

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

«26» червня 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

Експертиза харчових продуктів

освітня програма/спеціалізація

«Експертиза та митна справа»

спеціальність

076 «Підприємництво та торгівля»

галузь знань

07 «Управління та адміністрування»

ступінь вищої освіти

бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Експертиза харчових продуктів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології експертизи та митної справи
Протокол від «26» червня 2025 року №12.

Полтава 2025

Укладач:

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 «Експертиза та митна справа»
спеціальності 076 «Підприємництво та торгівля»
ступеня бакалавр

підпис



О.О. Горячова
ініціали, прізвище

«26» червня 2025 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Експертиза харчових продуктів»	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	9
Розділ 5. Система оцінювання знань студентів	19
Розділ 6. Інформаційні джерела	20
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	21

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни «Експертиза харчових продуктів»

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Експертиза харчових продуктів»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці», «Основи нутриціології», «Методи хімічного аналізу», «Матеріалознавство та основи технологій виробництва товарів», «Основи експертної оцінки», «Промислова сировина», «Харчова сировина». <i>Постреквізити:</i> «Захист прав споживачів», «Харчові інновації», «Промислові інновації»		
Мова викладання	українська		
Статус дисципліни	обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	4 курс, 8 семестр		
Кількість кредитів ЄКТС / кількість модулів	3/ 2		
Денна форма навчання:			
Кількість годин: 90 год.			
– лекції: 16 год.			
– практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 20 год.			
– самостійна робота: 54 год.			
– вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен			
Заочна форма навчання:			
Кількість годин: 90 год.			
– лекції: 4 год.			
– практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 2 год.			
– самостійна робота: 84 год.			
– вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): екзамен			

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

Мета надання студентам знань основних правил організації та порядку проведення різних видів експертизи харчових продуктів закордонного та вітчизняного виробництва.

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
• використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях (ПР01); • застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній діяльності (ПР02); • вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей (ПР06); • оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15); • знати правила проведення експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції і оформлювати її результати (ПР22). •	• здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу (ЗК01); • здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК02); • здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел (ЗК06); • критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної діяльності (СК01); • здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних структур (СК02); • здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності підприємницьких та торговельних структур (СК04); • здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій та торговельній діяльності (СК05); • здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької та торговельної діяльності (СК06); • здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК11). •

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1.

Експертиза харчових продуктів рослинного походження

Тема 1. Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів

Експертиза кількості борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування, транспортування і зберігання. Ідентифікаційні ознаки маркування. Експертиза якості окремих зерно борошняних товарів. Порядок і методи відбору зразків, визначення вихідного і середнього зразка. Вибір показників якості і порядок проведення експертизи. Виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення, основні способи визначення можливої фальсифікації борошна, круп, макаронних виробів. Документальне оформлення результатів експертизи

Тема 2. Експертиза крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів

Особливості окремих видів крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів, як об'єктів експертизи. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників. Особливості документальної експертизи вітчизняних і іноземних товарів. Експертиза кількості крохмалю, цукру, меду, кондитерських товарів залежно від видів тари для транспортування і зберігання, вимоги до її маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування. Експертиза якості. Порядок і методи відбору зразків для дослідження якості. Ознаки асортиментної (видової) і якісної ідентифікації. Порядок і методи визначення якості, виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 3. Експертиза свіжих фруктів, овочів, продуктів їх переробки

Особливості свіжих фруктів, овочів, як об'єктів експертизи. Відмінні особливості помологічних сортів фруктів, господарських сортів овочів, фактори, які впливають на формування і зниження якості фруктів та овочів. Умови і терміни зберігання, транспортування. Строки виклику і прибуття експерта. Експертиза супровідних документів партії свіжих фруктів, овочів вітчизняного та іноземного походження. Експертиза кількості свіжих фруктів, овочів залежно від видів тари для транспортування і зберігання. Особливості затарювання. Вимоги до маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування. Експертиза якості в місцях закупівлі, постачання, на кордоні. Порядок і методи відбору зразків для дослідження якості, методи і обсяги складання вихідного середнього зразка. Ознаки якісної ідентифікації. Порядок і методи визначення якості свіжих фруктів та овочів. Виявлення дефектів, хвороб, їх ідентифікація, причини виникнення. Експертиза продуктів переробки фруктів та овочів. Особливості експертизи консервованих фруктів, овочів, ягід, продуктів спеціального призначення. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 4. Експертиза смакових товарів

Особливості окремих видів смакових товарів як об'єктів експертизи. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників. Експертиза супровідних документів смакових товарів вітчизняного і іноземного виробництва. Експертиза кількості смакових товарів залежно від видів транспортної тари споживчого упакування. Особливості затарювання окремих видів. Вимоги до їх маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування. Ознаки асортиментної та якісної ідентифікації, ідентифікація походження. Експертиза окремих видів смакових товарів. Порядок відбору зразків для дослідження якості. Виявлення дефектів, хвороб, їх ідентифікація, причини виникнення. Основні способи можливої фальсифікації смакових товарів та методи їх виявлення. Документальне оформлення результатів експертизи.

Модуль 2

Експертиза харчових продуктів тваринного походження

Тема 5. Експертиза харчових жирів

Особливості харчових жирів, як об'єктів експертизи. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників. Експертиза товарно-супровідних документів. Експертиза кількості харчових жирів, залежно від видів тари для транспортування і зберігання, вимоги до їх маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування. Експертиза якості окремих видів харчових жирів. Порядок і методи відбору зразків для дослідження якості. Ознаки асортиментної (видової) і якісної ідентифікації. Порядок і методи визначення якості, виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 6. Експертиза молочних продуктів, яєць і яєчних товарів

Особливості молочних товарів як об'єктів експертизи. Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів молочних продуктів. Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників. Експертиза товарно-супровідних документів товарів вітчизняного і іноземного виробництва. Експертиза кількості молочних продуктів залежно від видів транспортної тари споживчого упакування. Вимоги до їх маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування. Експертиза якості окремих видів молочних продуктів. Порядок і методи відбору зразків для дослідження якості. Ознаки асортиментної та якісної ідентифікації. Порядок проведення експертизи якості. Виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення. Експертиза яєць і яєчних товарів. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 7. Експертиза м'ясних товарів

Особливості м'яса і м'ясних товарів як об'єктів експертизи. Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів м'ясних товарів.

Умови і терміни зберігання, транспортування, їх вплив на зміну кількісних і якісних показників. Строки виклику експерта. Експертиза товарно-супровідних документів м'ясних товарів вітчизняного та іноземного виробництва. Експертиза кількості м'яса та м'ясних товарів залежно від видів транспортної тари та споживчого пакування. Особливості їх маркування. Вимоги до маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування. Експертиза якості окремих видів м'ясних товарів. Порядок відбору зразків, знаки асортиментної та якісної ідентифікації для дослідження якості. Порядок та методи експертизи якості. Виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення. Документальне оформлення результатів експертизи.

Тема 8. Експертиза рибних товарів

Особливості риби і рибних товарів як об'єктів експертизи. Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів рибних товарів. Строки виклику експерта. Експертиза товарно-супровідних документів рибних товарів вітчизняного та іноземного виробництва. Експертиза кількості риби і рибних товарів залежно від видів транспортної тари та споживчого пакування, особливості маркування. Ідентифікаційні ознаки маркування. Експертиза якості окремих рибних товарів. Порядок відбору та методи зразків для дослідження якості. Ознаки асортиментної та якісної ідентифікації. Порядок проведення експертизи якості. Виявлення дефектів, їх ідентифікація, причини виникнення. Документальне оформлення результатів експертизи.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3 – Тематичний план дисципліни «Експертиза харчових продуктів» 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. Експертиза харчових продуктів рослинного походження					
Тема 1. Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів 1.Умови приймання зерноборошняних товарів 2.Відбір проб для контролю якості. 3.Особливості приймання	2	Практичне заняття 1. Вивчення аспектів товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів 1.Вивчення особливостей проведення експертизи зерноборошняних товарів. 2.Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3.Проведення експертизи зерноборошняних товарів	2	Підготувати доповідь на тему «Порядок проведення експертизи якості борошна, крупів». Підготувати реферат на тему «Порядок та методи відбору зразків борошна, крупів».	8
Тема 2. Експертиза крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів 1. Умови приймання кондитерських товарів та відбір проб для контролю якості.	2	Практичне заняття 2. Вивчення особливостей проведення експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів	4	Підготувати реферат на тему «Умови зберігання крохмалю».	5

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 Відбір проб для контролю якості. 4. Особливості приймання, експертизи		1. Вивчення особливостей проведення експертизи цукру і кондитерських товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3. Проведення експертизи цукру і кондитерських товарів.			
Тема 3. Експертиза свіжих фруктів, овочів, продуктів їх переробки 1. Умови приймання плодоовочевих товарів 2. Відбір проб та проведення експертизи плодоовочевих товарів 3. Дефекти 4. Пакування і маркування	2	Практичне заняття 3. Експертиза свіжих фруктів, овочів, продуктів їх переробки 1. Вивчення особливостей проведення експертизи свіжих і перероблених плодів і овочів. 2. Вивчення правил відбору проб, критеріїв ідентифікації, правил пакування, маркування і зберігання свіжих і перероблених плодів і овочів. 3. Проведення експертизи свіжих і перероблених овочів і плодів	2	Підготувати доповіді на теми: «Фактори, які впливають на формування і зниження якості фруктів та овочів», «Строки виклику і прибуття експерта».	8
Тема 4. Експертиза смакових товарів 1. Умови приймання смакових товарів	2	Практичне заняття 4. Експертиза смакових товарів	2	Підготувати доповіді на теми: «Порядок	5

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. Відбір проб та проведення експертизи смакових товарів вітчизняного та закордонного виробництва 3. Дефекти і вади 4. Пакування і маркування		1. Вивчення особливостей проведення експертизи смакових товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації. 3. Проведення експертизи смакових товарів.		проведення експертизи якості чаю та кави», «Порядок та методи відбору зразків чаю та кави».	
Модуль 2. Експертиза харчових продуктів тваринного походження					
Тема 5. Експертиза харчових жирів 1. Умови приймання харчових жирів 2. Відбір проб та проведення експертизи харчових жирів 3. Дефекти 4. Пакування і маркування	2	Практичне заняття 5. Експертиза харчових жирів вітчизняного та закордонного виробництва 1. Вивчення особливостей проведення експертизи харчових жирів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3. Проведення експертизи харчових жирів.	2	Підготувати доповіді на теми: «Експертиза документів, що супроводжують партію олії», «Експертиза кількості олії залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування».	5
Тема 6. Експертиза молочних продуктів, яєць і яєчних товарів	2	Практичне заняття 6. Експертиза молочних продуктів,	4	Підготувати доповіді на теми: «Експертиза	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
1. Особливості приймання молока і молочних товарів. 2. Відбір проб і проведення експертизи молока і молочних товарів 3. Допустимі і недопустимі дефекти, упакування, маркування 4. Особливості приймання, відбір проб і проведення експертизи яєць і яєчних товарів		яєць і яєчних товарів 1. Вивчення особливостей проведення експертизи молока і молочних продуктів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації .		кількості молока і молочних продуктів залежно від видів транспортної тари і споживчого пакування», «Вимоги до маркування молока і молочних продуктів».	
Тема 7. Експертиза м'ясних товарів 1. Особливості приймання м'яса і м'ясних товарів 2. Відбір проб 3. Проведення експертизи м'яса і м'ясних товарів 4. Пакування, маркування, дефекти і хвороби	2	Практичне заняття 7. Експертиза м'ясних товарів 1. Вивчення особливостей проведення експертизи м'яса і м'ясних товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації. 3. Проведення експертизи м'яса і м'ясних товарів	2	Підготувати доповідь на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів м'яса». Підготувати реферат на тему «Умови і терміни зберігання м'яса забійних товарин, їх вплив на зміну якісних та кількісних	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
				показників».	
Тема 8. Експертиза рибних товарів 1. Особливості приймання риби і рибних товарів 2. Відбір проб 3. Проведення експертизи риби і рибних товарів 4. Пакування, маркування, дефекти і хвороби	2	Практичне заняття 8. Експертиза рибних товарів 1. Вивчення особливостей проведення експертизи риби і рибних товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3. Проведення експертизи риби і рибних товарів	2	Підготувати доповідь на тему «Порядок та методи відбору зразків солоної і копченої риби». Підготувати реферат на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості солоної і копченої риби».	7

Таблиця 4 – Тематичний план дисципліни «Експертиза харчових продуктів» 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. Експертиза харчових продуктів рослинного походження					
Тема 1. Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів 1.Умови приймання зерноборошняних товарів 2.Відбір проб для контролю якості. 3.Особливості приймання	—	Практичне заняття 1. Вивчення аспектів товарознавчої експертизи борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів 1.Вивчення особливостей проведення експертизи зерноборошняних товарів. 2.Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3.Проведення експертизи зерноборошняних товарів	—	Підготувати доповідь на тему «Порядок проведення експертизи якості борошна, крупів». Підготувати реферат на тему «Порядок та методи відбору зразків борошна, крупів».	6
Тема 2. Експертиза крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів 1. Умови приймання кондитерських товарів та відбір проб для контролю якості. 2 Відбір проб для контролю якості.	—	Практичне заняття 2. Вивчення особливостей проведення експертизи крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів 1. Вивчення особливостей	—	Підготувати реферат на тему «Умови зберігання крохмалю».	6

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
4. Особливості приймання, експертизи		проведення експертизи цукру і кондитерських товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3. Проведення експертизи цукру і кондитерських товарів.			
Тема 3. Експертиза свіжих фруктів, овочів, продуктів їх переробки 1. Умови приймання плодоовочевих товарів 2. Відбір проб та проведення експертизи плодоовочевих товарів 3. Дефекти 4. Пакування і маркування	—	Практичне заняття 3. Експертиза свіжих фруктів, овочів, продуктів їх переробки 1. Вивчення особливостей проведення експертизи свіжих і перероблених плодів і овочів. 2. Вивчення правил відбору проб, критеріїв ідентифікації, правил пакування, маркування і зберігання свіжих і перероблених плодів і овочів. 3. Проведення експертизи свіжих і перероблених овочів і плодів	—	Підготувати доповіді на теми: «Фактори, які впливають на формування і зниження якості фруктів та овочів», «Строки виклику і прибуття експерта».	12
Тема 4. Експертиза смакових товарів 1. Умови приймання смакових товарів 2. Відбір проб та проведення експертизи	—	Практичне заняття 4. Експертиза смакових товарів 1. Вивчення особливостей	—	Підготувати доповіді на теми: «Порядок проведення	12

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
смакових товарів вітчизняного та закордонного виробництва 3. Дефекти і вади 4. Пакування і маркування		проведення експертизи смакових товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації. 3. Проведення експертизи смакових товарів.		експертизи якості чаю та кави», «Порядок та методи відбору зразків чаю та кави».	
Модуль 2. Експертиза харчових продуктів тваринного походження					
Тема 5. Експертиза харчових жирів 1. Умови приймання харчових жирів 2. Відбір проб та проведення експертизи харчових жирів 3. Дефекти 4. Пакування і маркування	—	Практичне заняття 5. Експертиза харчових жирів вітчизняного та закордонного виробництва 1. Вивчення особливостей проведення експертизи харчових жирів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації . 3. Проведення експертизи харчових жирів.	—	Підготувати доповіді на теми: «Експертиза документів, що супроводжують партію олії», «Експертиза кількості олії залежно від видів транспортної тари і споживчого упакування».	12
Тема 6. Експертиза молочних продуктів, яєць і яєчних товарів 1. Особливості приймання молока і	2	Практичне заняття 6. Експертиза молочних продуктів, яєць і яєчних товарів	—	Підготувати доповіді на теми: «Експертиза кількості молока і	12

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
молочних товарів. 2. Відбір проб і проведення експертизи молока і молочних товарів 3. Допустимі і недопустимі дефекти, упакування, маркування 4. Особливості приймання, відбір проб і проведення експертизи яєць і яєчних товарів		1. Вивчення особливостей проведення експертизи молока і молочних продуктів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації .		молочних продуктів залежно від видів транспортної тари і споживчого пакування», «Вимоги до маркування молока і молочних продуктів».	
Тема 7. Експертиза м'ясних товарів 1. Особливості приймання м'яса і м'ясних товарів 2. Відбір проб 3. Проведення експертизи м'яса і м'ясних товарів 4. Пакування, маркування, дефекти і хвороби	2	Практичне заняття 7. Експертиза м'ясних товарів 1. Вивчення особливостей проведення експертизи м'яса і м'ясних товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації. 3. Проведення експертизи м'яса і м'ясних товарів	2	Підготувати доповідь на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості окремих видів м'яса». Підготувати реферат на тему «Умови і терміни зберігання м'яса забійних товарин, їх вплив на зміну якісних та кількісних показників».	12

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
Тема 8. Експертиза рибних товарів 1. Особливості приймання риби і рибних товарів 2. Відбір проб 3. Проведення експертизи риби і рибних товарів 4. Пакування, маркування, дефекти і хвороби	—	Практичне заняття 8. Експертиза рибних товарів 1. Вивчення особливостей проведення експертизи риби і рибних товарів. 2. Вивчення правил відбору проб, пакування, маркування і зберігання критеріїв ідентифікації. 3. Проведення експертизи риби і рибних товарів	—	Підготувати доповідь на тему «Порядок та методи відбору зразків солоної і копченої риби». Підготувати реферат на тему «Фактори формування відмінних особливостей і якості солоної і копченої риби».	12

Розділ 5. Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5.1 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни
«Експертиза харчових продуктів»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): відвідування занять (1 бал); обговорення навчального матеріалу (1 бал); виконання навчальних завдань (1 бал); тестування (1 бал); поточна модульна робота (18 балів)	30
Модуль 2 (теми 5-8): відвідування занять (1 бал); обговорення навчального матеріалу (1 бал); виконання навчальних завдань (1 бал); тестування (1 бал); поточна модульна робота (18 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом:	100

Таблиця 5.2 – Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Експертиза харчових продуктів»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у науковому гуртку	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

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

Основні

1. Бавико О.Є. Експертиза товарів: конспект лекцій / О.Є. Бавико. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 198 с.
2. Байдакова, Л. І. Експертиза товарів: підручник / Л. І. Байдакова, С. В. Ягелюк, І. М. Байдакова. – Київ : Слово, 2014. – 392 с.
3. Експертиза товарів навчальний посібник /А. А.Дубініна, І. О. Дудла, М. Р. Мардар та ін.// – Харків: ХДУХТ, 2017. – 420 с.
4. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торговопромислових палат в Україні: Київ: ТПП України, 2010. – 120с.
5. Назаренко Л. О. Еспертиза товарів (експертиза продовольчих товарів). Навч. посіб. – Київ:Центр учб. літ., 2014 – 312 с.
6. Назаренко Л.О. Експертиза товарів («Експертиза продовольчих товарів»): навч.посіб./ Л.О. Назаренко. – Київ: «Центр учбової літератури», 2014. – 312 с.
7. Назаренко Л.О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів»): навч. посіб / Л.О. Назаренко//. – Київ: «Центр учбової літератури», 2013. – 312 с.
8. Попович Н.І., Мартосенко М.Г., Шурдук І.В. Судова товарознавча експертиза: підручник / Н.І. Попович, М. Г. Мартосенко, І. В. Шурдук. – Львів : Вид-во ЛТЕУ, 2023. – 448 с.
9. Тіхосова Г. А., Вербицький О. М., Калінський Є. О. Митний контроль та експертиза товарів: навчальний посібник / Г. А. Тіхосова, О. М. Вербицький, Є. О. Калінський. – Київ: Університетська книга, 2025. – 312 с.
10. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів: підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш//. – Харків : Світ книг, 2016. – 532 с.
11. Чуйко М.М. Експертиза товарів в міжнародній торгівлі: методичні вказівки до проведення практичних і лабораторних занять / М. М. Чуйко. – Харків : ХНУ ім. В. Н. Каразіна, 2025. – 596 с.
12. Юдічева О. П., Кузнецова Н.О. Експертиза товарів (Експертиза продовольчих товарів): підручник для студ. спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі» ступеня магістра.– Полтава: ПУЕТ, 2017. – 348 с.

Додаткові

13. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів. – Київ: ЦУЛ, 2003. – 277 с.
14. Козьмич, Д. І. Експертиза товарів: навч. посібник / Д. І. Козьмич, А. Д. Кобищан, Л. О. Назаренко – Полтава : РВВ ПУЕТ, 2011. – 373 с.
15. Коломієць Т.М., Притульська В.В., Романенко В.Л. Експертиза товарів. – Київ: 2001. – 274 с.
16. Смоляр В.І. Харчова експертиза: навч. посіб /В.І. Смоляр. – Київ: Здоров'я,

2005. – 448 с.

17. Юдічева О. П., Котова З. Я., Кузнецова Н. О., та ін. Експертиза продовольчих товарів: кредитно-модульний курс : навч. посібник– Київ: Ліра-К, 2014. – 248 с.

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.