

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ»



Рівень вищої освіти	другий (магістерський)
Спеціальність	D3 Менеджмент
Освітня програма	«Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Тривалість викладання	2 семестр (3 чверть)
Заняття:	
лекції:	2 години на тиждень
практичні заняття:	3 години на тиждень
Мова викладання	українська

Сторінка курсу в СДО НТУ «ДП»:

Кафедра, що викладає

Прикладної економіки, підприємництва та публічного управління

Інформація про викладача:



Сергєєва Олена Романівна

доцент, к.н.держ.упр., доцент кафедри ПЕППУ

Персональна сторінка <https://pe.nmu.org.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi/sergeeva/sergeeva.php>

E-mail: Serhieieva.O.R@nmu.one

1. Анотація до курсу

Освітня компонента «Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти теоретичних знань та практичних навичок щодо проведення ідентифікації справжності і виявлення фальсифікації та фактів підроблення товарів; вибору критеріїв, що дозволяють виявляти способи фальсифікації; встановлення тотожності характеристик продукції її істотним ознаками; визначення дотримання вимог нормативних документів, що пред'являються до об'єкту ідентифікації

2. Мета та завдання курсу

Метою дисципліни «Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів» є необхідність набуття знань з питань кодування, ідентифікації та визначення фальсифікації продукції, знання особливостей “товарів фальсифікованих”, “товарів-замінників” (сурогатів, імітаторів) та дефектних товарів..

Основними завданнями вивчення дисципліни «Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів» є: набуття здобувачами вищої освіти теоретичних і практичних основ ідентифікації та методів виявлення фальсифікації харчової продукції; формування знань, що дозволяють зрозуміти критерії та показники ідентифікації харчової продукції; розвиток практичного досвіду із застосування способів виявлення фальсифікації харчової продукції; набуття професійних навичок з ідентифікації та технологічної експертизи харчової продукції; розвиток навичок роботи з нормативними документами у сфері ідентифікації та запобіганні фальшування харчової продукції..

3. Результати навчання (дисциплінарні)

- Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності;
- Використовувати сучасні комп'ютерні і телекомунікаційні технології обміну та розповсюдження професійно спрямованої інформації у сфері підприємництва та торгівлі;
- Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких та торговельних структур;
- Володіти методами та інструментарієм для обґрунтування управлінських рішень щодо створення й функціонування підприємницьких та торговельних структур;
- Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій та торговельній та діяльності за допомогою сучасних методів;
- Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур і застосовувати його на практиці

4. Структура курсу

	ЛЕКЦІЇ
1	1. Побудова та взаємодія банку даних про продукцію
2	2. Ідентифікація продукції
3	3. Класифікація та сертифікація продукції.
4	4. Товарні знаки: виникнення, розвиток, розробка та використання, законодавча база
5	5. Маркування як засіб товарної інформації
6	6. Інформаційні знаки
7	7. Фальсифікація товарів та методи боротьби з нею.
8	8. . Заходи виявлення фальсифікації харчових продуктів.
9	9. Заходи виявлення фальсифікації непродовольчих товарів
10	10. Методи виявлення фальсифікації харчових продуктів
11	11. Методи виявлення фальсифікації непродовольчих товарів
	Тестове завдання (лекційні теми 1 – 11)
	ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ
1	<i>Семінарське заняття 1.</i> Ідентифікація товарів, її види і критерії. Маркування товарів та тари.
2	<i>Семінарське заняття 2.</i> Фальсифікація товарів та методи боротьби з нею.
3	<i>Практичне заняття 1.</i> Виявлення фальсифікації смакових товарів, зерно-борошняних товарів, плодоовочевих товарів, кондитерських виробів, алкогольних напоїв
4	<i>Практичне заняття 2.</i> Виявлення фальсифікації молока та молочних товарів, м'ясних та ковбасних виробів, рибних товарів
5	<i>Практичне заняття 3.</i> Виявлення фальсифікації деяких видів непродовольчих товарів

5. Технічне обладнання та/або програмне забезпечення

На навчальних заняттях здобувачі студенти повинні мати: гаджети з можливістю підключення до Інтернету; активований акаунт університетської пошти (student.i.p.@nmu.one); перевірений доступ до платформи Moodle; програм Microsoft Office 365 (Teams, Word, Excel, Power Point).

6. Система оцінювання та вимоги

6.1. Навчальні досягнення здобувачів вищої освіти за результатами вивчення курсу оцінюватимуться за шкалою, що наведена нижче:

Рейтингова шкала	Інституційна шкала
90 – 100	відмінно
75-89	добре
60-74	задовільно
0-59	незадовільно

6.2. Здобувачі вищої освіти можуть отримати підсумкову оцінку з навчальної дисципліни на підставі поточного оцінювання знань на лекційних та практичних заняттях за умови, якщо здобута середня оцінка становитиме не менше 60 балів. Під час поточного контролю лекційна частина оцінюється в спосіб складання тестових завдань на тижнях контрольних заходів. Практична частина оцінюється якістю виконання практичних завдань (кейсів). Кожне завдання поточного контролю за лекційною та практичною частинами оцінюється за 100-бальною шкалою з подальшим усередненням їх значення.

6.3. Критерії оцінювання елементів поточного та підсумкового контролю:

У випадку якщо здобувач вищої освіти за поточною успішністю отримав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку проводиться підсумкове оцінювання під час сесії – екзаменаційний тест. Максимальна кількість балів при підсумковому оцінюванні: 100.

Підсумкове оцінювання (якщо здобувач вищої освіти набрав менше 60 балів та/або прагне поліпшити оцінку)	Залік відбувається у формі тестування (20 тестових запитань). Тестові завдання закритого типу, серед яких є завдання: з вибором однієї правильної відповіді з-поміж чотирьох або п'яти варіантів відповіді. Максимальна кількість балів: 40.
Практичні заняття	Практичне заняття проводиться у форматі виконання та обговорення ситуаційного завдання. Кожне завдання оцінюється за 10-бальною шкалою.
Лекційні заняття	Теоретична частина оцінюється за результатами виконання тестового завдання (20 тестових запитань закритого типу). Максимальна кількість балів: 10.

6.4 Критерії оцінювання ситуаційних завдань доводяться викладачем до відома здобувачів вищої освіти перед початком практичного заняття у вигляді правил та умов отримання оцінки. Матеріали завдання мають відображати актуальні

проблеми, з якими виконавці можуть мати справу у професійній діяльності.

Правильність, точність і повнота відповіді. При самостійному вирішенні завдання здобувач ґрунтовно відповідає на питання, висловлює власну позицію й переконливо її аргументує; самостійно знаходить, оцінює та використовує джерела інформації, уміє узагальнити вивчений матеріал, використовує набуті знання й уміння. Відповідь складається з правильного результату, доцільного і логічного теоретичного обґрунтування виконаних розмірковувань.

Загальні критерії оцінювання завдань.

100% Виконання лабораторних задач – 5*10 балів

Розробка плану рішення ситуаційної задачі з використанням стандартів

10-9 балів – завдання виконане повністю, задача оформлена належним чином;

8-7 балів – завдання виконане повністю, але припущені незначні неточності у в обґрунтуванні, або за умови належного оформлення завдання виконане не менш як на 80%;

6-4 балів завдання виконане не менш як на 70% за умови належного оформлення, або не менш як на 80% за умови припущення незначних помилок при оформленні;

3-2 бали виставляється у випадках, коли здобувач виконав завдання приблизно на 50%; в процесі виконання не було вивчено матеріал, що сприяло невірному представленню завдання;

0-1 балів виставляється, коли завдання не виконано.

7. Політика курсу

7.1. Політика щодо академічної доброчесності

Академічна доброчесність здобувачів вищої освіти є важливою умовою для опанування результатами навчання за дисципліною і отримання задовільної оцінки з поточного та підсумкового контролів. Академічна доброчесність базується на засудженні практик списування (виконання письмових робіт із залученням зовнішніх джерел інформації, крім дозволених для використання), плагіату (відтворення опублікованих текстів інших авторів без зазначення авторства), фабрикації (вигадкування даних чи фактів, що використовуються в освітньому процесі). Політика щодо академічної доброчесності регламентується положенням "Положення про систему запобігання та виявлення плагіату у Національному технічному університеті "Дніпровська політехніка" <https://cutt.ly/IBesJEC>

У разі порушення здобувачем вищої освіти академічної доброчесності (списування, плагіат, фабрикація), робота оцінюється незадовільно та має бути виконана повторно. При цьому викладач залишає за собою право змінити тему завдання.

7.2. Комунікаційна політика

Здобувачі вищої освіти повинні мати активовану університетську пошту. Обов'язком здобувача вищої освіти є перевірка один раз на тиждень (щонеділі) поштової скриньки на Office365. Протягом тижнів самостійної роботи обов'язком здобувача вищої освіти є робота з дистанційним курсом. Усі письмові запитання до викладачів стосовно курсу мають надсилатися на університетську електронну пошту.

7.3. Політика щодо оскарження оцінювання.

Якщо здобувач вищої освіти не згоден з оцінюванням його знань він може опротестувати виставлену викладачем оцінку у встановленому порядку.

7.4. Відвідування занять

Для здобувачів вищої освіти денної форми відвідування занять є обов'язковим. Поважними причинами для неявки на заняття є хвороба, участь в університетських заходах, академічна мобільність, які необхідно підтверджувати документами. Про відсутність на занятті та причини відсутності здобувач вищої освіти має повідомити викладача або особисто, або через старосту.

За об'єктивних причин (наприклад, міжнародна мобільність) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням з керівником курсу.

8. Рекомендовані джерела інформації

Основні

1. Дубініна А.А. Методи визначення фальсифікації товарів: підручник / А.А. Дубініна, І.Ф. Овчіннікова. – Київ: Професіонал, 2018. – 272 с.

2.Павлюченко ЮП. Методи визначення фальсифікації товарів: навчальний посібник / ЮП. Павлюченко – Київ: Центр учбової літератури, 2018. – 232 с.

Додаткові

1. 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. URL: <http://zakon.rada.gov.ua>

2. 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. URL: <http://zakon.rada.gov.ua>

3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>

4. 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]. – К.: Держстандарт України, 1997. – 12 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. URL: <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. URL: <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. URL: <http://zakon.rada.gov.ua>