичне заняття 24</b> Вивчення асортименту та оцінка якості керамічних виробів 1. Встановити відповідність характеристикам кераміки до його виду 2. Дати товарознавчу характеристику різним видам кераміки 3. Вивчити дефекти фарфорового посуду	2          2	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Аналіз дефектів скла», «Класифікація і вимоги до якості керамічних виробів», «Декорування керамічних виробів», «Характеристика основних дефектів та вимоги до якості керамічних виробів»	9
<b>Тема 14. Металогосподарські товари</b> 1. Характеристика чинників, що формують споживні властивості металогосподарських товарів. 2. Класифікація МГТ. 3. Асортимент та якість металевих посуду та ножових виробів. 4. Асортимент та якість інструментальних товарів 5. Контроль якості, маркування, пакування металогосподарських товарів	2	<b>Практичне заняття 25</b> Вивчення асортименту і оцінка якості металогосподарських товарів 1. Порівняйте властивості чавунного та литого алюмінієвого посуду, сталевий та штампований алюмінієвий посуд за певними ознаками 2. Обрати з переліку посуду види обробки поверхні та захисного покриття, що застосовують для листового алюмінієвого посуду 3. Порівняйте кухонні, буфетні та столові ножі за певними ознаками 4. Встановити відповідність між видами	4	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Характеристика основних чорних і кольорових металів, які використовують для виробництва металогосподарських товарів», «Дефекти металогосподарських товарів», «Характеристика основних інструментальних товарів»	9

		інструментів та їх призначенням 5. Надати характеристику інструментальних товарів			
<b>Тема 15. Побутові електротовари</b> 1. Класифікація асортименту побутових електротоварів 2. Провідникові та електроустановчі вироби 3. Джерела світла та освітлювальна арматура 4. Електронагрівальні прилади 5. Машини й прилади для зберігання і заморожування продуктів 6. Машини й прилади для догляду за білизною 7. Прилади для догляду за підлогами	2	<b>Практичне заняття 27</b> Вивчення асортименту і видових відмінностей електропобутових товарів 1. Порівняти конструкційні властивості, економічність та довговічність ламп розжарювання, люмінесцентних та світлодіодних ламп. 2. Встановити відповідність між типом нагрівання та видом електронагрівального приладу. 3. Скласти перелік основних показників якості пральних машин (холодильників, пилососів). 4. Порівняти між собою по дві-три моделі пральних машин (холодильників, пилососів та нагрівальних приладів) за показниками якості.	4	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Якість побутових електротоварів», «Характеристика різних видів холодильної техніки», «Види телевізорів», «Маркування основних груп електротоварів»	9
<b>Разом по модулю 3</b>	<b>10</b>		<b>20</b>		<b>45</b>
<b>Модуль 4. Товарний консалтинг з товарів одягово-взуттєвого комплексу</b>					
<b>Тема 16. Текстильні товари</b> 1. Волокна, пряжа та нитки 2. Ткацькі переплетення 3. Асортимент тканин	2	<b>Практичне заняття 28</b> Вивчення асортименту і оцінка якості текстильних товарів 1. Згрупувати текстильні волокна за походженням і за збільшенням гігроскопічності 2. Вивчення різних видів переплетення тканин 3. Вивчення асортименту тканин 4. Оцінити якість тканини	4	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Характеристика волокон рослинного, тваринного походження та волокон природно-мінерального походження», «Дефекти текстильних товарів»	9
<b>Тема 17. Швейні товари</b> 1. Матеріали та технологія виготовлення одягу. 2. Класифікація швейних виробів 3. Асортимент та вимоги до якості швейних виробів	2	<b>Практичне заняття 29</b> Вивчення швейних товарів і вимог до їх якості 1. Вивчення матеріалів та технік виготовлення одягу 2. Вивчення асортименту одягу 3. Вивчення вимог до якості швейних виробів 4. Вивчення дефектів та маркування швейних виробів	4	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Характеристика матеріалів для виробництва швейних товарів», «Техніки виробництва швейних товарів», «Характеристика фурнітури для швейних товарів»	9
<b>Тема 18. Трикотажні товари</b> 1. Характеристика трикотажних полотен 2. Класифікація трикотажних виробів 3. Характеристика асортименту трикотажних виробів	2	<b>Практичне заняття 30</b> Вивчення асортименту та якості трикотажних виробів 1. Вивчення трикотажних переплетень 2. Вивчення асортименту трикотажних виробів 3. Вивчення визначення розміру шарпеток та рукавичок	4	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Аналіз трикотажних переплетень», «Асортимент верхніх трикотажних виробів», «Асортимент білизняних виробів», «Дефекти трикотажних виробів»	9

<b>Тема 19. Взуттєві товари</b> 1. Матеріали для виготовлення взуття 2. Методи кріплення деталей низу 3. Класифікація та характеристика асортименту взуття 4. Контроль якості взуття	2	<b>Практичне заняття 31</b> Вивчення асортименту і оцінка якості взуттєвих виробів 1. Вивчення порівняльної характеристики шкір для взуття 2. Характеристика гуми для низу взуття 3. Вивчення методів кріплення низу взуття 4. Вивчення асортименту взуття 5. Вивчення дефектів і маркування взуттєвих виробів	4	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Матеріали для верху взуття і для підкладки», «Матеріали для підшви взуття, їх властивості і характеристика», «Порівняльна характеристика методів кріплення підшви»	9
<b>Тема 20. Галантерейні та парфумено-косметичні товари</b> 1. Характеристика асортименту шкіряної галантереї 2. Галантерея з пластмас і виробних матеріалів Металева галантерея 3. Ткацькі, плетені й в'язані вироби 4. Мереживні вироби і швейна галантерея 5. Гардинно-тюлеві полотна 6. Нитки і парасолі 7. Класифікація, асортимент та якість парфумерних товарів.	2	<b>Практичне заняття 32</b> Вивчення асортименту галантерейних і парфумерно-косметичних товарів. Вимоги до їх якості 1. Розділити різні види галантерейних виробів в групи за призначенням 2. Встановити відповідність між видами та групами виробів текстильної галантереї 3. Вивчення асортименту галантерейних товарів 4. Розподілити запашні речовини в групи за походженням: 5. Встановити відповідність парфумерних виробів і запахових композицій	4	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Чинники формування властивостей парфумерних виробів», «Мереживні вироби», «Вимоги до якості парфумерних виробів», «Дефекти галантерейних товарів»	9
<b>Всього по модулю 4</b>	<b>10</b>		<b>20</b>		<b>45</b>
<b>Всього за 6 семестр</b>	<b>20</b>		<b>40</b>		<b>90</b>
<b>Всього за рік</b>	<b>40</b>		<b>80</b>		<b>180</b>

Таблиця 4.2 - Тематичний план навчальної дисципліни «Товарний консалтинг» 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
<b>Модуль 1. Товарний консалтинг з продуктів рослинного походження</b>					
<b>Тема 1. Теоретичні основи з товарного консалтингу.</b>				<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Дайте класифікацію консалтингових послуг, наведіть приклади консалтингових послуг», «Аналіз методів товарного консалтингу»	14
<b>Тема 2. Характеристика і аналіз зерноборошняних товарів.</b>		<b>Практичне заняття 1</b> Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості хлібобулочних і макаронних виробів 1. Вивчення хімічного складу та енергетичної	2	<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Класифікація хлібобулочних і макаронних виробів», «Споживні властивості дієтичних хлібобулочних виробів», «Аналіз асортименту макаронних виробів», «Класифікація хлібобулочних і	13

		цінності хлібобулочних і макаронних виробів 2. Вивчення дефектів хлібобулочних і макаронних виробів та причин їх виникнення. 3. Вивчення вимог до якості хлібобулочних і макаронних виробів		макаронних виробів», «Споживні властивості дієтичних хлібобулочних виробів», «Аналіз асортименту макаронних виробів»	
<b>Тема 3. Характеристика і аналіз свіжих і перероблених плодів та овочів.</b> 1. Значення овочів і фруктів у харчуванні людини та особливості їх хімічного складу 2. Класифікація свіжих плодів і овочів, якість, зберігання, хвороби і дефекти плодів і овочів. 3. Асортимент і норми якості ферментованих плодів і овочів. 4. Овочеві та плодові консерви. 5. Асортимент і показники якості сушених плодів і овочів.	2			<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Споживні властивості свіжих овочів», «Споживні властивості плодів і ягід», «Характеристика різних сортів яблук і груш», «Вимоги до якості плодів і овочів», «Ферментовані плоди і овочі», «Сушені плоди і овочі», «Асортимент консервованої плодоовочевої продукції», «Вимоги до якості ферментованих і сушених плодів і овочів».	13
<b>Тема 4. Характеристика і аналіз кондитерських виробів.</b>		<b>Практичне заняття 2</b> Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості борошняних кондитерських виробів 1. Ознайомлення із класифікацією борошняних кондитерських виробів. 2. Вивчення дефектів борошняних кондитерських виробів. 3. Органолептична оцінка якості печива	2	<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Класифікація кондитерських виробів», «Фруктово-ягідні кондитерські вироби», «Шоколад і східні солодощі», «Вимоги до якості борошняних кондитерських виробів»	13
<b>Тема 5. Характеристика і аналіз смакових товарів.</b> 1. Хімічний склад, класифікація, визначення якості чаю. 2. Кава: хімічний склад, класифікація, вимоги до якості. 3. Асортимент прянощів і приправ та їх використання. 4. Класифікація, характеристика асортименту безалкогольних напоїв і алкогольних напоїв.	2			<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Споживні властивості чаю», «Споживні властивості кави», «Характеристика асортименту чаю і кави», «Вимоги до якості прянощів і приправ», «Характеристика і вимоги до якості виноградних вин», «Характеристика асортименту і якості коньяків», «Класифікація безалкогольних напоїв і мінеральних вод»	13
<b>Всього по модулю 1</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>66</b>
<b>Модуль 2. Товарний консалтинг з продуктів тваринного походження</b>					
<b>Тема 6. Характеристика і аналіз харчових жирів.</b> 1. Формування асортименту і харчова цінність олій. 2. Показники, норми якості і дефекти олій. 3. Характеристика асортименту тваринних топлених жирів. Вимоги до якості, пакування, маркування і зберігання тваринних топлених жирів. 4. Маргарин: класифікація, характеристика асортименту, показники якості.	2			<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Вимоги до якості і дефекти олій», «Споживні властивості і вимоги до якості тваринних топлених жирів», «Асортимент і вимоги до якості маргарину», «Вимоги до якості майонезу»	14

5. Майонез: асортимент та вимоги до якості.. Пакування, маркування, зберігання.					
<b>Тема 7. Характеристика і аналіз молока і молочних товарів.</b>		<b>Практичне заняття 3</b> Вивчення класифікації, асортименту і оцінка якості сичужних сирів, масла та морозива 1. Вивчення дефектів сирів, що виникають при обробці і зберіганні, та причини їх виникнення. 2. Вивчення умов і термінів зберігання масла вершкового	2	<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Харчова цінність і якість молока», «Харчова цінність і якість вершків», «Асортимент кисломолочних продуктів», «Класифікація і вимоги до якості масла вершкового», «Класифікація сирів», «Асортимент сирів», «Вимоги до якості сирів», «Молочні консерви: асортимент, вимоги до якості»	14
<b>Тема 8. Характеристика і аналіз м'яса і м'ясних товарів.</b> 1. Класифікація, оцінка якості та маркування м'яса. Класифікація м'яса птиці, вимоги до його якості. 2. Характеристика окремих видів субпродуктів, вимоги до якості. 3. Харчова цінність ковбасних виробів, класифікація та асортимент ковбасних виробів. 4. Характеристика асортименту м'ясних копченостей. 5. Оцінка якості, зберігання та дефекти ковбасних і м'ясних копчених виробів.	2			<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Класифікація і асортимент м'яса», «Вимоги до якості м'яса», «Класифікація м'ясних консервів», «Вимоги до якості і дефекти м'ясних консервів», «Харчова цінність ковбасних виробів і м'ясних копченостей», «Асортимент ковбасних виробів», «Класифікація і асортимент м'ясних копченостей», «Вимоги до якості ковбас»	14
<b>Тема 9. Характеристика і аналіз риби і рибних товарів.</b>				<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Хімічний склад і морфологічний склад риби», «Асортимент охолодженої і мороженої риби», «Вимоги до якості живої, охолодженої і мороженої риби», «Класифікація і асортимент соленої риби», «Класифікація і асортимент копчених рибних товарів», «Вимоги до якості і дефекти солених і копчених рибних товарів»	14
<b>Тема 10. Характеристика і аналіз яєць і яєчних товарів. Харчові концентрати.</b>				<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Харчова цінність і класифікація яєць», «Вимоги до якості і дефекти яєць», «Заморожені і сушені яєчні товари: класифікація, вимоги до якості», «Харчова цінність і значення харчових концентратів», «Класифікація і асортимент харчових концентратів», «Вимоги до якості, пакування і зберігання харчових концентратів»	14
<b>Всього за модуль 2</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>70</b>
<b>Всього за 5 семестр</b>	<b>8</b>		<b>6</b>		<b>136</b>
<b>Модуль 3. Товарний консалтинг з товарівгосподарського комплексу</b>					
<b>Тема 11. Товари ізпластмас</b>		<b>Практичне заняття 4</b> Вивчення класифікації і вимог до якості пластмас 1. Розподілити види	2	<b>Підготувати доповіді на теми:</b> «Вивчити сучасний стан та перспективи виробництва товарів побутової хімії в	13

		пластмас за принципом застосування 2 Вивчення асортименту та якості виробів із пластмас 3. скласти товарознавчу характеристику пластмас 4. Проаналізувати та порівняти властивості різних видів лакофарбових матеріалів:		Україні», «Чинники, що формують споживні властивості товарів із пластмас», «Класифікація та вимоги до якості товарів із пластмас»	
<b>Тема 12. Хімічні товари</b>				<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Вивчити класифікацію і характеристику асортименту побутових лакофарбових товарів», «Класифікація, асортимент ХПТ»	14
<b>Тема 13. Силікатні товари</b> 1. Сировинні матеріали для варіння скла та основні види скла 2. Способи виготовлення та декорування склопосуду 3. Споживні властивості склопосуду. 4. Класифікація асортименту склопосуду. 5. Дефекти склопосуду.	2			<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Аналіз дефектів скла», «Класифікація і вимоги до якості керамічних виробів», «Декорування керамічних виробів», «Характеристика основних дефектів та вимоги до якості керамічних виробів»	13
<b>Тема 14. Металогосподарські товари</b>		<b>Практичне заняття 5</b> Вивчення асортименту і оцінка якості металогосподарських товарів 1. Порівняйте властивості чавунного та литого алюмінієвого посуду, сталевих та штампованих алюмінієвих посуду за певними ознаками 2. Обрати з переліку посуду види обробки поверхні та захисного покриття, що застосовують для листового алюмінієвого посуду 3. Порівняйте кухонні, буфетні та столові ножі за певними ознаками 4. Встановити відповідність між видами інструментів та їх призначенням 5. Надати характеристику інструментальних товарів	2	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Характеристика основних чорних і кольорових металів, які використовують для виробництва металогосподарських товарів», «Дефекти металогосподарських товарів», «Характеристика основних інструментальних товарів»	13
<b>Тема 15. Побутові електротовари</b> 1 Класифікація асортименту побутових електротоварів 2. Провідникові та електроустановчі вироби 3. Джерела світла та освітлювальна арматура 4. Електронагрівальні прилади	2			<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Якість побутових електротоварів», «Характеристика різних видів холодильної техніки», «Види телевізорів», «Маркування основних груп електротоварів»	13



5. Машина й прилади для зберігання і заморожування продуктів 6. Машина й прилади для догляду за білизною 7. Прилади для догляду за підлогами					
<b>Разом по модулю 3</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>66</b>
<b>Модуль 4. Товарний консалтинг з товарів одягово-взуттєвого комплексу</b>					
<b>Тема 16. Текстильні товари</b>				<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Характеристика волокон рослинного, тваринного походження та волокон природно-мінерального походження», «Дефекти текстильних товарів»	15
<b>Тема 17. Швейні товари</b>		<b>Практичне заняття 6</b> Вивчення швейних товарів і вимог до їх якості 1. Вивчення матеріалів та технік виготовлення одягу 2. Вивчення асортименту одягу 3. Вивчення вимог до якості швейних виробів 4. Вивчення дефектів та маркування швейних виробів	2	<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Характеристика матеріалів для виробництва швейних товарів», «Техніки виробництва швейних товарів», «Характеристика фурнітури для швейних товарів»	13
<b>Тема 18. Трикотажні товари</b>				<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Аналіз трикотажних переплетень», «Асортимент верхніх трикотажних виробів», «Асортимент білизняних виробів», «Дефекти трикотажних виробів»	15
<b>Тема 19. Взуттєві товари</b> 1. Матеріали для виготовлення взуття 2. Методи кріплення деталей низу 3. Класифікація та характеристика асортименту взуття 4. Контроль якості взуття	2			<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Матеріали для верху взуття і для підкладки», «Матеріали для підошви взуття, їх властивості і характеристика», «Порівняльна характеристика методів кріплення підошви»	13
<b>Тема 20. Галантерейні та парфумено-косметичні товари</b> 1. Характеристика асортименту шкіряної галантереї 2. Галантерея з пластмас і виробних матеріалів Металева галантерея 3. Ткацькі, плетені й в'язані вироби 4. Мереживні вироби і швейна галантерея 5. Гардинно-тюлеві полотна 6. Нитки і парасолі 7. Класифікація, асортимент та якість парфумерних товарів.	2			<b>Підготувати доповіді на теми</b> «Чинники формування властивостей парфумерних виробів», «Мереживні вироби», «Вимоги до якості парфумерних виробів», «Дефекти галантерейних товарів»	14
<b>Всього по модулю 4</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>70</b>
<b>Всього за 6 семестр</b>	<b>8</b>		<b>6</b>		<b>90</b>
<b>Всього за рік</b>	<b>40</b>		<b>80</b>		<b>180</b>

### Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5.1 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Товарний консалтинг» (5 семестр)

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): тематичне тестування (15 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); реферат (5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Модуль 2 (теми 6-10): тематичне тестування (15 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); реферат (5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Підсумкове тестування	40
Разом	100

Таблиця 5.1 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни «Товарний консалтинг» (6 семестр)

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): тематичне тестування (15 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); реферат (5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Модуль 2 (теми 6-10): тематичне тестування (15 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); реферат (5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Товарний консалтинг»

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

## **Розділ 6. Інформаційні джерела**

1. Товарознавство та комерційна діяльність : підручник / В. Л. Дикань, А. О. Каграманян, Н. Є. Каличева та ін. Харків : УкрДУЗТ, 2018. - 362 с.

2. Мельник Т.Ю. Товарознавство : підручник (для студентів економічних спеціальностей) Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2020. 364 с

2. Товарний консалтинг: методичні рекомендації щодо практичних робіт і самостійної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність освітні програми "Товарознавство і торговельне підприємництво", "Експертиза та митна справа" ступеня бакалавра / Г. Д. Кобищан. – Полтава : ПУЕТ, 2020. – 52 с.

3. А.П. Кайнаш, Н.О. Офіленко Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни «Товарознавство» студентами напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» для денної та заочної форм навчання – Полтава: РВВ ПУЕТ, 2016. – 57 с.  
Режим доступу:

[http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt\\_path\\_info=lm.web.view&fDocumentId=751132](http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=lm.web.view&fDocumentId=751132)

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Розроблений мультимедійний курс лекцій з навчальної дисципліни «Товарний консалтинг» в програмі Microsoft Power Point

Дистанційний курс «Товарний консалтинг» доступний за електронною адресою <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1583>.