



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ЕКСПЕРТИЗА ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ТОВАРІВ ТА ПОСЛУГ»

Компонента освітньої програми –  
**вибіркова** (3 кредити)

|                                     |                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Освітньо-професійна програма</b> | Маркетинг                                                                                                           |
| <b>Спеціальність</b>                | D5 Маркетинг                                                                                                        |
| <b>Галузь знань</b>                 | D «Управління та адміністрування»                                                                                   |
| <b>Рівень вищої освіти</b>          | Перший (бакалаврський)                                                                                              |
| <b>Мова навчання</b>                | українська                                                                                                          |
| <b>Профайл викладача</b>            | Романюк Іван Стахович, асистент кафедри маркетингу, інновацій та регіонального розвитку                             |
| <b>Контактний тел.</b>              | +38 0372509465                                                                                                      |
| <b>E-mail:</b>                      | n.romanyuk@chnu.edu.ua                                                                                              |
| <b>Сторінка курсу в Moodle</b>      | <a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=9025">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=9025</a> |
| <b>Консультації</b>                 | вівторок з 12.00 до 14:00                                                                                           |

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

*Спрямованість дисципліни.* Навчальна дисципліна «Експертиза та фальсифікація товарів і послуг» спрямована на формування у студентів компетентностей щодо оцінювання якості, безпечності, відповідності та автентичності товарів і послуг встановленим вимогам. Вивчення основ товарознавчої експертизи дозволяє студентам зрозуміти принципи ідентифікації товарів, методи оцінювання їх споживних властивостей, виявлення невідповідностей та встановлення ознак фальсифікації. Важливою складовою курсу є аналіз причин, видів і способів фальсифікації товарів і послуг, що дає змогу виявляти недоброякісну продукцію, запобігати введенню споживачів в оману та забезпечувати захист їхніх прав.

*Роль навчальної дисципліни.* Під час вивчення дисципліни основну увагу приділено питанням ідентифікації та експертизи товарів, оцінювання їх якості та безпечності, виявлення фальсифікації, а також дотримання вимог щодо маркування і відповідності продукції встановленим стандартам. Студенти отримують навички роботи з нормативно-технічною документацією, проведення експертного оцінювання, аналізу показників якості та виявлення ознак різних видів фальсифікації товарів і послуг. Це формує у майбутніх спеціалістів необхідні компетенції для обґрунтованої оцінки якості та безпечності продукції, прийняття професійних рішень і захисту інтересів споживачів на ринку.

*Місце дисципліни в структурі професійної підготовки.* Дисципліна «Експертиза та фальсифікація товарів і послуг» є вибіркоким компонентом освітньо-професійної програми «Маркетинг» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти і формує у студентів уявлення про основи експертної діяльності, ідентифікації та оцінювання якості товарів і послуг, сприяючи розвитку вміння аналізувати характеристики продукції, виявляти невідповідності та формулювати обґрунтовані висновки. Здобуті студентами компетентності надалі поглиблюються та конкретизуються під час вивчення маркетингових і товарознавчих дисциплін.

**Мета навчальної дисципліни «Експертиза та фальсифікація товарів і послуг»:** формування у студентів навичок проведення експертизи, ідентифікації та оцінювання якості й безпечності товарів і послуг, а також виявлення та попередження їх фальсифікації. В рамках курсу студенти ознайомляться з методами експертного оцінювання, основними видами та способами фальсифікації, нормативними вимогами до якості, безпечності та маркування товарів і послуг. Особлива увага приділяється оцінці відповідності продукції встановленим вимогам, виявленню фальсифікованих товарів та розробці рекомендацій щодо запобігання їх поширенню на ринку.

Максимальна кількість студентів, які можуть записати на курс – 15 осіб.

### **НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

|                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тема 1. Вступ до дисципліни. Поняття експертизи та фальсифікації товарів і послуг.                     |
| Тема 2. Нормативно-правове забезпечення експертної діяльності в Україні та міжнародні стандарти.       |
| Тема 3. Види фальсифікації: асортиментна, якісна, кількісна, інформаційна та інші.                     |
| Тема 4. Методи контролю якості та достовірності товарів і послуг.                                      |
| Тема 5. Роль державних органів, незалежних експертних установ та лабораторій у протидії фальсифікації. |
| Тема 6. Експертиза харчових продуктів: основні ризики та методи ідентифікації фальсифікату.            |
| Тема 7. Експертиза промислових товарів (текстиль, косметика, побутова техніка тощо).                   |
| Тема 8. Фальсифікація у сфері послуг: туризм, транспорт, електронна комерція.                          |
| Тема 9. Міжнародний досвід боротьби з фальсифікацією товарів та послуг.                                |
| Тема 10. Етичні аспекти експертизи та відповідальність експерта.                                       |
| Тема 11. Практичні кейси та аналіз реальних прикладів фальсифікації.                                   |

### **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

**Форми навчання:** лекції; дуальні лекції; практичні заняття;

консультації; самостійна робота для виконання індивідуальних завдань; робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами, інші види індивідуальних та групових завдань.

**Методи навчання:** словесні методи (лекція, дискусія, бесіда, консультація для поглиблення теоретичних знань тощо); кейс-метод (бізнес-кейси, індивідуальні або командні для вирішення реальних маркетингових задач); реферативні та пошукові дослідження, написання аналітичних звітів на основі вивчення літератури чи ринкових даних, вивчення вітчизняних практик, аналіз успішних маркетингових кейсів; методи візуалізації результатів (презентації результатів виконаних завдань, інфографіка, ілюстрації, відеоматеріали тощо) для представлення навчального матеріалу та результатів виконаних завдань; участь у тренінгах і майстер-класах від запрошених експертів (стейкхолдерів) для практичного ознайомлення з маркетинговими інструментами.

**Освітні технології навчання:** неформальна освіта; використання системи електронного навчання Moodle та навчальної платформи Google Classroom; використання інтерактивних платформ Kahoot!, Mentimeter, Slido.

### **ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

- Презентація результатів самостійних завдань.
- Оцінювання результатів аналізу бізнес-кейсів, включаючи обґрунтування маркетингових рішень.
- Оцінка письмових робіт (аналітичних звітів, рефератів, есе, реферативних описів).
- Створення та захист власного маркетингового кейсу на основі реальних чи гіпотетичних даних.
- Зарахування результатів неформальної освіти, оцінювання сертифікатів онлайн-курсів.

***Підсумковий контроль – залік у тестовій формі.***

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

### **ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні освітнього компонента регламентовано чинними документами ЧНУ:

- «Кодекс академічної доброчесності та етики Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича»

<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-ta-etyky-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu-imeni-yuriia-fedkovycha/>

- «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича»

<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha/>

- «Політика використання штучного інтелекту в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича»

<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polityka-vykorystannia-shtuchnoho-intelektu-v-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yuriia-fedkovycha-zi-zminamy-zatverdzhenyi-vchenoiu-radoiu-chnu-imeni-yuriia-fedkovycha/>

### **ВИКОРИСТАННЯ ЗДОБУВАЧАМИ ОСВІТИ ІНСТРУМЕНТІВ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ (ШІ) ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ:**

- допускається за умови дотримання принципів академічної доброчесності (здобувач освіти несе відповідальність за зміст, достовірність і результати поданої роботи, а у разі використання ШІ зобов'язаний зазначити факт і спосіб його застосування);

- не допускається використання ШІ як заміни самостійного виконання завдань або з метою порушення вимог академічної доброчесності;

- додаткові обмеження чи вимоги щодо використання ШІ *можуть визначатися* викладачем в освітньому процесі для конкретних видів навчальної діяльності відповідно до особливостей дисципліни.

### **ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

1. Всесвітня митна організація (WCO). URL: <http://www.wcoomd.org/> - міжнародний ресурс з аналітикою та інструментами протидії контрафактній продукції й незаконній торгівлі.

2. Всесвітня організація інтелектуальної власності (WIPO) - Anti-Counterfeiting. URL: <https://www.wipo.int/enforcement/en/> - глобальний ресурс, присвячений боротьбі з контрафактом, порушенням прав інтелектуальної власності та фальсифікацією брендів.

3. ГО «Борці за права споживачів» ГО «Життя без фальсифікату» (Асоціація споживачів України). URL: <https://споживач.укр/> - експертні матеріали, порівняльні тестування товарів і послуг, викриття фальсифікованої продукції на ринку України.

4. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспожислужба). URL: <https://dpss.gov.ua/> - офіційний ресурс, що висвітлює питання державного контролю, безпечності харчових продуктів, захисту прав споживачів та виявлення фальсифікату.

5. Європейська система швидкого оповіщення про небезпечні харчові продукти та корми (RASFF). URL: [https://ec.europa.eu/food/safety/rasff\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/rasff_en) - офіційна база даних ЄС щодо ризиків, виявлення фальсифікованих та небезпечних харчових продуктів на міжнародному ринку.
6. Журнал «Споживач та ринок» / «Товарознавець». URL: <https://knute.edu.ua/> - наукові й практичні публікації та експертизи Державного торговельно-економічного університету (ДТЕУ) щодо товарознавства та ідентифікації фальсифікату.
7. Інтерпол – Counterfeit Goods and Piracy. URL: <https://www.interpol.int/Crimes/Counterfeit-goods-and-piracy> - матеріали та звіти щодо протидії підробці товарів, торгівлі фальсифікованими медикаментами та споживчими товарами.
8. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). URL: <https://www.iso.org/> - міжнародні стандарти якості, безпечності товарів і методів їх випробування.
9. Міністерство економіки, довкілля та сільського господарства України (ДП «Укрметртестстандарт»). URL: <https://www.ukrcert.com.ua/> - провідний центр із сертифікації, стандартизації, метрології та випробувань продукції.
10. Codex Alimentarius (Кодекс Аліментаріус). URL: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/> - міжнародні харчові стандарти, керівні принципи та норми безпечності й автентичності харчових продуктів.
11. Consumer Reports. URL: <https://www.consumerreports.org/> - незалежна організація з тестування та експертизи якості товарів і послуг.
12. European Union Intellectual Property Office (EUIPO) - European Observatory. URL: <https://www.euipo.europa.eu/> - аналітичні звіти, дослідження ринку контрафакту та фальсифікату в країнах Європейського Союзу.
13. Food Fraud Initiative (Michigan State University). URL: <https://foodfraud.msu.edu/> - провідний науково-дослідний ресурс, присвячений проблематиці фальсифікації харчової продукції (Food Fraud) та підходам до мінімізації ризиків.
14. Harvard Business Review. URL: <https://hbr.org/> – авторитетне видання з аналітичними статтями та кейсами у сфері бізнесу та менеджменту.
15. U.S. Food and Drug Administration (FDA) – Counterfeit Products. URL: <https://www.fda.gov/> - розслідування, аналітика та керівництва щодо виявлення фальсифікованих медичних товарів, косметики та харчових продуктів.
16. Ukrpatent (Державна система правової охорони інтелектуальної власності / НОІВ). URL: <https://nipo.gov.ua/> - ресурси для перевірки торговельних марок, брендів та захисту товарів від контрафакту.

***Покликання на робочу програму освітнього компонента***

[https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1PP8nsVIBUsOxZa3iAZ5Y15NaV\\_4RgTeq](https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1PP8nsVIBUsOxZa3iAZ5Y15NaV_4RgTeq)