

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»

18 квітня 2019 року № 88-Н

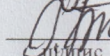
Форма № П-2.04/1

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Г.О.Бирта

ініціали, прізвище

« 2 » 09 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	<i>Основи споживання товарів та здоров'я людини</i>
освітня програма/спеціалізація	<i>«Товарознавство і торговельне підприємництво»</i>
спеціальність	<i>076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»</i>
галузь знань	<i>07 «Управління та адміністрування»</i>
ступінь вищої освіти	<i>бакалавр</i>

Полтава 2020

Укладачі:

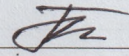
Бургу Ю.Г., доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки Полтавського університету економіки і торгівлі, к.с.-г.н.

Робоча програма навчальної дисципліни «**Основи споживання товарів та здоров'я людини**» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Протокол від «3» 09 2020 року №1

ПОГОДЖЕНО:

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


підпис

Ю.Г. Бургу
ініціали, прізвище

«3» 09 2020 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини»	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	7
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни	10
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів	14
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу	15
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.	16

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

«Основи споживання товарів та здоров'я людини»

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітня програма «Товарознавство і торговельне підприємництво».

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки : нормативна дисципліна, є базовою для вивчення таких дисциплін: «Технології зберігання товарів», «Технології упакування товарів і тара», «Управління безпечністю харчової продукції».
2. Кількість кредитів за ЄКТС <u>4</u> .
3. Кількість модулів: <u>1</u>
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану (<i>вказати</i>) <u>обов'язкова</u>
5. Курс - <u>2</u>
6. Семестр - <u>1</u>
7. Кількість годин: – загальна кількість: <u>1 семестр - 120 год.</u>
- лекції: 1 семестр <u>16 год.</u>
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр <u>32 год</u>
- самостійна робота: <u>1 семестр – 72 год.</u>
- вид підсумкового контролю (<i>вказати</i> : ПМК (залік), екзамен): <u>1 семестр ПМК</u>

Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни

Мета навчальної дисципліни – розкрити основні проблеми споживання, спрямовані на формування активного, раціонального споживача, здатного аналізувати своє особисте споживання, вплив інформації потреб, особливостей культури, віку, статі та інших факторів на формування раціонального споживання товарів і послуг.

Завдання дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини» - формування свідомості і культури споживача, необхідних для якісного і безпечного споживання; розвиток споживчої свідомості та етичної культури спілкування; розвиток компетентності раціонального споживача; уявлення про суспільне і екологічне значення товару, розуміння сутності раціонального харчування і використання непродовольчих товарів, знання принципів класифікації і кодування товарів, формування асортименту, оцінку якості, процесів, які відбуваються у товарах під час товаропросування, щоб врахувати їх у плануванні комерційних операцій і не допустити втрат якості і маси товару.

Студенти повинні знати основні поняття, пов'язані з споживчою поведінкою, потреби та чинники, що впливають на їх формування і розвиток, джерела інформації для споживача, відмінності у споживанні різних вікових категорій, чинники, що впливають на раціональний вибір споживача, способи доведення інформації до відома споживачів; види безпеки товарів, розуміти фактори, що впливають на вибір споживачів; розуміти в чому полягає відповідальність виробника за якість товарів і послуг, користуватись символами і позначеннями на товарах, які попереджують про їхню небезпеку, вміти робити раціональний споживчий вибір; принципи класифікації, кодування і формування асортименту товарів.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання для студентів освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво»

№ з/п	Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності		
1	Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.	Здатність здійснювати діяльність у взаємодії суб'єктів ринкових відносин
2	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	Використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях.
Спеціальні компетентності		
1	Здатність проводити аналіз сировини, матеріалів, напівпродуктів, цільових продуктів біотехнологічного виробництва.	Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності
	Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності	Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей.

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини» затверджена Вченою радою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», протокол від «___» _____ 201__ року №__.

Тема 1. Основи формування потреб і споживання товарів

Визначення поняття потреба, значення знань про потреби у здійсненні комерційних операцій. Класифікація потреб і сутність ієрархічної структури потреб. Властивості потреб, чинники формування потреб і передумови задоволення потреб. Поняття споживання, вивчення етапів споживання і технології споживачів за суттєвими ознаками, що визначають характер потреб. Поняття сегмент ринку, сегментація ринку і позиціювання товару на ринку.

Тема 2. Раціональні потреби населення в продовольчих товарах та ступінь їх задоволення

Аналіз моделі ситуації споживання, яка розробляється з урахуванням характеристики груп споживачів, середовища, умов та способів споживання виробів.

Хімічний склад харчових продуктів, ознаки класифікації працездатного населення щодо споживання товарів. Раціональні норми споживання продовольчих і непродовольчих товарів з урахуванням нормативів і динаміки споживання.

Тема 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів.

Класифікація натуральних властивостей, їх характеристика та зв'язок з споживними властивостями. Ознаки класифікації споживних властивостей. Номенклатура функціональних, ергономічних, естетичних, властивостей, надійності і безпеки товарів в споживанні.

Наявність прямої залежності надійності від функціональних властивостей і умов експлуатації товарів. Комплексні показники надійності з урахуванням одиничних.

Вплив надійності на збереження споживних властивостей товарів протягом встановленого терміну служби, її зміну внаслідок процесів, які відбуваються при зберіганні, споживанні і експлуатації.

Номенклатура естетичних властивостей відповідно до комплексних і одиничних показників властивостей товару. Необхідність знань про естетичні властивості товарів для задоволення потреб людини.

Характеристика видів небезпек відповідно до комплексних і одиничних показників властивостей товару, вплив діючих чинників на небезпеку непродовольчих товарів, існуючі можливі джерела небезпеки та методи їх усунення.

Тема 4. Вплив неорганічних та органічних речовин на формування споживних властивостей харчових продуктів

Вплив води на здатність товарів до зберігання, характеристика зв'язувальної води, вимоги до якості питної води, характеристика основних мікроелементів, характеристика основних мікроелементів, вплив токсичних речовин на якість продукції, розподіл жирів в залежності від засвоюваності, сутність гідролізу жиру, азотомісткі речовини, метод для визначення біологічної цінності білків харчових продуктів, вплив органічних кислот на процеси, що відбуваються в продуктах при зберіганні, ароматичні речовини, вітаміноподібні речовини, провітаміни, антивітаміни.

Тема 5. Дослідження властивостей товарів

Органолептичний метод визначення показників якості, як метод визначення показників якості товару на основі аналізу сприйняття органів чуттів людини.

Лабораторний метод визначення показників якості, як метод визначення значень показників якості товару за допомогою спеціальної апаратури, реактивів, посуду та іншого допоміжного приладдя. Соціологічний метод визначення якості, як метод визначення якості товару на підставі збирання та аналізу думок його фактичних або потенційних споживачів.

Показники якості, що сприймаються за допомогою зору, показники якості, що визначаються за допомогою глибокого дотику, показники якості, що визначаються за допомогою органу нюху, показники якості, що визначаються у порожнині рота.

Тема 6. Класифікація кодування та асортимент товарів

Основні поняття класифікації і кодування об'єктів. Сутність методів класифікації та кодування. Класифікатори товарів, їх зміст, мета використання. Суть і область використання штрихового кодування. Особливості економіко-статистичних класифікацій товарів і продукції.

Аналіз структури асортименту товарів відповідно до структури потреб, основні показники асортименту та їх вплив на властивості асортименту. Поняття виробничий та торговельний, простий та складний, груповий та розгорнутий, раціональний та оптимальний асортименти.

Тема 7. Засоби пакування

Види тари та пакування, їхнє значення у формуванні товарних вантажів, елементи пакування товарів, пакувальні і перев'язувальні матеріали, переваги і недоліки жорсткої тари, переваги і недоліки напівжорсткої тари, переваги і недоліки м'якої тари, вплив пакування на попит товару, економічний аналіз пакування, пакування, як важливий носій інформації про товар, функції пакування.

Тема 8. Консервування харчових продуктів і сировини

Фізичні методи консервування, фізико-хімічні методи консервування, біохімічні методи консервування, хімічні методи консервування, комбіновані методи консервування.

Зовнішні чинники, що впливають на процеси в товарах при товаропросуванні. Терміни і поняття: система і підсистема товаропросування, абсолютна і відносна вологість повітря, рівно вагова вологість товару, гігроскопічність, режим зберігання. Умови зберігання різних видів товару.

Чинники середовища, що впливають на зміни споживних властивостей товарів при товаропросуванні, особливості різних видів процесів, які протікають під час зберігання товарів. класифікація і види природних втрат та їх вплив на зміну якості продовольчих товарів. Біохімічні процеси характерні для окремих груп товарів. Суть дихання і вплив цього процесу на масу і якість товару.

Тема 9. Види і засоби інформації про товар.

Класифікація товарної інформації, основні функції маркування. Коротка характеристика носіїв виробничого і торгового маркування. Класифікація інформаційних знаків і технічних документів. Характеристика рекламно-довідкової інформації. Зв'язок інформації з ефективністю споживання

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 3. Тематичний план дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини» студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» освітня програма: «Товарознавство і торговельне підприємництво».

Назва модуля, теми та питання, що розглядаються на лекції	Обсяг годин	Назва теми практичного заняття	Обсяг годин	Навч-метод літ-ра
Тема 1. Основи формування потреб і споживання товарів Лекція 1 1. Поняття про потреби 2. Класифікація і характеристика потреб за походженням 3. Нормативний характер біологічних потреб і вибірковість задоволення соціальних потреб.	2	Практичне заняття 1. Основи формування потреб і споживання товарів 1. Вивчення типології споживачів. 2. Складання характеристики груп споживачів, об'єднаних приблизно однако-вими потребами. 3. Визначення ознак типології споживачів, найбільш важливих для певних товарів.	4	12; 13; 14
Тема 2. Раціональні потреби населення в продовольчих товарах та ступінь їх задоволення Лекція 2 1. Теорії та концепції харчування людини 2. Альтернативні теорії та концепції харчування 3. Енергетична цінність харчових продуктів	2	Практичне заняття 2. Раціональні потреби населення в продовольчих товарах та ступінь їх задоволення 1. Ознайомитись з теоріями раціонального харчування 2. Визначення енергетичної цінності продовольчих товарів. 3. Визначення біологічної цінності продовольчих товарів. 4. Ознайомитись з рекомендованим рівнем енергозабезпечення дорослого населення	4	5; 12; 14

		5. Складання (розробка) реклами на харчові продукти		
Тема 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів Лекція 3. 1. Соціальні та функціональні властивості товарів 2. Надійність та безпека споживання 3. Ергономічні, естетичні та екологічні властивості.	2	Практичне заняття 3. Споживні властивості і споживна цінність товарів 1. Вивчення показників надійності 2. Вивчення режимів і термінів зберігання продовольчих товарів 3. Охарактеризуйте види безпеки у вигляді таблиці 4. Вивчення видів небезпеки товарів 5. Вивчення чинників і джерел небезпеки	4	1; 12; 13; 14
Тема 4. Вплив неорганічних та органічних речовин на формування споживних властивостей харчових продуктів Лекція 4 1. Хімічний склад продуктів. 2. Неорганічні речовини харчових продуктів (вода, мінеральні речовини) 3. Органічні речовини харчових продуктів (вуглеводи, азотні речовини, жири, вітаміни, ароматичні, барвні речовини)	2	Практичне заняття 4. Вплив неорганічних та органічних речовин на формування споживних властивостей харчових продуктів 1. Вивчити вміст води в харчових продуктах. 2 Вивчити вміст мінеральних речовин в харчових продуктах та їх значення для організму. 3. Охарактеризуйте види і властивості ліпідів, їх значення. 4. Складіть класифікацію білків у вигляді схеми (за походженням, будовою, цінністю щодо організму).	4	11; 12; 13; 15

Тема 5. Дослідження властивостей товарів		Практичне заняття 5. Дослідження властивостей товарів 1. Визначення кольору харчових продуктів 2. Визначення прозорості харчових продуктів 3. Визначення консистенції харчових продуктів 4. Визначення смаку і запаху харчових продуктів 5. Балова оцінка якості харчових продуктів	2	8; 12; 14
Тема 6. Класифікація кодування і асортимент товарів Лекція 6. 1. Асортимент товарів 2. Класифікація товарів 3. Кодування товарів	2	Практичне заняття 6. Класифікація, кодування та асортимент товарів 1. Вивчення ієрархічного методу класифікації товарів 2. Вивчення фасетного методу класифікації товарів 3. Визначення ознак, за якими виділяються класифікаційні угруповання 4. Перевірка справжності штрихових кодів 5. Розрахунок структури асортименту непродовольчих товарів 6. Розрахунок показників асортименту товарів	4	5; 12; 13; 14
Тема 7. Засоби пакування Лекція 7 1. Функції засобів пакування 2. Класифікація та види упаковки 3. Сировина для виготовлення пакувальних засобів. 4. Основні вимоги до упаковки.	2	Практичне заняття 7. Засоби пакування 1. Характеристика різних видів тари залежно від матеріалу виготовлення 2. Характеристика різних видів тари залежно від призначення. 3. Вимоги до тари та пакування	2	5; 9; 12

Тема 8. Консервування харчових продуктів і сировини Лекція 8 1. Фізичні методи консервування 2. Фізико-хімічні методи консервування 3. Біохімічні методи консервування 4. Хімічні методи консервування 5. Комбіновані методи консервування	2	Практичне заняття 8. Консервування харчових продуктів і сировини 1. Характеристика основних способів консервування 2. Характеристика методів консервування 3. Визначення методів для консервування продовольчих товарів	4	2; 3; 12; 13
Тема 9. Види і засоби інформації про товар Лекція 9 1. Засоби і форми інформації про товар 2. Вимоги до інформації про товар 3. Види інформації про товар	2	Практичне заняття 9. Види і засоби інформації про товар 1. Характеристика основних функцій маркування 2. Характеристика загальних і специфічних вимог до маркування 3. Характеристика основних носіїв виробничого маркування 4. Вивчення структури маркування	4	12; 13; 14
Всього	16		32	

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини» освітньої програми «Товарознавство і торговельне підприємництво»

Форми навчальної роботи	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Лекція	1. Відвідування лекцій	1,0
	2. Наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (конспект)	1,0
Практичне заняття	1. Відвідування практичного заняття	1,0
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	2,0
	3. Виконання навчальних завдань	1,0
Самостійна робота	1. Вивчення окремих питань або тем, передбачених робочою програмою для самостійного опрацювання	26,0
	2. Індивідуально-консультативна робота	–
Поточний контроль	Поточна модульна робота	20,0
Загальна сума		100

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини»

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 повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Основи споживання товарів та здоров'я людини»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності 2. Інші види робіт (зазначити, які саме)	14
2. Науково-дослідна	1. Участь в наукових гуртках	12

* - Максимальна кількість додаткових балів – 26

Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни: дистанційний курс.

Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації

1. Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) [Текст] : учеб. пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. – Минск : Вышэйш. шк., 2012. – 252 с.
2. Довідник товаровознавця. Продовольчі товари [Текст] : навч. посібник / за ред. С. В. Князь. – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2016. – 340 с.
3. Колтунов, В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів [Текст] : навч. посібник / В. А. Колтунов, Є. В. Белінська. – Київ : Центр учб. л-ри, 2014. – 138 с.
4. Николаева, М. А. Товарная информация [Текст] : учебник / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. – Москва : Норма : ИНФРА-М, 2016. – 256 с.
5. Полікарпов, І.С. Товарна інформація [Текст] : підручник / І.С. Полікарпов, О. В. Шумський. – Київ : Центр навч. л-ри, 2013. – 616 с
6. Пугачевський, Г. Ф. Теоретичне товаровознавство [Текст] / Г. Ф. Пугачевський. – [б. м.] : [б. в.], 2016. – 128 с.
7. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навч. посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.
8. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник / Е. Ю. Райкова. – Москва : Дашков и К, 2013. – 412 с.
9. Сирохман, І. В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари [Текст] : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня, В. Т. Лебединець. – Київ : Знання, 2014. – 543 с.
10. Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : тесты / С. А. Страхова. – Москва : Дашков и К, 2012. – 164 с.
11. Теоретичні основи товаровознавства [Текст] : підручник / І. М. Байдакова, Л. І. Байдакова, Л. М. Губа, В. Я. Плахотін, О. В. Шегінський. – Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2016. – 284 с.
12. Теоретичні основи товаровознавства [Текст] : підручник / В.А. Жук, В.В. Гаврилишин, [та ін.] ; за ред. Ю.Т. Жук. – Львів : Компакт-ЛВ, 2009. – 480 с.
13. Теоретичні основи товаровознавства продовольчих товарів: Лабораторний практикум / Н.Я. Орлова, - К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 1999. - 107 с.
14. Титаренко Л.Д. Теоретичні основи товаровознавства: Навч. посібник. - К.: "Центр навчальної літератури", 2003. - 227 с.
15. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов [Текст] : Справочник МакКанса и Уиддоусона / Ред. перевода А. К. Батурина. – Санкт-Петербург : Профессия, 2006. – 415 с.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Завідувач кафедри

_____ (підпис)

_____ (ініціали, прізвище)

Навчально-методичний комплекс з навчальної дисципліни

«Основи споживання товарів та здоров'я людини»

Напрямок підготовки, спеціальність, ППС (назви, шифр)_спеціальність 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Кафедра _____ **Товарознавство продовольчих товарів** _____ **доц Бургу Ю.Г..**

1 семестр 2016-2017 навчального року

станом на 01.09 _____ 2016 року

Складові навчально-методичного комплексу	Наявність			Дата затвердження (рік видання) (укр. мовою)
	укр. мова	англ. мова	рос. мова	
1. Навчальна програма	+			2016
2. Робоча навчальна програма	+			2016
3. Дистанційний курс	+			2016
4. Плани семінарських занять	x			
5. Навчальні завдання для практичних занять	+			2016
6. Лабораторний практикум	x			
7. Збірник ситуаційних завдань (кейси)	x			
8. Ділові ігри	x			
9. Завдання для самостійної роботи студентів та методичні рекомендації до їх виконання	+			2016
10. Завдання для контрольних робіт та методичні рекомендації до їх виконання для студентів заочної форми навчання	x			
11. Тематика курсових робіт (проектів) та методичні рекомендації до їх виконання	x			
12. Тести вхідного контролю знань студентів	+			2016
13. Пакети комплексних контрольних робіт та критерії їх оцінювання	x			
14. Пакети завдань для поточного контролю (відповідно до робочої навчальної програми)				
14.1. Завдання для поточних контрольних робіт (за наявністю в РНП)				
14.2. Пакети завдань для колоквиумів(за наявністю в РНП)	x			
14.3. Завдання для РГР, РР (за наявністю в РНП)	x			
14.4. Модульний контроль (поточні модульні роботи)	+			2016
14.5. Пакети тестів для студентів денної та заочної форм навчання	+			2016
15. Підсумковий контроль знань студентів				
15.1. Питання для підготовки до ІМК (заліку)	+			2016
15.2. Комплект екзаменаційних білетів	x			
16. Тематика науково-дослідної роботи студентів	x			
17. Інші авторські видання викладачів кафедри з навчальної дисципліни, у т.ч. з грифом МОН України та грифом ПУЕТ:				
- підручники				
- навчальні посібники	+			2016
- навчально-методичні посібники				
- курс лекцій				
- опорні конспекти лекцій				
- практикум				
- інші				

Примітка 1. У листі структури слід робити відповідну відмітку у тих пунктах, які не передбачені (наприклад, проставити «x» або «не передбачено»).

Примітка 2. Навчально-методичний комплекс з навчальної дисципліни зберігається на кафедрі.

ПІДГОТОВЛЕНО

Провідний викладач

_____ (підпис)

_____ (ініціали, прізвище)

НМКД перевірено під час проведення внутрішнього аудиту процесу «Навчально-методичне забезпечення»

Начальник НМЦ управління якістю діяльності

_____ (підпис)

_____ (ініціали,
(дата перевірки)

прізвище)

Директор науково-навчального центру

_____ (підпис)

_____ (ініціали, прізвище)