



СИЛАБУС ВИБІРКОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОСНОВИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРУ

Факультет	Електроніки, автоматизації та метрології
Кафедра	Метрології, якості та стандартизації
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова компонента освітніх програм першого (бакалаврський) рівня вищої освіти
Рекомендовано для спеціальностей	Для всіх ОПП запроваджених ДУІТЗ
Форма навчання	Денна, заочна

Викладачі

Сичев Михайло Іванович
mixail.sichov@gmail.com



Доцент кафедри метрології, якості та стандартизації,
кандидат хімічних наук
доцент

Загальна інформація про дисципліну

Анотація до дисципліни	В матеріалах по вивченню та засвоєнню спеціальних знань основні поняття про якість і безпеку товарів, види фальсифікації, та засоби її визначення, основні джерела виникнення неякісних, небезпечних і сфальсифікованих показників щодо продуктів, товарів та послуг, їх види та характеристики, показники якості та фальсифікації основних груп продуктів, товарів і послуг, методи їх контролю, визначення шляхом лабораторних та експертних випробувань, регуляторні заходи держави та основні законодавчі і нормативні акти у сфері стандартизації, сертифікації та оцінки відповідності.
Мета дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни «Основи визначення фальсифікації товару» є: <ul style="list-style-type: none">забезпечення відповідних сучасних вимог до знань студентів про загальні

	<p>властивості продуктів, предметів життєзабезпечення людини , різного виду послуг , їх характеру та властивостей, якісні та споживчі особливості, можливий вплив на життя і здоров'я людини фальсифікованих товарів та створення необхідних обставин щодо захисту людей та навколишнього середовища, задоволення і захист потреб споживачів.</p> <ul style="list-style-type: none"> • узагальнення даних відповідної науково-практичної діяльності, формування поняттєво-категорійного, теоретичного і методологічного апарату, необхідного для вивчення якісних характеристик товарів і послуг та методів їх оцінки та контролю і виявлення фальсифікованих товарів; • накопичення відповідних знань в питаннях регуляторної політики держави, діяльності її органів та вимог щодо якості і безпеки продуктів та послуг. • вивчення основних методів лабораторного та експертного контролю якості і безпеки товарів та послуг для виявлення фальсифікованих товарів лабораторними та експертними випробуваннями та встановлення відповідності продуктів державним і міжнародним нормам.
<p>Компетентності, формуванню яких сприяє дисципліна</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Знання основних методів та інструментів виявлення фальсифікацій: розуміння принципів роботи різних методів аналізу товарів на фальсифікацію (лабораторні дослідження, інструментальні методи, візуальна перевірка тощо). – Навички ідентифікації фальсифікації товарів: уміння виявляти різноманітні форми фальсифікацій (наприклад, заміна складових частин товару, підробка етикеток або упаковки). – Розуміння правових аспектів фальсифікації товарів: знання нормативно-правових актів, що регулюють виявлення фальсифікацій, відповідальність за підробки, а також організації, які займаються сертифікацією товарів. – Застосування принципів якості та безпеки товарів: здатність оцінити відповідність товару стандартам якості та безпеки та виявити дефекти, які можуть бути результатом фальсифікації. – Комунікаційні компетентності: вміння ефективно комунікувати результати досліджень фальсифікації як для фахівців у галузі, так і для споживачів або органів контролю.
<p>Результати навчання</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Здатність визначати фальсифікацію товарів: Студенти повинні вміти за допомогою різних методів виявляти фальсифікацію товарів (наприклад, змішування неякісних матеріалів, підробка етикеток, використання недозволених інгредієнтів). - Вміння проводити дослідження і тестування товарів: Студенти повинні здобути практичні навички проведення лабораторних та інструментальних досліджень для визначення фальсифікації. - Оцінка правових наслідків фальсифікацій: Студенти повинні мати чітке розуміння відповідальності за фальсифікацію товарів і принципів правового регулювання цієї діяльності. - Розробка рекомендацій для боротьби з фальсифікацією: Після завершення курсу студенти повинні вміти розробляти рекомендації для підприємств або органів державного контролю для запобігання фальсифікації товарів. - Застосування технічних стандартів і норм у процесі аналізу товарів: Студенти повинні знати, як застосовувати технічні стандарти і норми для визначення відповідності товару, а також які параметри є критичними для виявлення фальсифікацій.

Обсяг дисципліни	Загальний обсяг дисципліни 6 кредитів ЄКТС (180 академічних годин), з них: лекцій – 24 год.; практичних занять – 32 год.; самостійна робота – 126 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Терміни викладання дисципліни	Відповідно до розкладу занять вибіркового компонента освітньої програми

Список рекомендованих джерел

- О.М. Величко, Л.В. Коломієць, Т.Б. Гордієнко. Системи управління підприємств і організацій. Основні елементи та практичні реалізації. Підручник. Одеса. ВМВ.2011.-342 с.
- М.І. Шаповал. Менеджмент якості. Підручник. Київ. Тов-во «Знання» КОО.2003.-475 с.
- Коломієць Л.В., Сичов М.І., Грабовський О.В., Габер А.А., Литвиненко Т.В. Навчальний посібник. Якість та безпечність харчових продуктів. - ФОП Бондаренко, 2025. - 240 с.
- ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT)
- Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
- Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».
- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» / Документ 771/97-ВР, чинний, поточна редакція — Редакція від 26.10.2023, підстава - 3221-ІХ
- РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог харчового права, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів та встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів

Інформація про консультації

Індивідуальні та колективні консультації проводяться в час, визначений за попередньою домовленістю з викладачем через засоби зв'язку.

Загальна схема оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Шкала ЄКТС	Оцінка за національною шкалою		Нарахування балів	Бали нараховуються таким чином: <i>Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється за 100-бальною шкалою і становить: за поточну до 60 балів, за результати індивідуального завдання – до 40 балів. При оформленні документів за екзаменаційну сесію використовується таблиця відповідності</i>
		для іспиту	для заліку		
90-100	A	Відмінно	зараховано		
82-89	B	Добре			
74-81	C				
64-73	D	Задовільно			

60-63	E			оцінювання знань здобувачів вищої освіти за різними системами
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання	Не зараховано з можливістю повторного складання	
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	

Політика опанування дисципліни

Відвідування:

Відвідування та відпрацювання пропущених занять є обов'язковим. Допускаються пропуски занять з поважних причин, які підтверджуються документально. За такої умови навчання може відбуватися в режимі он-лайн за погодженням із деканатом.

Дотримання принципів академічної доброчесності:

Політика щодо академічної доброчесності побудована на основі «Положення про академічну доброчесність» в університеті. Списування під час виконання письмових контрольних видів робіт заборонено. Користуватися мобільними пристроями, під час проведення різних видів контролю успішності, дозволяється лише з дозволу викладача.

Умови зарахування пропущених занять:

Відпрацювання пропущених занять проходять в дні згідно графіку консультацій викладачів кафедри.