

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. Бірта
(ініціали, прізвище)

« » _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина І)»

освітні програми «Товарознавство і комерційна діяльність»,
«Товарознавство та експертиза в митній справі»

спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
код назва спеціальності


галузь знань 07 Управління та адміністрування
код назва галузі знань


ступінь вищої освіти _____ магістр _____

Укладач програми: Горячова О.О., к.т.н., доцент кафедри товарознавства біотехнології експертизи та митної справи;

Робоча програма навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина І)» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи
Протокол від « 11 » _____ 2020 № 4

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми Товарознавство та комерційна діяльність
д.с-г.н., професор  Г.О. Бірта

Гарант освітньої програми Товарознавство та експертиза в митній справі
д.х.н., професор  Т.В. Сахно

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)» для студентів освітньої програми «Товарознавство та комерційна діяльність»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки : висхідне, базовими для вивчення дисципліни є наступні дисципліни: «Товарний консалтинг», «Харчові інновації», «Товарознавство (Послуги)» «Харчова сировина». Дисципліна є базовою для вивчення таких дисциплін «Ідентифікація та фальсифікація товарів», «Управління якістю», «Експертиза послуг».
1. Кількість кредитів за ЄКТС -4.
2. Кількість модулів-2
3. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану – обов'язкова
4. Курс - 1
5. Семестр - 1
6. Кількість годин: – загальна кількість:120
- лекції: 1 семестр - 16
- практичні заняття: 1 семестр - 32.
- самостійна робота: 1 семестр - 72
- вид підсумкового контролю (зазначити: ПМК (залік), екзамен): 1 семестр - екзамен

Таблиця 2. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)» для студентів освітньої програми «Товарознавство та експертиза в митній справі»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки : висхідне, базовими для вивчення дисципліни є наступні дисципліни: «Товарний консалтинг», «Харчові інновації», «Товарознавство (Послуги)» «Харчова сировина». Дисципліна є базовою для вивчення таких дисциплін «Експертиза в митній справі та міжнародній торгівлі», «Управління якістю», «Експертиза послуг».
2. Кількість кредитів за ЄКТС -4.
3. Кількість модулів-2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану – обов'язкова
5. Курс - 1
6. Семестр - 1
7. Кількість годин: – загальна кількість:120
- лекції: 1 семестр - 16
- практичні заняття: 1 семестр - 32.
- самостійна робота: 1 семестр - 72
- вид підсумкового контролю (зазначити: ПМК (залік), екзамен): 1 семестр - екзамен

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

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

Для підготовки майбутніх висококваліфікованих фахівців, під час вивчення даної навчальної дисципліни заплановано вирішення таких **завдань**: знання правових аспектів проведення експертного консультування; методів та прийомів експертного консалтингу; видів та особливостей експертного консультування окремих груп харчових продуктів.

Таблиця 3. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> • Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності; • Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності; • Організувати пошук, самостійний відбір, якісну обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності; • Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур; • Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур; • Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів 	<ul style="list-style-type: none"> • Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях; • Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; • Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; • Здатність виявляти ініціативу та підприємливість; • Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні • Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур; • Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності; • Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності; • Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.
<ul style="list-style-type: none"> Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці 	

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Основи експертного консалтингу

Тема 1. Сутність та основні завдання консалтингу

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

Тема 2. Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування

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

Тема 3. Процес експертного консультування

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

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

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

Тема 5. Методи та прийоми експертного консалтингу

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

Модуль 2. Особливості експертного консалтингу для харчових продуктів

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 5. Тематичний план навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)» студентів освітніх програм «Товарознавство та комерційна діяльність», «Товарознавство та експертиза в митній справі»

Назва теми (лекцій) та питання теми (лекцій)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
Модуль 1. Основи експертного консалтингу					
Тема 1. Сутність та основні завдання консалтингу Лекція 1. Загальні положення щодо консалтингу 1. Основи, поняття консультування 2. Відмінні особливості різних видів консалтингових послуг. 3. Особливості експертного консультування. 4. Принципи експертного консалтингу.	-	Практичне заняття 1 1. Сутність та основні завдання консалтингу Поняття «якість» та «консалтинг», «експертиза», «контроль якості» та їх відмінності. 2. Законодавче регулювання експертного консультування. Організації підприємства, що здійснюють консалтингові послуги. 3. Вимоги до консультантів та експертів. Компетенція консультанта та експерта та її межі. Права та обов'язки консультанта та експерта.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 2. Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування. Лекція 2. Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування. 1. Правові аспекти	2	Практичне заняття 2 Правові аспекти і технологія проведення експертного консультування. 1. Відмінні особливості акту консультації та акту експертизи. 2. Правила підготовки експерта для проведення	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань,	6

експертного консультування 2. Технологія проведення експертного консультування 3. Особливості оформлення результатів експертного консультування		експертного консультування. 3. Випадки та умови оформлення акту експертизи та акту консультації.		написання доповідей та рефератів.	
Тема 3. Процес експертного консультування Лекція 3. Процес експертного консультування 1. Основні поняття в експертному консалтингу. 2. Етапи підготовки та надання експертних послуг	2	Практичне заняття 3 Процес експертного консультування 1. Організаційний план надання послуг експертного консультування для визначеного товару 2. Особливості надання послуг експертного консультування з питань якості (етапи, критерії та показники для визначення).	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 4. Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу Лекція 4. Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу 1. Характеристика суб'єктів експертного консалтингу 2. Особливості об'єктів експертного консалтингу	2	Практичне заняття 4 Суб'єкти та об'єкти експертного консалтингу 1. Відмінності експертного консультування експертами консалтингових фірм та вузькопрофільними спеціалістами 2. Відмінні особливості надання консалтингових послуг для продукції, послуг та технологічних процесів. 3. Особливості надання послуг експертного консультування для різних видів харчової продукції	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	6
Тема 5. Методи та прийоми експертного консалтингу Лекція 5. Методи та прийоми експертного консалтингу 1. Прийоми експертного консультування 2. Характеристика підходів до експертного консультування з питань якості харчової продукції Методи здійснення експертного консультування для харчових продуктів	2	Практичне заняття 5 Методи та прийоми експертного консалтингу 1. Експертні методи. 2. Вимірвальні методи. 3. Органолептична оцінка.	2	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
Всього по модулю 1	8		12		32

Модуль 2. Особливості експертного консалтингу для харчових продуктів					
Тема 6. Експертне консультування з питань якості зерно борошняних і кондитерських товарів Лекція 6. Експертне консультування з питань якості зерно борошняних і кондитерських товарів 1. Особливості експертного консультування для зерно борошняних товарів 2. Особливості експертного консультування для кондитерських товарів	2	Практичне заняття 6 Експертне консультування з питань якості зерно борошняних і кондитерських товарів 1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання 2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
Тема 7. Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів, смакових товарів Лекція 7. Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів, смакових товарів 1. Особливості експертного консультування для свіжих плодоовочевих товарів 2. Особливості експертного консультування для перероблених плодів та овочів 3. Особливості експертного консультування для смакових товарів	2	Практичне заняття 7 Експертне консультування з питань якості свіжих і перероблених плодів та овочів, смакових товарів 1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання 2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
Тема 8. Експертне консультування з питань якості харчових жирів і молочних товарів Лекція 8. Експертне консультування з питань якості харчових жирів і молочних товарів 1. Аспекти експертного консультування з питань якості для харчових жирів 2. Особливості експертного консультування	2	Практичне заняття 8 Експертне консультування з питань якості харчових жирів і молочних товарів 1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання 2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8

консультування для молочних товарів					
Тема 9. Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів Лекція 9. Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів 1. Аспекти експертного консультування з питань якості для різних видів м'яса 2. Особливості експертного консультування для м'ясних товарів 3. Аспекти експертного консультування з питань якості риби і рибних товарів	2	Практичне заняття 9 Аспекти експертного консультування з питань якості м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів 1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання 2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анутовання; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
Тема 10. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів, дієтичних продуктів та товарів для дитячого харчування Лекція 10. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів, дієтичних продуктів та товарів для дитячого харчування 1. Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів 2. Особливості експертного консультування товарів для дитячого харчування 3. Особливості експертного консультування товарів дієтичного призначення	-	Практичне заняття 10 Аспекти експертного консультування з питань якості харчових концентратів, дієтичних продуктів та товарів для дитячого харчування 1. Технологія і особливості експертного консультування з питань якості для ситуаційного завдання 2. Документальне оформлення експертного консультування до ситуаційного завдання	4	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анутовання; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.	8
Всього по модулю II	8		20		40
Разом	16		32		72

Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Таблиця 6. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)»

Форми навчальної роботи	Вид навчальної роботи	Кількість балів
Лекція	1. Відвідування лекцій	0,5
	2. Наявність опрацьованого матеріалу з теми лекції (конспект)	0,5
Практичне заняття	1. Відвідування практичного заняття	0,5
	2. Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	1,0
	3. Виконання навчальних завдань	0,5
	4. Тестування	1,0
Самостійна робота	1. Вивчення окремих питань або тем, передбачених робочою програмою для самостійного опрацювання	10,0
	2. Індивідуально-консультативна робота	-
Поточний контроль	Поточна модульна робота 1	10,0
	Поточна модульна робота 2	10,0
Підсумковий контроль	Екзамен	40,0
Загальна сума		100

Таблиця 7. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю знань навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)»

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

Таблиця 8. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Експертний консалтинг (частина I)»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь в предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	1,0
	2. Участь в конкурсах на кращого знавця дисципліни: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	
	3. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
	4. Інші	1,0

2. Науково-дослідна	1.Участь в наукових гуртках	1,0
	2.Участь в наукових студентських клубах	1,0
	3.Участь в наукових магістерських семінарах	4,0
	4.Участь в конкурсах студентських робіт: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5,0
	5.Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	5,0
	6.Інші заходи	2,0
3. Інші	1. Виготовлення наочних приладь	1,0
	2. Участь у підготовці мультимедійних засобів навчання	1,0

* - Максимальна кількість додаткових балів – 30.

Розділ 6. Рекомендовані джерела інформації

1. Безкровний М. Ф., Кропивко М. Ф. Основи аграрного консалтингу / Навчальний посібник // М. Ф. Безкровний, М.Ф. Кропивко, Ю. І. Палеха, Т. Д. Іщенко. - Київ: «Ліра-К», 2014. - 254 с.
2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів. – К.: ЦУЛ, 2003. – 275 с.
3. Четкіна Н.М., Путиліна Т.И., Горбунова В.В. Товарная экспертиза. – Ростов-н/Д.: Феникс, 2000. – 512 с.
4. Парамонова Т.Н. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1988. – 112 с.
5. Пригульська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А. та ін. Продовольчі товари (лабораторний практикум) // Пригульська Н.В., Рудавська Г.Б., Колтунов В.А., Самойленко А.А., Вербій В.П., Кириченко Л.С., Осика В.А., Романенко О.Л., Тищенко Є.В., Сидоренко О.В. – К.: КНТЕУ, 2007. – 505 с.
6. Пригульська Н.В., Самойленко А.А., Коломієць Т.М. Терміни та поняття з товарознавчої експертизи товарів вітчизняного та зарубіжного виробництва. – К.: КДТЕУ, 1999. – 154 с.
7. Батутіна А.П., Ємченко І.В., Троякова А.О. Експертиза товарів: навч. посіб. – Львів: «Магнолія 2006», 2017. – 396 с.
8. Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи: довідник: у 3 т. / за заг. ред. Б. М. Куртка, Р. П. Симонова. – Львів: НІЦ «Леонорм», 2000. – Т. 3 – 290 с.
9. Голуб Б. О. Санітарно-епідеміологічна експертиза товарів: опорний конспект лекцій / Б. О. Голуб. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 84 с.
10. Методи визначення фальсифікації товарів: навч. посіб. / [А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летута, М. О. Науменко]. – Київ: Вид. дім «Професіонал», 2010. – 272 с.
11. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров / В. М. Позняковский. – Новосибирск: Новость университета, 1999. – 47 с.
12. Посудін Ю. І. Методи неруйнівної оцінки якості та безпеки сільськогосподарських і харчових продуктів: навч. посіб. / Ю. І. Посудін. – Київ: Арістей, 2005. – 408 с.
13. Про захист прав споживачів [Електронний ресурс]: Закон України № 1023-ХІІ від 12.05.1991 р. – Режим доступу: <http://zakon.rada>. – Назва з екрана.
14. Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Електронний ресурс]: Закон України № 77/97-ВР від 23.12.97 р. – Режим доступу: <http://zakon.rada>. – Назва з екрана.
15. Система управління якістю. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні: МСЯ-01-0.5. – Київ: Торгово-промислова палата України, 2010. – 48 с.
16. Скуратовская О. В. Контроль качества продукции физико-химическими методами (мучные кондитерские изделия) / О. В. Скуратовская. – Москва: Делипринт, 2001. – 141 с.

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

Розділ 7. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни

1. Банк тестів за курсом, які розміщені у програмній оболонці Open test.
2. Супровід лекцій за курсом з використанням Microsoft PowerPoint Presentation.
3. Горячова О.О. Експертний консалтинг (частина І): дистанційний курс // О.О. Горячова [Електронний ресурс]: Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1415>