

Міністерство освіти і науки України
Національний аерокосмічний університет ім. М. Є. Жуковського
«Харківський авіаційний інститут»

Кафедра «Публічного управління та підприємництва» (№ 601)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми


(підпис)

Н. І. Черевична
(ініціали та прізвище)

« 28 » серпня 2021 р.

СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Експертиза товарів

(назва навчальної дисципліни)

Галузь знань: 07 Управління та адміністрування

(шифр і найменування галузі знань)

Спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

(код та найменування спеціальності)

Освітня програма: Експертиза товарів та послуг

(найменування освітньої програми)

Форма навчання: денна

Рівень вищої освіти: другий (магістерський)

Силабус введено в дію з 01.09.2021 року

Харків – 2021 р.

Розробник: Черевична Н. І., доцент, к.т.н., доц.
(прізвище та ініціали, посада, науковий ступінь та вчене звання)


(підпис)

Силабус навчальної дисципліни розглянуто на засіданні кафедри публічного управління та підприємництва (№ 601)

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2021 р.

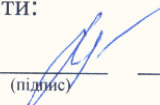
Завідувач кафедри д.н. з держ. управл.
(науковий ступінь та вчене звання)


(підпис)

В.Г. Ковальчук
(ініціали та прізвище)

Погоджено з представником здобувачів освіти:

Присновник Олександр Сергійович
керівник від факультету


(підпис)

О.С. Присновник
(ініціали та прізвище)

1. Загальна інформація про викладача



Черевична Наталія Іванівна, к.т.н., доцент.
З 2021 з року викладає в університеті наступні дисципліни:

- Вступ до фаху;
- Ідентифікація та методи визначення фальсифікації;
- Експертиза послуг;
- Товарознавство послуг;
- Технічне регулювання;
- Сенсорний аналіз;
- Експертиза товарів;
- Міжнародний консюмеризм.

Напрями наукових досліджень:
товарознавча експертиза та ідентифікація смакових товарів, методологія сенсорного аналізу продовольчих товарів, дослідження проблематики надання послуг бортового харчування.

2. Опис навчальної дисципліни

Семестр, в якому викладається дисципліна – 2 семестр.

Обсяг дисципліни:

4 кредити ЄКТС (120 годин), у тому числі аудиторних – 40 годин, самостійної роботи здобувачів – 80 годин.

Форми здобуття освіти

Денна, дистанційна.

Дисципліна – обов'язкова.

Види навчальної діяльності – лекції, практичні роботи, самостійна робота здобувача.

Види контролю – поточний, модульний та підсумковий (семестровий) контроль (іспит).

Мова викладання – українська.

Необхідні обов'язкові супутні дисципліни (кореквізити) – Управління конкурентоспроможністю.

3. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета

Вивчення навчальної дисципліни «Експертиза товарів» полягає у формуванні професійних компетентностей щодо організації, проведення, документального супроводу експертизи товарів.

Завдання

Обґрунтовувати доцільність та необхідність проведення експертизи визначеної групи товарів; оцінити вплив різноманітних факторів на результати експертизи товарів; обґрунтувати функції експерта у процесі експертизи; визначити особливості нормативного регулювання експертизи, визначити методи та інструменти проведення експертизи визначених груп товарів.

Після опанування дисципліни здобувач набуде наступні **компетентності**:

- здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій, торговельній та/або біржовій діяльності;
- здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

Очікується, що після опанування дисципліни здобувачем будуть досягнуті наступні **результати навчання** і він буде:

- вміти адаптуватися та проявляти ініціативу і самостійність в ситуаціях, які виникають в професійній діяльності;
- оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких, торговельних та/або біржових структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень;
- вміти вирішувати проблемні питання, що виникають в діяльності підприємницьких, торговельних та/або біржових структур за умов невизначеності та ризиків.

4. Зміст навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1.

Тема 1. Основні поняття, терміни, організація та технологія проведення експертизи товарів.

- *Форма занять: лекція, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*
- *Практичне заняття: «Основні експертні методи»*
- *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.*

Предмет, мета і завдання експертизи. Основні терміни, що використовуються в товарознавчій експертизі. Органи, уповноважені проводити товарознавчі експертизи. Класифікація експертиз. Відмінність між термінами «експертиза» та «контроль». Права й обов'язки експерта. Загальні положення організації проведення експертиз. Основні етапи проведення експертизи. Експертизи кількості та якості товарів. Асортиментна, документальна та комплексна експертиза.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 12 годин.*

Опрацювання матеріалу лекцій. Формування питань до викладача. Вивчення термінів та визначень. Класифікація та характеристика експертних методів. Методи групового опитування експертів. Математично-статистичні методи обробки експертних оцінок. Методи експертного оцінювання показників якості товарів.

Тема 2. Основні види експертиз продовольчих та непродовольчих товарів.

- *Форма занять: лекція, практичне заняття, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*
- *Практичне заняття: «Експертиза борошна, круп, макаронних та хлібобулочних виробів».*
- *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції та практичного заняття, нормативно-правова та законодавча документація.*

Санітарно-епідеміологічна, ветеринарна, екологічна та фітосанітарна експертизи товарів (визначення, мета, завдання, порядок проведення). Товарознавча судова експертиза товарів (підстави для призначення, права й обов'язки експертів, організація досліджень та оформлення результатів).

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 12 годин.*

Опрацювання матеріалу лекцій. Формування питань до викладача. Вивчення термінів та визначень. Документальне оформлення результатів експертизи. Вимоги до висновку експерта.

Тема 3. Експертиза смакових товарів.

- *Форма занять: лекція, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*
- *Практичне заняття: «Технологія проведення експертизи акцизних товарів (алкогольних напоїв та тютюнових виробів)».*
- *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.*

Загальні положення. Особливості проведення експертизи чаю, кави. Особливості проведення експертизи прянощів і приправ. Особливості проведення експертизи алкогольних напоїв. Особливості проведення експертизи безалкогольних і слабоалкогольних напоїв. Особливості проведення експертизи тютюнових виробів.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 10 годин.*

Опрацювання матеріалу лекцій. Формування питань до викладача. Вивчення термінів та визначень. Документальне оформлення результатів експертизи. Вимоги до висновку експерта.

Тема 4. Експертиза молочних та м'ясо-рибних товарів.

- *Форма занять: лекція, практичне заняття, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 4 години.*
- *Практичне заняття: «Ветеринарно-санітарна експертиза сировини і харчових продуктів».*
- *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції та практичного заняття, нормативно-правова та законодавча документація.*

Особливості проведення експертизи молочних продуктів. Особливості проведення експертизи яєць і яєчних товарів. Особливості проведення експертизи м'яса тварин, птиці, субпродуктів і напівфабрикатів. Особливості проведення експертизи ковбасних виробів, м'ясних копченостей і м'ясних консервів. Особливості проведення експертизи рибних товарів.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 12 годин.*

Опрацювання матеріалу лекцій. Формування питань до викладача. Вивчення термінів та визначень. Документальне оформлення результатів експертизи. Вимоги до висновку експерта.

Модульний контроль 1.

- *Форма занять: написання модульної роботи в аудиторії (за рішенням лектора допускається проведення у дистанційній формі).*
 - *Обсяг аудиторного навантаження: 2 години*
 - *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): нормативно-правова та законодавча документація.*
 - *Обсяг самостійної роботи здобувачів – за необхідністю.*
- Підготовка до модульного контролю.

Змістовний модуль 2.

Тема 5. Експертиза побутових хімічних та будівельних товарів.

- *Форма занять: лекція, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*
- *Практичне заняття: «Особливості проведення експертизи лакофарбових матеріалів».*
- *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції.*

Особливості проведення експертизи лакофарбових матеріалів. Особливості проведення експертизи мийних засобів. Експертиза будівельних товарів. Особливості експертизи керамічних будівельних товарів. Особливості експертизи мінеральних в'язких будівельних товарів. Особливості експертизи будівельних товарів зі скла. Особливості експертизи рулонних покривних будівельних товарів.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 12 годин.*

Опрацювання матеріалу лекцій. Формування питань до викладача. Вивчення термінів та визначень. Документальне оформлення результатів експертизи. Вимоги до висновку експерта.

Тема 6. Експертиза скляних, керамічних та металогосподарських побутових товарів.

- *Форма занять: лекція, практичне заняття, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 6 годин.*
- *Практичне заняття: «Особливості проведення експертизи скляних побутових товарів».*
- *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції та практичного заняття, нормативно-правова та законодавча документація.*

Експертиза скляних побутових товарів. Експертиза керамічних побутових товарів. Особливості проведення експертизи металогосподарського посуду. Експертиза кухонного та господарського приладдя. Експертиза приладів для вікон і дверей.

Обсяг самостійної роботи здобувачів: 12 годин.

Опрацювання матеріалу лекцій. Формування питань до викладача. Вивчення термінів та визначень. Документальне оформлення результатів експертизи. Вимоги до висновку експерта.

Тема 7. Експертиза тканин, швейних та трикотажних товарів, взуттєвих матеріалів і взуття.

- *Форма занять: лекція, практичне заняття, самостійна робота.*
- *Обсяг аудиторного навантаження: 4 години.*
- *Практичне заняття: «Особливості проведення експертизи штучних та натуральних шкіряних матеріалів».*

- *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): роздатковий матеріал, обладнання для візуального супроводження лекції та практичного заняття, нормативно-правова та законодавча документація.*

Особливості проведення експертизи тканин. Особливості проведення експертизи швейних виробів, трикотажних полотен і товарів. Експертиза взуттєвих матеріалів і взуття.

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів: 10 годин.*

Опрацювання матеріалу лекцій. Формування питань до викладача. Вивчення термінів та визначень. Документальне оформлення результатів експертизи. Вимоги до висновку експерта.

Модульний контроль 2.

- *Форма занять: написання модульної роботи в аудиторії (за рішенням лектора допускається проведення у дистанційній формі).*

- *Обсяг аудиторного навантаження: 2 години*

- *Обов'язкові предмети та засоби (обладнання, устаткування, матеріали, інструменти): нормативно-правова та законодавча документація.*

- *Обсяг самостійної роботи здобувачів – за необхідністю.*

Підготовка до модульного контролю.

5. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

6. Методи навчання

Словесні, наочні, практичні.

7. Методи контролю

Поточний контроль (теоретичне опитування й розв'язання практичних завдань), модульний контроль (тестування за розділами курсу) та підсумковий (семестровий) контроль (залік).

8. Критерії оцінювання та розподіл балів, які отримують здобувачі

Складові навчальної роботи	Бали за одне заняття (завдання)	Кількість занять (завдань)	Сумарна кількість балів
<i>Змістовний модуль 1</i>			
Активність під час аудиторної роботи	0...2	7	0...8 (максимальна кількість балів за цим показником)
Виконання практичних робіт	0...6	2	0...12
Модульний контроль	0...25	1	0...25
<i>Змістовний модуль 2</i>			
Активність під час аудиторної роботи	0...2	7	0...8 (максимальна кількість балів за цим показником)
Виконання практичних робіт	0...6	3	0...18
Модульний контроль	0...25	1	0...25
Загальна активність	0...4		0...4
За семестр			0...100

Прийнята шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка для екзамену, курсового проекту (роботи), практики
90-100	відмінно
75-89	добре
60-74	задовільно
01-59	незадовільно з можливістю повторного складання

Іспит проводиться у вигляді тестування. Тест складається з 16 питань закритого типу (за правильну відповідь на одне питання здобувач отримує 5 балів) та двох питань відкритого типу (максимальна кількість балів за відповідь на одне питання – 10).

Під час складання семестрового іспиту здобувач має можливість отримати максимум 100 балів.

Критерії оцінювання роботи здобувача протягом семестру

Задовільно (60-74) – мати мінімум знань і умінь для забезпечення програмних результатів навчання. Відпрацювати всі практичні заняття.

Добре (75-89) – знати основні теми дисципліни. Відпрацювати всі практичні заняття.

Відмінно (90-100) – мати знання, що дозволять самостійно, вільно та обґрунтовано відповідати на будь які питання щодо тематики курсу. Відпрацювати всі практичні заняття.

9. Політика навчального курсу

Відпрацювання пропущених занять відбувається відповідно до розкладу консультацій, за попереднім погодженням з викладачем. Питання, що стосуються академічної доброчесності, розглядає викладач або за процедурою, визначеною у Положенні про академічну доброчесність.

10. Методичне забезпечення та інформаційні ресурси

Підручники, навчальні посібники, навчально-методичні посібники, конспекти лекцій, методичні рекомендації з проведення практичних робіт тощо, які видані в Університеті знаходяться за посиланням:

• <http://library.khai.edu/catalog>

• Сторінка дисципліни знаходиться за посиланням:
<https://mentor.khai.edu/course/view>

11. Рекомендована література

Базова

1. 1. Експертиза товарів: навч. посіб. /А.А. Дубініна, І.О. Дудла, М.Р. Мардар, С.В. Сорокіна, Т.М. ЛетутаТ.М. – Харків: ХДУХТ, 2017. – 685 с.

2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів: навч. посіб. – Львів: Видавництво ЛКА, 2003. – 312 с.

3. Коломієць Т.М., Притульська Н.В., Романенко О.Л. Експертиза товарів: підруч. – К. КНТЕУ, 2007. – 370 с.

4. Назаренко Л.П. Експертиза товарів. Експертиза продовольчих товарів. – К.: Центр навчальної літератури, 2014. – 312 с.

Допоміжна

1. Салухіна Н. Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник / Н. Г. Салухіна, О. М. Язвінська – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.

2. Сорока С. О. Європейський досвід організації експертної діяльності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://rap.in.ua/3_2018/82.pdf

3. ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг (зі змінами, затвердженими наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі України від 16.02.17 р. № 211). – К. : Держстандарт України, 2018.

4. Захист прав споживачів: соціально-правовий аспект: за заг. ред. Л. В. Ніколаєвої. – К. : КНТЕУ, 2012. – 298 с.