



КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА
ТА ЕКСПЕРТИЗИ В МИТНІЙ СПРАВІ
ЛУЦЬКИЙ НТУ

Навчальна дисципліна:

Методи визначення фальсифікації товарів

Вид навчально-методичного забезпечення:

Силабус курсу

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

галузь знань:

07 Управління та адміністрування

спеціальність:

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

Дні занять та консультацій: за поточним розкладом

Мова викладання: українська

Керівник курсу

к.т.н., доцент кафедри товарознавства та експертизи в митній справі Луцького національного технічного університету

Пахолюк Олена Василівна

Контактна інформація: o.pakholiuk@lntu.edu.ua

Опис дисципліни

Головною метою вивчення дисципліни «Методи визначення фальсифікації товарів» є набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, щодо методологічних аспектів ідентифікації та фальсифікації, способів і методів виявлення фальсифікації товарів.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Методи визначення фальсифікації товарів» є ознайомлення з теоретичними та прикладними основами ідентифікації товарів, оволодіння засобами і методами виявлення фальсифікації харчових продуктів та непродовольчих товарів; вивчення організації і порядку проведення оцінки якості окремих груп харчових продуктів та непродовольчих товарів; оволодіння навичками документального оформлення результатів оцінювання товарів.

Фахові компетентності програми: здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності, здатність аналізувати інфраструктуру, стан, тенденції й напрями розвитку ринку товарів в Україні та за кордоном, здатність обґрунтовувати вибір номенклатури показників для оцінки якості та конкурентоспроможності товарів.

Програмні результати навчання: оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів, вміти проводити комплексну товарознавчу оцінку якості, вміти ідентифікувати товари та послуги.

Навчальний матеріал дисципліни структурований за модульним принципом і складається з двох навчальних модулів, а саме:

– навчального модуля № 1 «Загальні положення ідентифікації та фальсифікації товарів»;

– навчального модуля № 2 «Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації окремих груп товарів».

Кожен з модулів є логічно завершеною, відносно самостійною, цілісною частиною навчального плану, засвоєння якого передбачає проведення модульної контрольної роботи та аналіз результатів її виконання.

Структура курсу

Години (лекц. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
1	2	3	4
Модуль 1 «Загальні положення ідентифікації та фальсифікації товарів»			
2 / 2	Види і засоби, способи і методи ідентифікації.	Загальні поняття про ідентифікацію. Види і засоби ідентифікації. Критерії ідентифікації. Методи ідентифікації. Оцінювання відповідності товарів.	Тести, задачі, питання
2 / 2	Забезпечення ідентифікації товарів.	Заходи забезпечення здійснення ідентифікації товарів.	Тести, задачі, питання
2 / 2	Сутність, види та наслідки фальсифікації товарів	Загальні поняття про фальсифікацію. Види фальсифікації товарів. Асортиментна фальсифікація. Якісна фальсифікація. Кількісна фальсифікація. Вартісна фальсифікація. Інформаційна фальсифікація.	Тести, задачі, питання
4/4	Заходи попередження та методи визначення фальсифікації	Державне регулювання належної якості та безпечності харчових продуктів. Правові аспекти та заходи попередження фальсифікації. Класифікація методів визначення фальсифікації товарів. Сучасне	Тести, задачі, питання

	товарів	пакування – засіб боротьби із фальсифікацією. Способи захисту продовольчих товарів від фальсифікації. Маркування товарів. Інформаційні знаки.	
Змістовий модуль 2. «Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації окремих груп товарів»			
2/2	Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації зерноборошняних товарів	Зерноборошняні товари: ідентифікаційні ознаки. Фальсифікація борошна. Фальсифікація хлібобулочних виробів. Фальсифікація макаронних виробів. Фальсифікація круп'яних виробів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації зерноборошняних товарів.	Тести, задачі, питання
4/4	Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації кондитерських та смакових товарів.	Кондитерські товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації крохмалю, цукру, меду. Особливості фальсифікації кондитерських товарів. Види фальсифікації кондитерських виробів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації кондитерських товарів. Смакові товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації смакових товарів. Види фальсифікації смакових товарів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації смакових товарів.	Тести, задачі, питання
4/4	Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації фруктовоовочевої продукції	Свіжі та перероблені плоди та овочі: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації продуктів переробки плодів та овочів. Види фальсифікації продуктів переробки плодів та овочів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації фруктово-овочевої продукції.	Тести, задачі, питання
4/4	Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів	Молочні продукти: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації молочних продуктів. Види фальсифікації молочних продуктів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації молока та молочних продуктів. Харчові жири: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації харчових жирів. Види фальсифікації харчових жирів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації харчових жирів.	Тести, задачі, питання
4/4	Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів	М'ясо та м'ясні товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації продуктів переробки м'яса. Види фальсифікації м'ясних продуктів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації риби. Риба та рибні товари: ідентифікаційні ознаки. Особливості фальсифікації рибних продуктів. Види фальсифікації рибних продуктів. Способи та методи проведення ідентифікації й визначення фальсифікації риби та рибних товарів.	Тести, задачі, питання

Літературні джерела

1. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування: Маркування об'єктів ідентифікації. Порядок присвоєння, реєстрації, перегляду та скасування кодів EAN

- на продукцію: ДСТУ 3356-96. — [Введено 1997-01-01]. — М. : Изд-во стандартів, 1997. — 12 с.
2. Методи визначення фальсифікації товарів. Лабораторний практикум / [А. А. Дубініна, Т. М. Летута, С. О. Дубініна, І. Ф. Овічіннікова]. — К. : Видавничий дім «Професіонал», 2009. — 336 с.
3. Методи визначення фальсифікації товарів/ [А. А. Дубініна, І. Ф. Овічіннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летута, М. О. Науменко]. — К. : Видавничий дім «Професіонал», 2010. — 272 с.
4. Полікарпов І. С. Ідентифікація товарів / І. С. Полікарпов, А. П. Закусілов.— К. : Центр навчальної літератури, 2005. — 344 с.
5. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України № 1393-XIV редакція від 18.12.2017 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. — Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
6. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг: Закон України № 3689-XII редакція від 21.05.2015 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. — Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
7. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України № 2809-IV редакція від 06.09.2005 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. — Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
8. Титаренко Л. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів / Л. Д. Титаренко, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна. — К. : Центр навчальної літератури, 2006. — 192 с.

Інформаційні ресурси в мережі Інтернет

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> — Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <http://zakon.rada.gov.ua/> — Веб-сторінка Верховної Ради України.
3. <http://www.codexalimentarius.org> — Інформаційний портал стандартів та нормативних актів щодо якості товарів

Політика оцінювання

— Політика щодо дедлайнів та перескладання:

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

— Політика щодо академічної доброчесності:

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв).

— Політика щодо відвідування:

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба,

міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується таким чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	40
Модуль 1 (теми 1-6) – модульна контрольна робота	30
Модуль 2 (теми 7-10) – модульна контрольна робота	30
Екзамен (теми 1-10) – теоретичні питання, тести, завдання	60

Шкала оцінювання студентів

ECTS	Бали	Зміст
A	90-100	відмінно
B	82-89	добре
C	74-81	добре
D	64-73	задовільно
E	60-63	достатньо
FX	35-59	незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	незадовільно з обов'язковим повторним курсом