



**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**

Система управління якістю

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра менеджменту, маркетингу і міжнародної логістики**

*СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ТОВАРОЗНАВСТВО (ЗІ ЗМІСТОВОЮ ЧАСТИНОЮ «БЕЗПЕЧНІСТЬ  
ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ») / COMMODITY SCIENCE*

<b>Освітня програма</b>	<i>Готельний і ресторанний менеджмент / Hotel and Restaurant Management</i>
<b>Освітній ступінь</b>	<i>молодший бакалавр / junior bachelor</i>
<b>Вид дисципліни</b>	<i>вибіркова</i>
<b>Семестр</b>	<i>2-4</i>
<b>Кількість кредитів (годин)</b>	<i>5 (150)</i>
<b>Мова викладання</b>	<i>Українська</i>
<b>Форма заключного контролю</b>	<i>Екзамен</i>

<b>Лектор курсу: (e-mail):</b>	Бозуленко Олена Ярославівна, к.е.н., доцент olgavdovichena@ukr.net
<b>Вимоги лектора:</b>	Студент зобов'язаний відвідувати всі заняття за розкладом (у тому числі дистанційно, або у змішаній формі), не запізнюватися. Працювати з навчальною та додатковою літературою, з літературою на електронних носіях і в Інтернеті. Виконувати та подавати вчасно практичні/індивідуальні завдання. При пропуску лекційних занять з поважної причини лектором проводиться усна співбесіда за темою.
<b>Відповідальність лектора:</b>	Головною метою лектора під час викладання дисципліни є створення комфортного та інтерактивного початково-комунікативного середовища. Протягом семестру заохочується тісне спілкування у формі діалогу, обміну думками та поглядами, конструктивна критика, емоційна співпраця та дискусії. Ми вчимося разом, тому зворотний зв'язок надзвичайно важливий – ваші зауваження та побажання будуть обов'язково враховані і є особливо цінними! Ви можете залишати свої відгуки, а також брати участь в опитуванні в кінці семестру, розраховувати на швидкий та якісний зворотний зв'язок від лектора, покликаний підтримати ваше зростання як фахівців упродовж вивчення дисципліни.
<b>Види занять:</b>	Лекції, лабораторні, самостійна робота.
<b>Методи навчання:</b>	Під час навчання можуть бути запропоновані практичні вправи, ситуаційні завдання, кейси, вебінари, майстер-класи, індивідуальні завдання, ділові ігри, тести та інші інтерактивні методи навчання.
<b>Форми навчання:</b>	Очна серія лекцій, практичних занять (контактні години*); дистанційна (онлайн-діяльність); змішана (контактні години + онлайн-діяльність) Студенти мають змогу отримувати індивідуальні

	консультації (графік консультацій за посиланням: <a href="http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/">http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/</a> )
<i>Матеріальне та технічне забезпечення дисципліни:</i>	<p>Проведення занять очно передбачає: обладнані аудиторії (столи, стільці, мобільні пристрої, мультимедійні засоби, наявність та доступність мережі Інтернет).</p> <p>Проведення занять дистанційно, або у змішаній формі додатково передбачає: наявність ПК (ноутбуку) чи іншого мобільного пристрою, навушників, мікрофону, веб-камери; за потреби, встановлення спеціальних програм/застосунків (сервери веб-конференцій: Zoom, Skype, Big Blue Button, Viber, Telegram, WhatsApp; ресурс дистанційного навчання Moodle; програмне забезпечення Google G Suite for Education (Hangouts Meet, Google Classroom); Microsoft Power Point, Microsoft Office Excel.</p>
<i>Доступ до дисципліни:</i>	<p>Реєстрація студента на сервері дистанційного навчання Moodle відкриває доступ до всіх навчально-методичних матеріалів дисципліни. Для реєстрації потрібно написати повідомлення на адресу <a href="mailto:dist@chtei-knteu.cv.ua">dist@chtei-knteu.cv.ua</a>, вказати П.І.Б., № групи та дисципліну, до якої потрібний доступ).</p> <p>Під час дистанційного навчання, або навчання у змішаній формі (лекції) заняття проводяться згідно з розкладом за посиланням: <a href="https://meet.google.com/owj-upbq-kre">https://meet.google.com/owj-upbq-kre</a> або за попередньою домовленістю зі студентами на іншому сервері конференції.</p>

*\*Контактні години – передбачають безпосередню взаємодію учасників навчального процесу між собою в аудиторії; онлайн-діяльність – передбачає опосередковану взаємодію учасників навчального процесу між собою та з контентом в аудиторії чи за її межами засобами онлайн-технологій.*

## АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Під час вивчення дисципліни здобувачі сфокусуються на основних теоретичних положеннях про систему управління безпечністю товарів і послуг у взаємодії з екологічною безпекою. Студенти зможуть ознайомитися з вимогами та показниками безпечності різних груп товарів; чинниками, які впливають на показники безпечності товарів і послуг, а також навчатися оцінювати вплив товарів на довкілля під час їх виробництва, товаропросування, споживання та утилізації; навчитися виявляти та оцінювати потенційно небезпечні товари та їх негативний вплив на довкілля; розробляти шляхи зниження ризику до припустимого рівня.

Майбутні фахівці дізнаються, які нові вимоги тепер ставляться перед ними як спеціалістами сфери готельного і ресторанного бізнесу, адже безпека товару, робіт, послуг – це стан товару (якість виконуваних робіт), що дозволяє у звичайних умовах його використання, зберігання, транспортування й утилізацію, при якому ризик шкоди життю, здоров'ю та майну споживача обмежений допустимим рівнем і є обов'язковим та встановлюються законом.

<i>Яка мета вивчення дисципліни?</i>	<i>Метою вивчення дисципліни є формування системи теоретичних знань, що забезпечують кваліфіковану професійну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу щодо безпечності й екологічності товарів та практичних навичок їх оцінювання</i>
<i>Які цілі вивчення дисципліни?</i>	<i>Завданням вивчення дисципліни є набуття компетентностей на основі поглибленого освоєння всебічних теоретичних знань та практична підготовка студентів до здійснення діяльності у сфері готельного та ресторанного бізнесу, а саме – щодо вибору безпечних та</i>

	якісних харчових продуктів і непродовольчих товарів для матеріально-технічного забезпечення цієї сфери.
<i>Які компетентності формує дисципліна?</i>	Дисципліна орієнтована на формування таких загальних компетентностей як: здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності та досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя, а також фахових компетентностей як здатність оцінювати виконувані роботи, забезпечувати їх якість та мотивувати персонал організації, зокрема закладів готельного та ресторанного бізнесу.
<i>Які результати навчання за дисципліною?</i>	Вивчення дисципліни дозволить зберігати моральні, культурні, наукові цінності та примножувати досягнення суспільства, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя; демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів), повагу до різноманітності та міжкультурності.
<i>Попередні вимоги</i>	Вивчення дисципліни передбачає знання: основ з предметів «Біологія», «Хімія», «Фізика» шкільного курсу; теоретичні основи забезпечення безпеки життєдіяльності; товару як економічної категорії; місця та ролі товару в механізмі ринкових відносин; природу попиту та пропозиції товару на ринку; вміння: аналізувати механізми впливу небезпек на людину, визначати характер взаємодії організму людини з небезпеками середовища існування; визначати критерії і норми безпеки життєдіяльності, контролю за небезпечними чинниками; визначити ефективні шляхи просування товару на ринку від виробника до кінцевого споживача для одержання стійкого рівня прибутку; застосовувати діалектичні методи пізнання.

## ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (в тому числі враховуються результати тематичного тестування), а також бали за підсумковий модульний контроль. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, або у формі підсумкового тестування. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою.

Вважається, що студент достатньою мірою засвоїв матеріал якщо середня кількість балів за семестровий контроль та екзамен не менше 60. Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ЧТЕІ ДТЕУ.

*Шкала переведення балів, отриманих студентом*

90-100	<b>Відмінно</b> /Excellent
75-89	<b>Добре</b> /Good
60-74	<b>Задовільно</b> /Sufficient
0-59	<b>Незадовільно</b> /Failed

Перескладання будь-якого з видів оцінювання та контролю відбувається з дозволу викладача, який забезпечує дисципліну у порядку передбаченому «Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ», з яким можна ознайомитись за посиланням: <http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/>. Детальна інформація щодо шкали оцінювання та розподілу балів за кожен вид виконаних робіт наведена у робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ ДТЕУ.

## ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Студент повинен дотримуватися правил «Етичного кодексу здобувача вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» (<http://chtei-knteu.cv.ua/ua/student/>) та «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти ЧТЕІ ДТЕУ» ([http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ\\_dobroches/](http://chtei-knteu.cv.ua/ua/academ_dobroches/)): виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність. Конфліктні ситуації повинні відкрито обговорюватися в навчальних групах з викладачем, а при нерозв'язності конфлікту доводиться до співробітників директорату ЧТЕІ ДТЕУ.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Користування мобільними пристроями допускається лише з дозволу викладача під час онлайн-тестування та підготовки практичних завдань. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### *Основний:*

1. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник. Київ : ВЦ «Академія», 2011. 520 с.
2. Основи екології і безпека товарів народного споживання. Розділ «Безпека товарів народного споживання» : тексти лекцій з курсу / укл. Я. П. Скоробагатий, В. О. Василенко, Н. М. Думашівська. Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. 60 с.
3. Траченко Л. А. Послуга як об'єкт товарознавства : організація та контроль за якістю : навч. посіб. Одеса : ОНЕУ, Ротапринт, 2015. 414 с.
4. Самойленко А. А. Технологія та контроль за якістю надання послуг : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 244 с.
5. Шкарупа В. Ф. Основи екології та безпеки товарів народного споживання : підручник. Київ : КНТЕУ, 2002. 315 с.

### *Додатковий*

6. Архіпов В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 342 с.
7. Безпека продовольчої сировини і продуктів харчування : науково-допоміжний бібліографічний покажчик / [упоряд. О. В. Олабоді]. Київ : Нац. ун-т харч. технологій, 2018. 96 с.
8. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник. Одеса, 2019. 376 с.



9. Екотрофологія. Основи екологічно безпечного харчування : навчальний посібник / Т. М. Димань та ін. Київ : Лібра, 2006. 304 с.
10. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник /А. А. Дубиніна та ін. Київ : «Видавничий дім «Професіонал», Центр учбової літератури, 2010. 272 с.
11. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 384 с.
12. Основи експертизи продовольчих товарів : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / В. Д. Залигіна та ін.]. Київ : Кондор, 2009. 296 с.
13. Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : підручник. Київ : ЦУЛ, 2010. 336 с.
14. Сахно Є. Ю. Менеджмент сервісу теорія та практика. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 328 с.
15. Стибель В. В., Сімонов М. Р. Управління безпечністю продуктів харчування : підручник. Львів, 2018. 230 с.
16. Управління якістю переробних і харчових виробництв : навчальний посібник / О. В. Богомолов та ін. Харків : Еспада, 2006. 296 с.

*Інформаційні ресурси мережі Інтернет:*

1. Держпродспоживслужба. URL: <https://dpss.gov.ua/zahist-prav-spozhyvachiv>.
2. Довідник споживача. URL: <https://vgo-dovira.org/category/dovidnik>.

**СИЛАБУС ЗА ЗМІСТОМ ВІДПОВІДАЄ РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.**

*Детальна інформація щодо тематики лекційних, практичних занять, самостійної роботи, наведена у робочій програмі навчальної дисципліни, яку можна знайти на сервері дистанційного навчання Moodle ЧТЕІ ДТЕУ.*

## ПЛАНУВАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ВИДИ ЗАНЯТЬ (згідно розкладу)	ФОРМИ НАВЧАННЯ*	
	Контактні години	Онлайн діяльність
	Методи навчання	
<b>Лекції</b> (попередня підготовка, подача нової інформації, тренування).	Попереднє опитування; ознайомлення або повторення термінології; очна лекція; презентація нового матеріалу; пошук відповідей на питання; діалог з групою.	Ознайомлення або повторення термінології, необхідної для роботи з темою; демонстрація короткої промовідео/аудіо інфографіки; відеозапис, аудіо запис; тексти; відео конференція.
<b>Практичні</b> (тренування, практична робота, оцінювання, рефлексія).	Обговорення; дебати; питання-відповіді; групові виконання завдань; ділові ігри; усне опитування; виконання практичного завдання; діалог, короткі усні / письмові відповіді на питання; тестування.	Питання для самоперевірки; обговорення (чат, форум); виконання інтерактивних практичних вправ; пошук відповідей на питання; індивідуальні та групові завдання (звіт, презентація, проєкт, відеозапис тощо); перегляд фільмів, відеоматеріалів; автоматизоване тестування, усна відповідь (відеозапис) виконання практичного завдання, письмова робота.
<b>Самостійна робота</b> (оцінювання, рефлексія, зворотний зв'язок).	Групові та індивідуальні консультації, коментарі, запитання та відповіді під час заняття від викладача; демонстрація мультимедійних презентацій; тестування.	Підготовка мультимедійних презентацій, відповіді на питання, що виносяться на самостійне опрацювання, автоматизовані тести для самоконтролю; чат, форум, опитування аудіо-, відео- або текстові повідомлення з коментарем завдання.
<b>Підсумковий модульний контроль</b>	Письмове завдання, письмові відповіді на питання; тестування.	Письмове завдання, письмові відповіді на питання з фото, або відео фіксацією; автоматизовані тести.
<b>Підсумковий семестровий контроль – екзамен</b>		

\*Враховано рекомендації МОН щодо впровадження змішаного навчання у закладах фахової передвищої та вищої освіти:  
<https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/2020/zmyshene%20navchanny/zmishanenavchannia-bookletspreads-2.pdf>

## СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

НАЗВА ТЕМИ	Кількість годин (денна/заочна)				Форми контролю
	Усього годин	з них			
		лекції	практичні заняття	самостійна робота студентів	
<p><b>Тема 1. Наукові основи та принципи безпечності товарів та послуг</b></p> <p>Безпека товарів, управління безпечністю товарів як категорії. Безпечність товарів та послуг як система об'єктивних знань про закономірності, ефективні форми та засоби цілеспрямованого впливу на об'єкти. Міжнародні організації в системі управління безпекою товарів (послуг) та довілля. Науково-технічні основи співробітництва країн у галузі науки, техніки, екології.</p> <p>Небезпека забруднень товарів та принципи їх нормування. Класифікація основних компонентів і видів забруднення харчових продуктів: антиаліментарні речовини, харчові добавки, токсичні речовини, хімічні забруднення, забруднення біологічного походження.</p> <p>Техніко-технологічні, організаційні, економічні, соціальні, біологічні, екологічні фактори безпеки товарів та послуг. Критерії безпеки товарів та послуг, їх соціальна пріоритетність. Гігієнічне нормування безпеки товарів. Функції та стадії управління якістю та безпечністю: планування, контроль, забезпечення і поліпшення. Порядок вилучення з обігу та знищення неякісної та небезпечної продукції.</p>	15	4	4	7	<p>Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.</p> <p>Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.</p>
<p><b>Тема 2. Державне регулювання якості та безпечності харчових продуктів</b></p> <p>Проблема визначення світового рівня якості харчових продуктів. Міжнародні організації системи управління якістю, їх структура та функції. Науково-технічні основи співробітництва країн у галузі науки, техніки, економіки, промисловості. Системи забезпечення якості, що використовуються для харчових продуктів.</p> <p>Особливості державного регулювання якості та безпечності товарів в Україні. Законодавчі та нормативні терміни, що використовуються при характеристиці якості та безпечності харчових продуктів. Права, обов'язки, відповідальність виробників та продавців щодо забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. Сумарна методична похибка та надійність контролю середнього значення показника якості харчової продукції. Заходи щодо запобігання заподіяння шкоди здоров'ю споживачам харчових продуктів.</p>	14	2	2	10	
<p><b>Тема 3. Концепція аналізу безпечних чинників та критичні точки контролю – HACCP</b></p> <p>Сутність міжнародної системи HACCP – аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю, що передбачає ідентифікацію, оцінювання та управління чинниками, що негативно впливають на безпечність продуктів харчування. Можливості та перспективи використання системи HACCP в умовах глобальних ризиків.</p> <p>Національна система управління безпечністю харчових продуктів як адаптована концепція HACCP до ринкових та соціальних умов України. Принципи системи управління безпечністю харчових продуктів – проведення аналізу небезпечних чинників, що пов'язані з виробництвом харчових продуктів на всіх стадіях життєвого циклу продуктів (виробництво, переробка, зберігання, транспортування та реалізацію), визначення критичних меж для КТК, встановлення коригувальних дій, встановлення системи моніторингу для КТК, встановлення процедур перевірки для підтвердження ефективності функціонування системи HACCP. Практика використання переваг системи HACCP у розвитку вітчизняних підприємств – розподіл відповідальності за безпеку продуктів серед персоналу підприємства, можливість об'єднання з іншими системами, надійний захист репутацію підприємства, підвищення інвестиційної привабливості підприємства.</p>	15	4	4	7	

<p><b>Тема 4. Метрологія, стандартизація і сертифікація в управлінні безпечністю товарів</b></p> <p>Організації державного метрологічного нагляду в Україні. Принципи вибору засобів вимірювань: якість вимірювань, основні підходи до вибору засобів вимірювання. Метрологічні характеристики. Метрологічне забезпечення якості та безпеки агропромислової продукції. Метрологія в екологічній сфері. Метрологічне забезпечення контролю за станом довкілля. Методики та засоби вимірювальної техніки, призначені для контролювання вмісту важких металів та радіонуклідів.</p> <p>Державна система стандартизації: елементи та сутність стандартизації, організаційно-правові основи. Загальні принципи міжнародної стандартизації. Розроблення міжнародних стандартів.</p> <p>Сертифікація як засіб забезпечення якості життя. Менеджмент якості. Нагляд за якістю та безпечністю продукції і системами якості. Загальні принципи сертифікації. Взаємозв'язок метрології, стандартизації і сертифікації. Міжнародна стандартизація і сертифікація.</p> <p>Маркування товарів. Екологічне маркування. Інформація про відповідність товарів встановленим вимогам. Маркування харчових добавок.</p>	14	2	2	10	<p>Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.</p> <p>Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.</p>
<p><b>Тема 5. Відповідність та ідентифікація товарів</b></p> <p>Сутність ідентифікації товарів: об'єкт, суб'єкт ідентифікації. Види та засоби ідентифікації товарів. Ідентифікація та оцінювання відповідності товарів. Споживча, асортиментна ідентифікація. Ідентифікація якості товару (кваліметрична). Критерії ідентифікації. Номенклатура показників якості/безпеки харчової продукції.</p> <p>Органолептичні та фізико-хімічні показники якості товарів в системі ідентифікації. Способи та методи ідентифікації.</p>	13	2	2	9	
<p><b>Тема 6. Методи визначення фальсифікації товарів</b></p> <p>Історичний огляд фальсифікації товарів. Теоретичні аспекти фальсифікації товарів: сутність, види та засоби фальсифікації. Фальсифікація якості товарів. Фальсифікація кількості товару, способи фальсифікації кількості. Вартісна фальсифікація. Інформаційна фальсифікація. Наслідки фальсифікації товарів. Класифікація методів визначення фальсифікації товарів.</p> <p>Заходи попередження фальсифікації. Світова практика щодо контролю та поліпшення якості харчової продукції. Національна система технічного регулювання та споживчої політики України.</p>	12	2	2	8	
<p><b>Тема 7. Основні принципи санітарно-гігієнічної експертизи товарів</b></p> <p>Поняття експертизи товарів. Мета, предмет та завдання харчової експертизи. Оцінювання якості та безпеки харчових продуктів. Критерії експертизи: підстави призначення експертизи, терміни та порядок проведення експертизи, територіальні ознаки експертизи, мета проведення і вид об'єкта експертизи. Класифікація експертиз за основними критеріями поділу. Первинна, повторна, контрольна експертизи продовольчих товарів. Державна санітарно-епідеміологічна служба України.</p>	12	2	2	8	
<p><b>Тема 8. Екологізація агропромислового виробництва та екологічна безпечність продукції</b></p> <p>Проблеми ефективного використання природного-ресурсного потенціалу. Екологізація промислового виробництва та екологічна безпека товарів. Класифікація основних елементів екологічного механізму функціонування АПК. Управління якістю навколишнього природного середовища.</p> <p>Еколого-економічна оцінка сільського господарства. Екологічні аспекти регулювання безпечності агропромислової продукції. Управління екологічною безпечністю харчової продукції та сільськогосподарської сировини. Проблеми та перспективи виробництва екологічно чистої продукції. Основи екологічно безпечного харчування.</p>	13	2	2	9	



<p align="center"><b>Тема 9. Послуга як специфічний товар</b></p> <p>Поняття і сутність послуги як товару. Історичні передумови виникнення ринку послуг. Роль послуг у соціально-економічному житті держави. Властивості послуг: невідчутність; невіддільність, нерозривність виробництва і споживання; нестійкість, мінливість якості; недовговічність, нездатність до зберігання; відсутність володіння; взаємозамінюваність послуг товарами, що мають матеріальну форму. Перспективи розвитку сфери послуг в Україні.</p> <p>Склад і структура сфери послуг. Фактори, що впливають на формування властивостей послуги. Класифікація потреб у послугах і сервісному обслуговуванні.</p>	13	2	2	9	<p>Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.</p> <p>Практичні вправи, усне/письмове опитування, ситуаційні та індивідуальні завдання, ділові ігри, тести, презентації індивідуальних завдань, доповіді, самоконтроль тощо.</p>
<p align="center"><b>Тема 10. Якість, безпека та конкурентоспроможність послуг</b></p> <p>Мета державного регулювання соціально-економічних процесів у сфері послуг. Передумови втручання держави у сферу послуг. Проблеми регулювання сфери послуг на державному рівні. Дозвільні документи на надання послуг.</p> <p>Культура надання послуг. Етичні основи, діловий етикет і естетичні аспекти сервісної діяльності. Проблеми якості та безпеки послуг у практиці сучасного сервісу. Управління якістю послуг, контроль якості та безпека обслуговування. Сертифікація в управлінні якістю послуг. Якість послуг у сервісній діяльності. Особливості оцінки конкурентоспроможності послуг.</p>	12	2	2	8	
<p align="center"><b>Тема 11. Послуги торгівлі, громадського харчування та житлові послуги</b></p> <p>Роль послуг торгівлі та громадського харчування, їх структура та значення для населення.</p> <p>Основні нормативно-технічні документи, що регламентують їх надання.</p> <p>Характеристика основних видів послуг торгівлі та громадського харчування: послуги роздрібною торгівлі; послуги оптової торгівлі; закупочні послуги; послуги харчування; послуги щодо виробництва кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з організації споживання та обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; житлові послуги, послуги готелів та інших місць проживання.</p>	15	4	2	9	
<p><b>Підсумковий модульний контроль</b></p>	2		2		Письмове завдання, тести
<p><b>Разом</b></p>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>94</b>	
<p><b>Підсумковий семестровий контроль – екзамен</b></p>					