

**Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ**

**Факультет економіки та управління
Кафедра маркетингу, менеджменту та торговельного підприємництва**

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів

(повна назва навчальної дисципліни)

для підготовки
студентів освітнього
ступеня

магістр

року набору

2020

молодший бакалавр, бакалавр
чи магістр

галузі знань

07 Управління та адміністрування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

шифр і найменування спеціальності

освітня програма /
спеціалізація

Митна справа

назва освітньої програми / спеціалізації

статус дисципліни

обов'язкова

обов'язкова чи вибіркова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Чорна Тетяна Олександрівна,
доцент кафедри маркетингу, менеджменту та
торговельного підприємництва, кандидат
хімічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Керівник (гарант) освітньої
програми

Шубіна Лідія Юріївна ,
доцент кафедри маркетингу, менеджменту та
торговельного підприємництва, кандидат
технічних наук, доцент

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

10.09.2020 р.

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри маркетингу,
менеджменту та торговельного підприємництва

назва кафедри

протокол від 10.09.2020 р. № 1.

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 11.09.2020 р. № 01.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми «Митна справа» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» спеціалізації «Митна справа».

Метою дисципліни є формування у студентів загальних та професійних компетентностей щодо знань з системи, особливостей проведення та перспектив розвитку заходів щодо ідентифікації, теоретичних знань та практичних навичок виявлення фальсифікацій харчових продуктів та непродовольчих товарів.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни базується на знаннях, вміннях та навичках, отриманих за освітнім ступенем «бакалавр» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Експертиза товарів в міжнародній торгівлі», «Митні процедури та інновації».

Мова викладання – українська.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Види, засоби ідентифікації. Поняття про фальсифікацію товарів. Правові аспекти фальсифікації товарів та заходи щодо її попередження

Об'єкти ідентифікації – продукція, товари, послуги, окремі споживні властивості, показники якості, відповідності товарів. Суб'єкти ідентифікації товарів. Характеристика основних засобів ідентифікації: супроводжуюча документація, маркування, інгредієнтний склад, властивості товару та інші.

Харчові добавки та замінники, використання їх з метою фальсифікації. Сучасні вимоги до нешкідливості продуктів харчування та промислових товарів в Україні та за кордоном.

Законодавство України та інших країн світу про захист прав споживачів. Захист товарів від підробок. Характеристика засобів захисту товарів від підробок. Заходи попередження незаконної діяльності щодо фальсифікації товарів.

Тема 2. Фальсифікація зерно-борошняних, хлібобулочних виробів, крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів та методи її виявлення

Аналіз ідентифікаційних характеристик зерна, крупи, борошна та хлібобулочних виробів. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації зерноборошняних та хлібобулочних виробів. Аналіз ідентифікаційних характеристик харчових концентратів.

Аналіз ідентифікаційних характеристик різних видів крохмалю та цукру. Типові види та методи фальсифікації крохмалю та цукру. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації крохмалю та цукру. Мед. Характеристика асортименту та ідентифікаційних ознак різних видів меду. Види фальсифікації меду. Критерії ідентифікації та методи виявлення фальсифікації. Ідентифікаційні ознаки деяких видів кондитерських виробів.

Тема 3. Особливості фальсифікації свіжих плодів, овочів і продуктів їх переробки, смакових товарів, рослинних олій і харчових жирів та методи її виявлення

Характеристика ідентифікаційних ознак свіжих плодів, овочів та продуктів їх переробки. Ідентифікаційні ознаки сортових особливостей свіжих плодів та овочів, як засіб виявлення їх фальсифікації. Методи виявлення фальсифікації свіжих плодів та овочів. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації перероблених плодів та овочів. Аналіз ідентифікаційних характеристик групи смакових товарів.

Методи фальсифікації міцних алкогольних напоїв. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації спирту, горілки, лікєро-горілчаних виробів, вин та коньяку.

Типові методи фальсифікації безалкогольних та слабоалкогольних напоїв.

Критерії ідентифікації чаю та кави різних видів. Типові види та методи фальсифікації чаю та кави.

Аналіз ідентифікаційних характеристик рослинної олії та харчових жирів різних видів. Типові види та методи фальсифікації рослинних олій, маргаринів, тваринних топлених та кулінарних жирів і майонезу. Критерії ідентифікації рослинних олій, маргаринів, тваринних топлених та кулінарних жирів і майонезів. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації рослинних олій та харчових жирів. Факти фальсифікації рослинних олій та харчових жирів на споживчому ринку України.

Тема 4. Фальсифікація молока, молочних продуктів, яєчних товарів, м'яса, м'ясних виробів, риби, продуктів її переробки та морепродуктів та методи її виявлення

Аналіз критеріїв ідентифікації та їх взаємозв'язок з фізико-хімічними показниками якості молока, молочних продуктів та яєчних товарів. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів. Фальсифікація яєць та яєчних товарів. Критерії ідентифікації та методи виявлення фальсифікації яєць та яєчних товарів.

Характеристика ідентифікаційних ознак м'яса свійських тварин, птиці, дичини пернатої та м'ясних продуктів. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації м'яса тварин та м'ясних напівфабрикатів.

Критерії ідентифікації ковбасних виробів та м'ясних консервів. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації ковбасних виробів.

Характеристика ідентифікаційних ознак риби, продуктів її переробки та морепродуктів. Типові види фальсифікації свіжої, охолодженої, мороженої, солоної риби та методи її ідентифікації. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації копченої риби, рибних консервів та морепродуктів.

Тема 5. Фальсифікація виробів з пластмас, товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів, силікатних товарів та методи її виявлення

Способи фальсифікації виробів з пластмас. Критерії, засоби, показники та методи ідентифікації товарів побутової хімії при виявленні їх фальсифікації. Способи фальсифікації лакофарбових матеріалів. Заходи запобігання фальсифікації товарів побутової хімії.

Способи фальсифікації парфумерних товарів. Інформаційна, кількісна, якісна фальсифікація парфумерних товарів. Критерії визначення фальсифікації

парфумерних товарів. Засоби захисту від підробок парфумерно-косметичних товарів.

Способи фальсифікації скляних побутових виробів. Фальсифікація якості скляних товарів. Інформаційна фальсифікація скляних товарів. Методи визначення виду скла за хімічним складом. Способи фальсифікації керамічних побутових виробів. Органолептичні, фізичні і хімічні методи виявлення фальсифікації фарфору, фаянсу, майоліки та гончарних виробів.

Тема 6. Фальсифікація метало-господарських, меблевих, будівельних, електропобутових товарів, товарів культурно-побутового призначення та методи її виявлення

Способи фальсифікації метало-господарських товарів. Способи фальсифікації меблевих товарів. Способи фальсифікації товарів культурно-побутового призначення. Способи фальсифікації будівельних матеріалів та виробів. Способи фальсифікації електропобутових товарів.

Тема 7. Фальсифікація текстильних, швейних, трикотажних, взуттєвих, хутряних, галантерейних товарів, килимів та килимових виробів та методи її виявлення

Способи фальсифікації текстильних, швейних та трикотажних товарів. Методи визначення якісного та кількісного складу текстильних матеріалів.

Фальсифікація якості взуттєвих товарів. Інформаційна фальсифікація взуттєвих товарів. Методи визначення природи матеріалів для верху та низу взуття. Фальсифікація якості хутряних товарів. Інформаційна фальсифікація хутряних товарів. Методи визначення виду хутра. Способи фальсифікації галантерейних товарів. Асортиментна фальсифікація галантерейних товарів. Фальсифікація якості галантерейних товарів. Інформаційна фальсифікація галантерейних товарів. Способи фальсифікації килимів та килимових виробів.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

4.1. Обсяги та структура навчальної дисципліни за навчальними роками

Форма навчання	Вид навчальних занять	Навчальні роки							
		2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022	
		осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна	осінь	весна
Денна повна	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Денна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								
Заочна повна	Лекційні заняття					6			
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття					6			
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів					168			
	Усього годин					180			
Заочна скорочена	Лекційні заняття								
	Семінарські заняття								
	Практичні заняття								
	Лабораторні заняття								
	Курсова робота (проект)								
	Самостійна робота студентів								
	Усього годин								

4.2. Структура навчальної дисципліни за формами навчання

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	Повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
Тема 1. Види, засоби ідентифікації. Поняття про фальсифікацію товарів. Правові аспекти фальсифікації товарів та заходи щодо її попередження													28	2		2		24						
Тема 2. Фальсифікація зерно-борошняних, хлібобулочних виробів, крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів та методи її виявлення													28	2		2		24						
Тема 3. Особливості фальсифікації свіжих плодів, овочів і продуктів їх переробки, смакових товарів, рослинних олій і харчових жирів та методи її виявлення													24					24						
Тема 4. Фальсифікація молока, молочних продуктів, яєчних товарів, м'яса, м'ясних виробів, риби, продуктів її переробки та морепродуктів та методи її													24					24						

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																							
	денна форма												заочна форма											
	Повна						скорочена						повна						скорочена					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС		Л	СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
виявлення																								
Тема 5. . Фальсифікація виробів з пластмас, товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів, силікатних товарів та методи її виявлення													24					24						
Тема 6. Фальсифікація метало-господарських, меблевих, будівельних, електропобутових товарів, товарів культурно-побутового призначення та методи її виявлення													24					24						
Тема 7. Фальсифікація текстильних, швейних, трикотажних, взуттєвих, хутряних, галантерейних товарів, килимів та килимових виробів та методи її виявлення													28	2		2		24						
Курсова робота (проект)																								
Усього годин / кредитів ECTS													180/6	6		6		168						

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту : <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4503>

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Тема 1. Види, засоби ідентифікації. Поняття про фальсифікацію товарів. Правові аспекти фальсифікації товарів та заходи щодо її попередження.

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і завдань (п. 1.1), які наведено у практикумі [3].

1. Законодавство України та інших країн світу про захист прав споживачів.
2. Захист товарів від підробок. Характеристика засобів захисту товарів від підробок.
3. Заходи попередження незаконної діяльності щодо фальсифікації товарів.

Тема 2. Фальсифікація зерно-борошняних, хлібобулочних виробів, крохмалю, цукру, меду і кондитерських виробів та методи її виявлення.

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і завдань (п. 2.1), які наведено у практикумі [3].

1. Аналіз ідентифікаційних характеристик різних видів крохмалю та цукру. Типові види та методи фальсифікації крохмалю та цукру.
2. Особливості фізико-хімічних властивостей крохмалю та цукру. Сировина та прийоми технології виробництва, що можуть сприяти фальсифікації.
3. Методи ідентифікації та виявлення фальсифікації крохмалю та цукру.

Тема 3. Особливості фальсифікації свіжих плодів, овочів і продуктів їх переробки, смакових товарів, рослинних олій і харчових жирів та методи її виявлення.

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і завдань (п. 3.1), які наведено у практикумі [3].

1. Методи виявлення фальсифікації свіжих плодів та овочів.
2. Критерії ідентифікації перероблених плодів та овочів, як засіб виявлення їх фальсифікації.

Тема 4. Фальсифікація молока, молочних продуктів, яєчних товарів, м'яса, м'ясних виробів, риби, продуктів її переробки та морепродуктів та методи її виявлення.

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і завдань (п. 4.1), які наведено у практикумі [3].

1. Типові види та методи фальсифікації копченої риби та рибних консервів.

2. Особливості фізико-хімічних властивостей сировини та технології виробництва риби, рибних консервів та морепродуктів, що можуть сприяти фальсифікації.

3. Харчові добавки, які використовуються при фальсифікації копченої риби, рибних консервів та морепродуктів.

Тема 5 Фальсифікація виробів з пластмас, товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів, силікатних товарів та методи її виявлення.

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і завдань (п. 5.1), які наведено у практикумі [3].

1. Способи фальсифікації керамічних побутових виробів. Фальсифікація якості керамічних товарів. Інформаційна фальсифікація керамічних товарів.

2. Органолептичні, фізичні і хімічні методи виявлення фальсифікації фарфору, фаянсу, майоліки та гончарних виробів.

Тема 6. Фальсифікація метало-господарських, меблевих, будівельних, електропобутових товарів, товарів культурно-побутового призначення та методи її виявлення.

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і завдань (п. 6.1), які наведено у практикумі [3].

1. Способи фальсифікації товарів культурно-побутового призначення.

2. Асортиментна фальсифікація товарів культурно-побутового призначення.

3. Фальсифікація якості товарів культурно-побутового призначення. Інформаційна фальсифікація товарів культурно-побутового призначення.

Тема 7. Фальсифікація текстильних, швейних, трикотажних, взуттєвих, хутряних, галантерейних товарів, килимів та килимових виробів та методи її виявлення.

Передбачено опрацювання питань, які подано нижче, і завдань (п. 7.1), які наведено у практикумі [3].

1. Способи фальсифікації килимів та килимових виробів.

2. Асортиментна фальсифікація килимів та килимових виробів.

3. Фальсифікація якості килимів та килимових виробів. Інформаційна фальсифікація килимів та килимових виробів.

Зміст, порядок виконання та критерії оцінювання самостійної роботи студентів наведено на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту:

<http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=4503>

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Не передбачено навчальним планом.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

2020/2021 н. р.			
№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль		60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Опрацювання завдань у практикумі		2
	Відповідь на відкриті питання		2
	Ситуаційне завдання		2
	Тестування на Порталі		2
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Опрацювання завдань у практикумі		2
	Відповідь на відкриті питання		2
	Ситуаційне завдання		3
	Тестування на Порталі		2
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Опрацювання завдань у практикумі		2
	Відповідь на відкриті питання		2
	Ситуаційне завдання		2
	Тестування на Порталі		2
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Опрацювання завдань у практикумі		2
	Відповідь на відкриті питання		2
	Ситуаційне завдання		3
	Тестування на Порталі		2
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Опрацювання завдань у практикумі		2
	Відповідь на відкриті питання		2
	Ситуаційне завдання		3
	Тестування на Порталі		2
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Опрацювання завдань у практикумі		2

№	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Відповідь на відкриті питання		2
	Ситуаційне завдання		2
	Тестування на Порталі		2
1.7	Тема 7		
	Опрацювання завдань у практикумі		2
	Відповідь на відкриті питання		2
	Ситуаційне завдання		3
	Тестування на Порталі		2
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)		40
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (тестування).		4
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне завдання)		16
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (рішення та виконання)		20
3	Оцінка з дисципліни		100

Під час організації освітнього процесу на Порталі використовуються наступні елементи:

- опрацювання завдань у практикумі: елемент «Завдання»;
- відповідь на відкриті питання: елемент «Форум»;
- ситуаційне завдання: елемент «Семінар»;
- тестування: елемент «Тест»;

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;
- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

10. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

10.1. Основні джерела інформації

1. Дубініна А. А. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова. – Київ : Професіонал, 2018. – 272 с.
2. Павлюченко Ю П. Методи визначення фальсифікації товарів : навчальний посібник / Ю П. Павлюченко – Київ : Центр учбової літератури, 2018. – 232 с.
3. Чорна Т. О. Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів : завдання до самостійної роботи з дисципліни для студентів спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність / Т. О. Чорна. – Харків, 2020. – 20 с. – Рукопис.

10.2. Додаткові джерела інформації

4. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації продовольчих товарів : підручник / Ю. П. Павлюченко. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2017. – 303 с.
5. Про затвердження порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів : Закон України від 15 червня 2006 р. N 833 [Електронний ресурс] // Верховна рада України. – Офіційний веб-сайт. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/833-2006-п>. – Назва з екрана.
6. Про захист прав споживачів : Закон України від 1991 р., № 30, ст. 379 [Електронний ресурс] // Верховна рада України. – Офіційний веб-сайт. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>. – Назва з екрана.
7. Портал споживача [Електронний ресурс] : [сайт організації]. – Режим доступу : <http://www.gpp.in.ua/> Назва з екрана.