

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Фальсифікація товарів

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

## ВИКЛАДАЧ

### Попова Тетяна Миколаївна



Вища освіта - спеціальність : технологія та організація громадського харчування, кваліфікація: інженер-технолог

Науковий ступінь: кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.15 – Товарознавство харчових продуктів

Вчене звання:

Досвід роботи на посаді: більше 17 років

Показники професійної активності з курсу:

- авторка методичних розробок за напрямком дисципліни;
- Член Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology– IGWT);
- співавтор більше 15, тематично спрямованих, статей;
- учасниця наукових та методичних конференцій

телефон

0506192055

електронна пошта

popova.tatyana1@gmail.com

дистанційна підтримка

Google Meet, zoom

До викладання дисципліни долучені:

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування у студентів необхідних теоретичних знань та практичних навичок щодо розуміння основних понять, структури, норм та правил в галузі ідентифікації та фальсифікації товарів з метою виявлення підробки товарів вітчизняного та закордонного виробництва
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"><li>• здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо визначення критеріїв ідентифікації, видів та способів фальсифікації товарів, володіти сучасними методами виявлення фальсифікації товарів (ЗК3, ЗК4, ЗК9, СК2, СК3, РН2, РН11, РН12) / тестування, індивідуальні завдання ;</li><li>• здатність оцінювати відповідність товару встановленим вимогам, проводити ідентифікаційну та товарознавчу експертизу товарів з метою виявлення підробок та їх фальсифікації (ЗК2, ЗК4, ЗК-9, ЗК10, СК10, СК11, РН2, РН12, РН16 / лабораторні журнали, індивідуальні завдання, тестування);</li><li>• здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів щодо якості, безпечності, умов і термінів зберігання товарів, визначати правові аспекти фальсифікації товарів та заходи щодо її попередження (ЗК3, ЗК4, ЗК8, ЗК10, СК1, СК5, РН2, РН11, РН12, РН16, РН20) / лабораторні журнали, індивідуальне завдання, тестування).</li></ul>
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторні заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік. Рейтинг студента визначається за накопичувальною 100 бальною шкалою і складається з поточного контролю знань, за усіма видами аудиторних занять, самостійної роботи та підсумкового контролю.
Вимоги викладача	відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1	Ідентифікація та оцінка відповідності товарів. Поняття про фальсифікацію товарів	Лабораторне заняття (ЛЗ) —	—	Самостійна робота	Визначення основних понять, структури, норм та правил в галузі ідентифікації та фальсифікації товарів. Правові аспекти фальсифікації товарів та заходи щодо її попередження.
Лекція 2	Способи і методи виявлення фальсифікації зерноборошних та плодовоовочевих товарів	ЛЗ-1	Засоби та методи виявлення фальсифікації круп, борошна, хлібобулочних та макаронних виробів		Типові види та методи фальсифікації харчових концентратів. Особливості технології виробництва, пакування, транспортування та зберігання свіжих і перероблених плодів та овочів, що можуть сприяти фальсифікації.
		ЛЗ-2	Засоби та методи виявлення фальсифікації свіжих та перероблених плодів та овочів		
Лекція 3	Визначення фальсифікації крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів	ЛЗ-3	Засоби та методи виявлення фальсифікації крохмалю, цукру, меду та кондитерських виробів		Використання сучасних експрес-методів для виявлення підробок меду та кондитерських виробів.
Лекція 4	Способи фальсифікації смакових товарів та методи її визначення	ЛЗ-4	Засоби та методи виявлення фальсифікації чаю та кави		Особливості технологічної переробки чаю та кави, які можуть сприяти їх фальсифікації.
		ЛЗ-5	Засоби та методи виявлення фальсифікації алкогольних, слабоалкогольних та безалкогольних напоїв		Критерії ідентифікації коньяків та сучасні методи виявлення їх фальсифікації. Хроматографічні методи виявлення фальсифікації виноградних вин
Лекція 5	Критерії ідентифікації та виявлення фальсифікації молочних та жирових продуктів	ЛЗ-6	Засоби та методи виявлення фальсифікації молочних продуктів		Типові види та методи фальсифікації морозива та молочних консервів, засоби їх виявлення.
		ЛЗ-7	Засоби та методи виявлення фальсифікації жирових продуктів		Засоби та методи виявлення фальсифікації кулінарних та кондитерських жирів.
Лекція 6	Способи і методи виявлення фальсифікації м'ясних та рибних товарів	ЛЗ-8	Засоби та методи виявлення фальсифікації м'яса, м'ясних напівфабрикатів, ковбасних виробів та м'ясних консервів		Характеристика сучасних експрес-методів виявлення якості та фальсифікації м'яса та м'ясних товарів. Засоби фальсифікації риб'ячої ікри та методи її виявлення.
		ЛЗ-9	Засоби та методи виявлення фальсифікації риби, рибних консервів та рибних напівфабрикатів		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летута Т.М., Науменко М.О. Методи визначення фальсифікації товарів: Підручник. – К: «Видавничий дім «Професіонал», Центр учбової літератури, 2010. – 272 с.
2. Дубініна А.А., Летута Т.М., Дубініна С.О., Овчиннікова І.Ф. Методи визначення фальсифікації товарів. Лабораторний практикум: Навчальний посібник. – К: «Видавничий дім «Професіонал», 2009. – 336 с.
3. Назаренко Л. О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд-курс: навч. посіб. / Л. О. Назаренко – К. : «Центр учбової літератури», 2014. – 248 с.
4. Титаренко Л.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: навч. посіб./ Л. Д.Титаренко, В. А. Павлова, В.Д. Малигіна. – К. : Центр навчальної літератури, 2016. – 192 с.
5. Ідентифікація та фальсифікація непродовольчих товарів: метод. рекомендації / Н. В. Омельченко, А. С. Браїлко, Т. В. Варава, О. В. Старіков. – Полтава : ПУЕТ, 2013. – 44 с.
6. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів: Навч. посібник. – К.: Київ. нац. торг. – екон. ун-т, 2015. – 303 с.

Методичне забезпечення

1. Робоча програма з дисципліни «Фальсифікація товарів» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітній ступінь бакалавр. Укладач Т.М. Попова. Х.: ДБТУ, 2023. 12 с
2. Збірник опорних конспектів лекцій з дисципліни «Фальсифікація товарів та методи її визначення» / А.А. Дубініна, Т.М. Попова. – ХДУХТ, Харків, 2020. – 58 с.
3. Методичні вказівки з підготовки та виконання лабораторних занять з дисципліни «Фальсифікація товарів та методи її визначення». – ХДУХТ, Харків, 2019. – 75 с.
4. Методичні вказівки для самостійної підготовки та вивчення теоретичного матеріалу з дисципліни «Фальсифікація товарів та методи її визначення». – ХДУХТ, Харків, 2020. – 38 с
5. Навчальні та контролюючі тести із дисципліни «Фальсифікація товарів та методи її визначення» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». [Електронний ресурс] / укладачі А.А. Дубініна, Т.М. Попова. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 63
6. Пакет комплексних контрольних завдань для перевірки знань студентів з дисципліни «Фальсифікація товарів та методи її визначення» для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» [Електронний ресурс] / укладачі А.А. Дубініна, Т.М. Попова. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 49 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

## НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

**Учасники освітнього процесу керуються принципами низкою положень з академічної доброчесності та якості освітнього процесу, відповідно до діючих у ДБТУ положень (діючі положення <http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normatyvna-baza/>): «Про організацію освітньо-го процесу в ДБТУ», «Про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ», «Про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу», «Про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Про організацію і порядок перевірки на наявність текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти», «Про групу сприяння академічній доброчесності-ті у ДБТУ», тощо**