

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



(підпис)

Г.О. Бірта  
(ініціали, прізвище)

«03» 09 2020 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів»

освітня програма «Товарознавство і комерційна діяльність»

спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність  
код назва спеціальності

галузь знань 07 Управління та адміністрування  
код назва галузі знань

ступінь вищої освіти магістр 2020 р.

**Полтава 2020**

Укладачка програми: Хмельницька Є.В., к.т.н., доцентка кафедри товарознавства біотехнології експертизи та митної справи;

Робоча програма навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи  
Протокол від 03 вересня 2020 р., № 1.

Укладачка програми: Хмельницька Є.В., к.т.н., доцентка кафедри товарознавства біотехнології експертизи та митної справи

**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми Товарознавство і комерційна діяльність  
д.с-г.н., професорка *Г.О. Бірта* Г.О. Бірта

Робоча програма навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи  
Протокол від 03 вересня 2020 р., № 1.

---

**ПОГОДЖЕНО:**

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

## ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни	4
Розділ 3. Тематичний план навчальної дисципліни	5
Розділ 4. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів	8
Розділ 5. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу	9
Розділ 6. Рекомендовані джерела інформації.	9

## Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни

**Таблиця 1.** Загальна характеристика навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів» для студентів освітньої програми «Товарознавство і комерційна діяльність»

1. Місце в структурно-логічній схемі підготовки : висхідне, базовими для вивчення дисципліни є наступні дисципліни: «Управління якістю», «Експертний консалтинг», «Товарний консалтинг» Дисципліна є базовою для вивчення таких дисциплін «Товарна інформація», «Безпечність товарів», «Штрихове кодування».
2. Кількість кредитів за ЄКТС -4.
3. Кількість модулів-2
4. Обов'язкова (варіативна) у відповідності до навчального плану -варіативна
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 ( <i>вказати</i> : ПМК (залік), екзамен): 1 семестр - ПМК (залік)

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

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів» є оволодіння теоретичними знаннями та практичними навичками з питань вивчення методологічних аспектів ідентифікації та фальсифікації, способів і методів виявлення фальсифікації товарів.

Для підготовки майбутніх висококваліфікованих фахівців, під час вивчення даної навчальної дисципліни заплановано вирішення таких **завдань**: ознайомлення студентів з правовою базою (нормативними та законодавчими актами, законами України) та державними органами, що забезпечують проведення ідентифікації; вивчення ролі та впливу ідентифікації у забезпеченні якості продукції у сучасних умовах; визначення основних понять, структури, норм і правил ідентифікації товарів; з'ясування основних критеріїв, які повинні використовуватися з метою ідентифікації однорідних груп, конкретних видів і найменувань нехарчової продукції та продовольчих товарів; вивчення способів і методів виявлення фальсифікації товарів.

**Таблиця 2.** Перелік компетентностей та програмні результати навчання для студентів освітньої програми «Товарознавство і комерційна діяльність»

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Уміти продукувати нові ідеї щодо розвитку підприємницьких, торговельних та біржових структур і впроваджувати їх. ;</li> <li>• Виявляти ініціативу і самостійність дій в різних ситуаціях, критично оцінювати явища та процеси у сфері підприємництва, торгівлі і біржової діяльності;</li> <li>• Вміти здійснювати теоретичні і прикладні дослідження у сфері підприємницької, торговельної та</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність генерувати нові ідеї (креативність);</li> <li>• Здатність до адаптації та дії в новій ситуації, бути критичним та самокритичним ;</li> <li>• Здатність проводити дослідження з використанням теоретичних та прикладних досягнень в сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності;</li> <li>• Вміння планувати і проводити наукові дослідження, готувати результати наукових робіт до оприлюднення ;</li> <li>• Здатність застосовувати загальнонаукові та</li> </ul>

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p>біржової діяльності з використанням сучасних методів і технологій;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Планувати і проводити наукові дослідження, демонструвати результати наукових робіт та готувати їх до оприлюднення;</li> <li>• Демонструвати навички самостійного опанування новими знаннями, використовуючи сучасні освітні та дослідницькі технології у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності</li> </ul>	<p>спеціальні методи наукових досліджень для формування пропозицій у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.</p>

### Розділ 3. Тематичний план навчальної дисципліни

**Таблиця 3.** Тематичний план навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Назва теми практичного заняття	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Інформаційні джерела (порядковий номер за переліком)
<b>Модуль 1. Загальні положення ідентифікації та фальсифікації товарів. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації окремих груп товарів</b>			
<b>Тема 1.</b> Види і засоби, способи і методи ідентифікації.	<b>Практичне заняття 1.</b> Види і засоби, способи і методи ідентифікації.	1. Представлення у вигляді схеми методів проведення ідентифікації товарів	3,4,5,8
<b>Тема 2.</b> Забезпечення ідентифікації товарів	<b>Практичне заняття 2.</b> Забезпечення ідентифікації товарів	1. Структура та види маркування товарів. 2. Складіть схему класифікації інформаційних знаків	3,4,5,8
<b>Тема 3.</b> Сутність, види та наслідки фальсифікації товарів	<b>Практичне заняття 3.</b> Сутність, види та наслідки фальсифікації товарів	1. Наслідки використання фальсифікованих харчових продуктів	1,2,3,4,5,8
<b>Тема 4.</b> Заходи попередження та методи визначення фальсифікації товарів	<b>Практичне заняття 4.</b> Заходи попередження та методи визначення фальсифікації товарів	1. Способи захисту товарів від фальсифікації	1,2,3,4
<b>Тема 5.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації зерноборошняних товарів	<b>Практичне заняття 5</b> Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації	1. Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації	1,2,3,4,5,8

<p><b>Лекція 1</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації зерноборошняних товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ідентифікація зерноборошняних товарів.</li> <li>2. Особливості фальсифікації зерноборошняних товарів.</li> <li>3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації зерноборошняних товарів</li> </ol>	зерноборошняних товарів	хліба і хлібобулочних виробів	
<p><b>Тема 6.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації кондитерських та смакових товарів</p> <p><b>Лекція 2</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації кондитерських та смакових товарів</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ідентифікація кондитерських та смакових товарів.</li> <li>2. Особливості фальсифікації кондитерських та смакових товарів.</li> <li>3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації кондитерських та смакових товарів.</li> </ol>	<p><b>Практичне заняття 6</b></p> <p>Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації кондитерських та смакових товарів</p>	1. Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації алкогольних напоїв	1,2,3,4,5,8
<p><b>Тема 7.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції</p> <p><b>Лекція 3</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ідентифікація фруктово-овочевої продукції.</li> <li>2. Особливості фальсифікації фруктово-овочевої продукції</li> <li>3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації. фруктово-овочевої продукції</li> </ol>	<p><b>Практичне заняття 7</b></p> <p>Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації фруктово-овочевої продукції</p>	1. Схема проведення ідентифікації фруктово-овочевої продукції.	1,2,3,4,5,8
<p><b>Тема 8.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів</p>	<p><b>Практичне заняття 8</b></p> <p>Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових</p>	1. Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації сухих молочних продуктів і	3,4,5,8,6,12, 14

<p><b>Лекція 4 .</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів</p> <p>1.Ідентифікація молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів.</p> <p>2.Особливості фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів</p> <p>3. Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації молока та молочних продуктів, харчових жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів</p>	<p>жирів, яєць і яєчних товарів, харчових концентратів</p>	<p>морозива</p>	
<p><b>Тема 9.</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p><b>Лекція 5</b> Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>1.Ідентифікація м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>2.Особливості фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p> <p>3.Методи проведення ідентифікації та визначення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів</p>	<p><b>Практичне заняття 9</b></p> <p>Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації м'яса і м'ясних товарів, риби і рибних товарів фальсифікації риби і рибних товарів</p>	<p>1.Вивчення правил ідентифікації та виявлення фальсифікації ікрених товарів і нерибних продуктів моря</p>	<p>1,2,3,4,5,8,15</p>
<p><b>Тема10.</b>Ідентифікація непродовольчих товарів</p> <p><b>Лекція 6.</b> Ідентифікація непродовольчих товарів</p> <p>1.Місце ідентифікації та в системі товаропросування непродовольчої групи товарів.</p> <p>2.Методи ідентифікації непродовольчих товарів</p> <p>3.Загальний алгоритм проведення ідентифікації непродовольчих товарів</p> <p>4.Ідентифікація окремих груп непродовольчих товарів</p>	<p><b>Практичне заняття 10</b></p> <p>Ідентифікація непродовольчих товарів</p>	<p>1.Організаційне забезпечення ідентифікації товарів. 2.Органи та служби, що здійснюють ідентифікацію товарів</p>	<p>1,2,3,5,7,9</p>
<p><b>Тема11.</b>Фальсифікація непродо-</p>	<p><b>Практичне заняття 11</b></p>	<p>1.Попередження</p>	<p>1,2,3,5,7,9</p>

вольчих товарів <b>Лекція 7.</b> Фальсифікація непродовольчих товарів 1. Загальні та специфічні засоби і способи фальсифікації окремих товарних груп. 2. Значення супроводжувальної документації та маркування для виявлення фальсифікацій товарів 3. Методи виявлення фальсифікації окремих груп непродовольчих товарів	Встановлення фальсифікації непродовольчих товарів	фальсифікації. 2. Заходи щодо попередження фальсифікації 3. Подальше використання фальсифікованих товарів.	
--	---	--	--

#### Розділ 4. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

**Таблиця 4.** Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів» освітньої програми «Товарознавство і комерційна діяльність»

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	20,0
Загальна сума		100

**Таблиця 5.** Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Ідентифікація та фальсифікація товарів»

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 «Ідентифікація та фальсифікація товарів»

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	1,0
	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 5. 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. Назаренко В.О., та ін. Ідентифікація та фальсифікація товарів: дистанційний курс // В.О. Назаренко: Головний центр дистанційного навчання Полтавський університет економіки і торгівлі. – Режим доступу: <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1421>

## Розділ 6. Рекомендовані джерела інформації

### Основні

1. 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.
2. 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.
3. Полікарпов І. С. Ідентифікація товарів / І. С. Полікарпов, А. П. Закусілов.– К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.
4. Титаренко Л. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів / Л. Д. Титаренко, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.

### Додаткові

5. Про захист прав споживачів : Закон України № 1023-ХІІ редакція від 01.01.2016 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
6. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України № 1393-ХІV редакція від 18.12.2017

- [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
7. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг: Закон України № 3689-ХІІ редакція від 21.05.2015 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
  8. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України № 2809-ІV редакція від 06.09.2005 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>
  9. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування: Маркування об'єктів ідентифікації. Порядок присвоєння, реєстрації, перегляду та скасування кодів EAN на продукцію: ДСТУ 3356-96. — [Введен 1997-01-01]. — М. : Изд-во стандартів, 1997. — 12 с.
  10. Продукти харчові. Маркування для споживачів. загальні правила: ДСТУ 4518:2008. — [Введен 2008-01-11]. — К. : Держспоживстандарт України, 2008. — 38 с.
  11. Гуменний Р.В. Засоби, що ідентифікують товари та послуги: деякі аспекти термінологічної невизначеності / Р.В. Гуменний //Економіка. Фінанси. Право . – 2009 . – N 1 . – С. 35 - 37.
  12. Кіщенко В. Ідентифікація олій та жирів / В. Кіщенко //Харчова і переробна промисловість . – 2009 . – № 11 - 12 . – С. 23 - 25.
  13. Кириллова Л.Г. Метод определения фальсификации сливочного масла /Кириллова Л.Г., Алексюк М.П., Батишева Л.В., Андропова Ю.А. //Переработка молока. – 2005. - № 1. – С. 14.
  14. Осейко М., Демченко Я. Як відрізнити справжнє масло від несправжнього/ М. Осейко, Я. Демченко //Харчова і переробна промисловість. – 2002. - № 3. – С. 24 - 25.
  15. Сирохман І.В. Контроль якості, фальсифікація і товарознавчо-санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів/І.В. Сирохман, Т.М. Лозова //Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. – К. : ЦУЛ, 2009 . – С. 133 - 163.
  16. Федоров В.И. Ідентифікація продукції під час її експертизи та сертифікації / В.И. Федоров //Стандартизація. Сертифікація. Якість. - 6/2000. – N 2. - С. 64 - 67.