

Рівненський державний гуманітарний університет

факультет документальних технологій, менеджменту, технологій та фізики

кафедра менеджменту

Назва дисципліни	ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ
Загальна кількість кредитів та кількість годин для вивчення дисципліни	3кредити /90годин
Вид підсумкового контролю	залік
Викладач (і)	Шимко Ольга Володимирівна
Профайл викладача (ів) на сайті кафедри, в соцмережі	http://www.rshu.edu.ua/kafedry/fdkmttf/kafedra-menedzhmentu/sklad-km/121-personalii/1238-shymko-olha-volodymyrivna
Е-mail викладача:	olha.shumko @rshu.edu.ua
Посилання на освітній контент дисципліни в CMS Moodle (за наявності) або на іншому ресурсі	
Мова викладання	українська
Консультації	згідно з графіком консультацій

Цілі навчальної дисципліни

Мета: формування професійних компетентностей щодо організації, проведення, документального супроводу товарознавчої експертизи кількості та якості харчових продуктів та непродовольчих товарів; оволодіння практичними навичками експертизи окремих товарних груп та ознайомлення з можливостями її використання під час ідентифікаційної, класифікаційної експертизи та експертизи якості товарів, які відображають ступінь дотримання договірних зобов'язань, вимог нормативних документів та рівень захисту прав споживачів.

- Основні завдання, які повинні бути розв'язані у процесі викладення дисципліни:** – ознайомлення з теоретичними та прикладними основами товарознавчої експертизи товарів, оволодіння засобами і методами проведення експертизи харчових продуктів та непродовольчих товарів;
- уміння ідентифікувати партії продовольчих та непродовольчих товарів, розшифровувати маркування товарів;
 - набуття досвіду організації і порядку проведення експертизи окремих груп харчових продуктів та непродовольчих товарів;

- оволодіння навичками документального оформлення результатів експертизи товарів; метою, завданням та порядком проведення санітарно-епідеміологічної, ветеринарної, екологічної, судової, митної експертизи.

Загальні, фахові компетентності, програмні результати навчання.

Згідно з вимогами Стандарту вищої освіти за спеціальністю 073 «Менеджмент» та освітньо-професійної програми «Менеджмент» РДГУ для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти дисципліна забезпечує набуття здобувачами вищої освіти загальних та фахових компетентностей.

Компетентності, яких набуває здобувач при вивченні дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми

Загальні компетентності (ЗК)	Фахові компетентності (ФК)
<p>ЗК3. Здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу.</p> <p>ЗК9. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p>	<p>СК6. Здатність діяти соціально відповідально і свідомо.</p> <p>СК9. Здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісну взаємодію при вирішенні професійних завдань.</p> <p>СК13. Розуміти принципи і норми права та використовувати їх у професійній діяльності.</p>
<p>Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної програми (ПРН)</p>	
<p>ПРН 5. Описувати зміст функціональних сфер діяльності організації.</p> <p>ПРН11. Демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації</p> <p>ПРН12. Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки функціонування організації.</p>	

Передумови вивчення дисципліни для формування програмних результатів навчання та компетентностей

Ефективність засвоєння змісту дисципліни «Експертиза товарів та послуг» значно підвищиться, якщо здобувач вищої освіти попередньо опанував матеріалом таких дисциплін як: Стандартизація і сертифікація продукції та послуг, Товарознавство непродовольчих товарів, Товарознавство продовольчих товарів.

Перелік тем

Тема 1. Концептуальні засади експертизи товарів
Тема 2. Інформаційні засоби експертизи товарів
Тема 3. Технологія проведення експертизи товарів
Тема 4. Організація проведення експертизи товарів
Тема 5. Санітарно-епідеміологічна експертиза
Тема 6. Ветеринарно - санітарна та фітосантарна експертизи
Тема 7. Екологічна експертиза

Тема 8. Товарознавчі експертизи, що призначаються слідчими органами
Тема 9. Митна експертиза
Тема 10. Ідентифікація та фальсифікація товарів

Рекомендована література та інформаційні ресурси

Нормативна література

1. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 06.09.2005р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
2. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1991р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
3. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
4. Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів: Закон України від 31.05.2007р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
5. Про екологічну експертизу: Закон України від 09.02.1995р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
6. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
7. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
8. Про інформацію : Закон України від 02.10.1992р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
9. Про карантин рослин: Закон України від 30.06.1993р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
10. Митний Кодекс України від 11.07.2002 р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
11. Про стандартизацію: Закон України від 5.04.2001р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
12. Про судову експертизу: Закон України від 09.02.1995р. / URL: [/www.zakon.rada.gov.ua](http://www.zakon.rada.gov.ua)
13. Про торгово-промислові палати в Україні: Закон України від 02.12.1997р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
14. Інструкція про порядок проведення товарознавчих експертиз експертами Торгово промислової палати України від 23.02.2000р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
15. Інструкція про призначення та проведення судових експертиз: затв. Наказом Міністерства юстиції України від 08.10.1998р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua
16. Перелік харчових продуктів, щодо яких здійснюється контроль вмісту ГМО: Затв. наказом Міністерства охорони здоров'я України 09.11.2010 N 971 // URL: www.zakon.rada.gov.ua
17. Положення про державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринку: Затв. Наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 15.04.2002 N16 // URL: www.zakon.rada.gov.ua
18. Порядок проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи: Затв. Наказом Міністерства охорони здоров'я 09.10.2000 N 247 // www.zakon.rada.gov.ua
19. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації: Затв. Наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики 20.04.2004 N49 // URL: www.zakon.rada.gov.ua
20. Правила ветеринарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів: Затв. Наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики // URL: www.zakon.rada.gov.ua
21. Правила продажу непродовольчих товарів: Затверджено наказом МЗЕЗ торгу від 27.05.96 №294 // URL: www.zakon.rada.gov.ua
22. Правила продажу продовольчих товарів: затверджено Наказом МЗЕЗ від 28.12.94р №237 // URL: www.zakon.rada.gov.ua
23. Правила торгівлі на ринках: затверджено Наказом МЗЕЗ торгу від 12.03.96 №157 // URL: www.zakon.rada.gov.ua
24. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в

Україні: Постанова КМУ від 22.06.1999р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua 25. Про затвердження Порядку взяття (надання) проб і зразків товарів, проведення досліджень з метою їх митного оформлення, а також розпорядження зразками: Постанова КМУ від 12.12.2002р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua

26. Про здійснення екологічного контролю у пунктах пропуску через державний кордон: Постанова КМУ від 20.03.1995р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua 27. Про проведення обов'язкової лабораторної перевірки товарів: наказ Держ. Митної служби України від 17.08.2004р. // URL: www.zakon.rada.gov.ua

28. Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок: Затв.наказом Міністерства охорони здоров'я України N 222 від 23.07.96 // URL: www.zakon.rada.gov.ua

Основна література

29. Батутіна А.П. Експертиза товарів: навч. посіб. К.: ЦНЛ, 2014. 278с.

30. Батутіна А. П., Ємченко І. В., Троякова А. О. Експертиза товарів (практикум): Навч. посіб. 2-ге вид., стереот. Львів: "Магнолія 2006", 2017. 396 с.

31. Коломієць Т.М. Експертиза товарів /Т.М.Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л.Романенко. ОКЛ. К.: КНТЕУ, 2010. 130с.

32. Назаренко Л.О. Експертиза товарів («Експертиза продовольчих товарів»): навч. посіб. К.: «Центр учбової літератури», 2014. 312 с.

33. Павлюченко Ю П. Методи визначення фальсифікації товарів : навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2018. 232 с.

Додаткова література

34. Донцова І.В. Актуальні проблеми безпечності та якості молока і молочних продуктів. Актуальные научные исследования в современном мире . Переяслав, 2019. Вып. 11(55), ч. 1 С. 86- 92

35. Павлов В. І. Формування системи ідентифікації товарів в Україні: монографія- Рівне. НУВГП, 2103. 178 с.

36. Сапожник Д. І., Демидчук Л. Б. Особливості ідентифікації та класифікації окремих груп непродовольчих товарів в сучасних товарних номенклатурах. Актуальные научные исследования в современном мире. Переяслав, 2020. Вып. 4(60), ч. 1. 223 с. С. 201-207. 37.

Сирохман І. В., Лозова Т. М., Давидович О. В., Килимон М.-М. В. Управління якістю: Навчальний посібник. Львів: Видавництво "Растр-7", 2015. 428 с.

38. Титаренко Л. Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів / Л. Д. Титаренко, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна. К. : Центр навчальної літератури, 2006. 192 с

Інформаційні ресурси

1. Електронна бібліотека РДГУ: URL: <http://server.rdgu-dkm.rv.ua/library/>

2. Бізнес-портал: URL: <http://www.buziness.info>

3. Всеукраїнська громадська організація «Союз споживачів» : URL: <http://www.consumerunion.com.ua>

4. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів: URL: <http://www.consumer.gov.ua>

5. Законодавство України : URL: <http://www.zakon.rada.gov.ua>

6. Центру незалежних споживчих експертиз «ТЕСТ»: URL: <http://www.consumerinfo.org.ua>

Технічне й програмне забезпечення / обладнання

Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет для:

- комунікації та опитувань;
- виконання домашніх завдань;
- виконання завдань самостійної роботи;

-проходження тестування (поточний, модульний, підсумковий контроль).

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота										ІНДЗ	МКР	Сума
Модуль 1												
Змістовний модуль 1				Змістовний модуль 2						20	24	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10			
5	5	8	5	5	5	5	5	5	8			

Критерії оцінювання рівня підготовки здобувачів

Результат освітньої діяльності здобувача вищої освіти оцінюється згідно Положення про оцінювання знань і умінь здобувачів вищої освіти РДГУ за такими рівнями та критеріями:

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	Рівень компетентності	Критерії оцінювання
90-100	зараховано	A	Високий (творчий)	Здобувач виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить джерела інформації, використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді
82-89		B	Достатній (конструктивно варіативний)	Здобувач вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
74-81		C		Здобувач вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи на підтвердження власних думок
67-73		D	Середній (репродуктивний)	Здобувач відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, з допомогою викладача може аналізувати матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
60-66		E		Здобувач володіє матеріалом, вищому за початковий, значну частину його відтворює на продуктивному рівні

35-59	не зараховано з можливіст ю повторного складання	FX	Низький (рецептивно продуктивний)	Здобувач володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становить незначну частину навчального матеріалу
<35	не зараховано з обов'язков и м повторним вивченням дисципліни	F		Здобувач володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

Політика дисципліни

При організації освітнього процесу здобувачі вищої освіти, викладачі, методисти та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу у РДГУ, Положення про академічну доброчесність, Положення про оцінювання знань і умінь здобувачів вищої освіти, Положення про практики, Положення про внутрішнє забезпечення якості освіти. Кожен викладач ставить здобувачам вищої освіти систему вимог та правил поведінки здобувачів вищої освіти на заняттях, доводить до їх відома методичні рекомендації щодо виконання різних видів робіт. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність під час практичного заняття; (не)допустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття; несвоєчасне виконання поставленого завдання тощо.

Політика доброчесності

Здобувач вищої освіти виконуючи самостійну або індивідуальну роботу повинен дотримуватись політики доброчесності. У разі наявності плагіату в будь-яких видах робіт здобувача вищої освіти він отримує незадовільну оцінку і повинен повторно виконати завдання, які передбачені у силабусі.