

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри підприємництва і торгівлі

Протокол № 2 від 03 вересня 2018 р.

Зав. кафедри



С.В. Волошина

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

«БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ»

(заочна форма навчання)

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Булгакова О.В.,
доц. кафедри підприємництва і торгівлі, к.е.н.

2018 – 2019 навчальний рік

1. Опис дисципліни

| Найменування показників | Характеристика дисципліни |
|--|--|
| Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна | обов'язкова для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля і біржова діяльність» |
| Семестр (осінній / весняний) | осінній |
| Кількість кредитів | 5 |
| Загальна кількість годин | 150 |
| Кількість модулів | 1 |
| Лекції, годин | 6 |
| Практичні / семінарські, годин | 8 |
| Лабораторні, годин | - |
| Самостійна робота, годин | 136 |
| Вид контролю | екзамен |

2. Програма дисципліни

Ціль: формування системи знань з теоретичних питань формування безпечності товарів з урахуванням ступеню небезпеки та можливості виникнення фізичних, хімічних, біологічних чинників на різних етапах життєвого циклу товару та способів їх виявлення, корегування та запобігання.

Завдання: ознайомлення з теоретичними основами забезпечення безпечності товарів; ознайомлення з законодавчими основами запровадження концепції безпечності товарів; вивчення методології проведення аналізу небезпечних чинників, встановлення критичних точок керування; вивчення процедур проведення моніторингу та перевіряння, встановлення коригувальних дій, ведення документації; ознайомлення з методами управління потенційно небезпечною та невідповідною продукцією.

Предмет: механізми формування безпечності товарів як чиннику якості та споживної цінності в процесі виробництва та просування на ринок.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю товарів

Тема 2. Характеристика та класифікація небезпечних чинників

Тема 3. Аналіз небезпечних чинників

Тема 4. Методи визначення характеристик ризику

Тема 5. Формування та вибір заходів керування небезпечними чинниками

Тема 6. Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів

Тема 7. Безпечність харчових продуктів: сировина, виробництво, просування

Тема 8. Безпечність товарів із текстилю, трикотажу, хутра

Тема 9. Безпечність товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів

Тема 10. Безпечність іграшок, електричних побутових машин

3. Структура дисципліни

| Назви змістових модулів і тем | Кількість годин (денна форма навчання) | | | | |
|--|--|--------------|----------|----------|------------|
| | усього | у тому числі | | | |
| | | лекц. | пр./сем. | лаб. | СРС |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Змістовий модуль 1. Теоретичні основи формування безпечності товарів | | | | | |
| Тема 1. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю товарів | 14 | | | - | 14 |
| Тема 2. Характеристика та класифікація небезпечних чинників | 16 | 2 | | - | 14 |
| Тема 3. Аналіз небезпечних чинників | 15 | | 2 | - | 13 |
| Тема 4. Методи визначення характеристик ризику | 15 | 1 | | | 14 |
| Тема 5. Формування та вибір заходів керування небезпечними чинниками | 15 | | 2 | | 13 |
| Разом за змістовим модулем 1 | 75 | 3 | 4 | - | 68 |
| Змістовий модуль 2. Безпечність окремих груп товарів | | | | | |
| Тема 6. Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів | 16 | | 2 | - | 14 |
| Тема 7. Безпечність харчових продуктів: сировина, виробництво, просування | 16 | 2 | | - | 14 |
| Тема 8. Безпечність товарів із текстилю, трикотажу, хутра | 15 | | 2 | - | 13 |
| Тема 9. Безпечність товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів | 15 | 1 | | - | 14 |
| Тема 10. Безпечність іграшок, електричних побутових машин | 13 | | | - | 13 |
| Разом за змістовим модулем 2 | 75 | 3 | 4 | - | 68 |
| Усього годин | 150 | 6 | 8 | - | 136 |

4. Темі семінарських занять

| № з/п | Назва теми | Кількість годин |
|-------|---|-----------------|
| 1 | Семінар – дискусія Аналіз небезпечних чинників | 2 |
| 2 | Семінар з виконанням практичних задач Формування та вибір заходів керування небезпечними чинниками | 2 |
| 3 | Семінар запитань і відповідей Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів | 2 |
| 4 | Семінар з виконанням практичних задач Безпечність товарів із текстилю, трикотажу, хутра | 2 |

5. Індивідуальні завдання

1. Відповідно до індивідуального варіанта студента (порядковий номер студента у списку академічної групи) розв'язати практичне завдання запропоноване у темі 7 «Безпечність харчових продуктів: сировина, виробництво, просування» другого розділу методичних рекомендацій до вивчення дисципліни.

2. Відповідно до індивідуального варіанта студента (порядковий номер студента у списку академічної групи) розв'язати практичне завдання запропоноване у темі 9 «Безпечність товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів» другого розділу методичних рекомендацій до вивчення дисципліни.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

| Назва модулю | Кількість годин самостійної роботи | Зміст самостійної роботи | Засоби діагностики |
|---|---------------------------------------|---|---|
| <p>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи формування безпеки товарів</p> | <p style="text-align: center;">68</p> | <p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань: сучасна концепція безпеки товарів; законодавче підґрунтя безпеки товарів; законодавчі та нормативні засади безпеки в Україні; інституційна структура державних органів у сфері контролю безпеки товарів; загальне поняття та класифікація небезпечних чинників, їх реєстрація в Україні; природа виникнення, прояви та негативний вплив біологічних, фізичних, хімічних небезпечних чинників; принципи їх нормування; ідентифікація небезпечних чинників; визначення характеристик, оцінювання експозиції небезпечних чинників; визначення характеристик ризику через небезпечні чинники в товарі; сутність та класифікація методів визначення характеристик ризику від небезпечних чинників; якісний метод визначення ризику; теорія методів із застосуванням балових шкал; теорія методів із застосуванням математичних моделей; методи управління небезпечними чинниками відповідно до систем управління якістю та міжнародної законодавчої бази; алгоритм вибору заходів попередження та зниження небезпечного впливу шкідливих чинників.</p> <p>Джерела: [1-6, 9].</p> <p>2. Самотестування</p> | <p>Тестування</p> |
| <p>Змістовий модуль 2. Безпечність окремих груп товарів</p> | <p style="text-align: center;">68</p> | <p>1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для вивчення питань: фактори безпеки продовольчої сировини; класифікація небезпечних чинників у харчовій сировині; принципи регламентації шкідливих речовин в харчових продуктах; принципи запобігання потрапляння шкідливих речовин в харчові продукти при виробництві, зберіганні, транспортуванні, реалізації; природні та штучні компоненти харчових продуктів, які потрапляють до продуктів із сировини, в процесі виробництва; ГМ компоненти в продуктах та їх безпека; вплив тари та упакування на безпеку продуктів; модель безпечного продукту із текстилю, трикотажу, хутра; визначення сировинних чинників, які формують безпеку товарів; вплив небезпечних чинників та їх ідентифікація; модель безпеки для товарів з хімічної сировини; особливості впливу небезпечних ароматичних та мийних компонентів на людину; зміни рівня безпеки товарів при</p> | <p>Тестування, виконання індивідуального завдання</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>змінах технологічного процесу виготовлення; ; модель безпечності для товарів з електричними компонентами та підвищеної соціальної значущості; особливості ідентифікації небезпеки з боку електричних приладів та компонентів.</p> <p>Джерела: [2-6, 11]</p> <p>2. Самотестування</p> <p>3. Підготовка індивідуального завдання</p> | |
|--|--|---|--|

7. Результати навчання

| | |
|----|---|
| 1 | Знання теоретичних основ формування безпечності товарів, а саме: регламентованих термінів і понять стосовно небезпечних чинників, положень ідентифікації та нормування небезпечних чинників, моделі безпечності товарів, ризик-менеджменту. |
| 2 | Знання сутності управління безпечністю товарів в системі споживних цінностей на основі ризик-менеджменту |
| 3 | Знання ключових положень ідентифікації, нормування, визначення, причин виникнення різних видів небезпечних чинників в товарах та ступінь їх негативного впливу на людину |
| 4 | Знання загальних та спеціальних методів запобігання виникнення небезпечної ситуації та спеціальних методів управління безпечністю |
| 5 | Розуміння способів відображення даних щодо рівня небезпеки товарів у вигляді символів, моделей, схем, графіків, баз даних |
| 6 | Розуміння методів ідентифікації небезпечних чинників залежно від їх природи та місця виникнення |
| 7 | Уміння обирати методи визначення безпечності товарів залежно від їх призначення, хімічного та сировинного складу, особливостей умов виготовлення та застосування |
| 8 | Уміння оцінити напрямок динаміки змін ступеню безпечності товарів залежно від умов експлуатації, реалізації, утилізації |
| 9 | Уміння визначати рівні небезпечних компонентів в окремих товарах за допомогою спеціальних методик та встановлювати їх граничні межі |
| 10 | Уміння визначати напрямок впливу небезпечних товарів на стан оточуючого середовища, людини, суспільства |
| 11 | Уміння використовувати спеціальні методи щодо прогнозування рівня безпеки товарів підчас їх розробки, планування та виготовлення |
| 12 | Уміння встановлювати відповідність товарів нормативним вимогам безпечності, які затверджені законодавством |
| 13 | Здатність аналізувати динаміку шкідливого впливу речовини або компонента за статистичними даними різних служб моніторингу навколишнього середовища та охорони здоров'я |
| 14 | Здатність розпізнавати сигнали, що подаються через міжнародну систему швидкого сповіщення про небезпечні товари |

8. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

| Поточне тестування та самостійна робота | | | Підсумковий тест (екзамен) | Сума в балах |
|---|--------------------|------------------------|----------------------------|--------------|
| Змістовий модуль 1 | Змістовий модуль 2 | Індивідуальне завдання | 50 | 100 |
| 20 | 20 | 10 | | |

Шкала оцінювання: національна та ECTS

| 100-бальна шкала | Шкала ECTS | Національна шкала |
|------------------|------------|-------------------|
| 90-100 | A | 5, «відмінно» |
| 80-89 | B | 4, «добре» |
| 75-79 | C | |
| 70-74 | D | 3, «задовільно» |
| 60-69 | E | |
| 35-59 | FX | 2, «незадовільно» |
| 0-34 | F | |

9. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, методичні вказівки з вивчення дисципліни, комплекти індивідуальних завдань, навчальна та наукова література, нормативні документи.

10. Рекомендована література

Основна

1. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини : підруч. / Т. М. Димань, Т. Н. Мазур. – К. : Академія, 2011. – 519 с.
2. Бочарова О. В. Управління безпечністю товарів [Текст] : підруч. / Бочарова Оксана Володимирівна ; Одес. нац. екон. ун-т. - Одеса : Атлант, 2014. – 376 с.
3. Дубініна А. А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підруч. / А. А. Дубініна, Л. П. Малюк, Г. А. Селютіна. – К. : Професіонал, 2007. – 384 с.
4. Павлоцкая Л. Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки : учеб. / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, В. В. Евлаш. – К. : Инокс, 2007. – 287 с.

5. Пономарьов П. Х. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини : навч. посіб. / П. Х. Пономарьов, І. В. Сирохман. – К. : Лібра, 2003. – 272 с.
6. Методи контролю продукції тваринництва і рослинних жирів : навч. посіб. / О. І. Черевко, А. М. Крайнюк та ін. – Суми : Університетська книга, 2009. – 300 с.
7. Система державного регулювання безпечності харчових продуктів в Україні – на шляху вдосконалення // Реформа системи харчової безпеки: міжнародний досвід та рекомендації для України : робочий документ конф. ІФС. – К. : [б. в.], 2009. – 98 с

Допоміжна

8. Васюкова, Г.Т. Екологія [Текст] / Г.Т. Васюкова, О.І. Грошева. – К.: Кондор, 2009. –387 с.
9. Безпека харчування: сучасні проблеми : посіб.-довідн. / Укл. А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федорова. - Чернівці : Книги-XXI, 2005. - 454
10. Вплив харчування на здоров'я людини : підруч. / В. П. Пішак, М. М. Радько, А. В. Бабюк та ін.; Ред. М. М. Радько. - Чернівці : Книги-XXI, 2006. - 499
11. Гавриленко А.М., Зарцына С.С., Зуева С.Б. Экологическая безопасность пищевых производств. – СП : ГИОРД. – 2006. – 272с.
12. Жемела Г.П. Стандартизація і управління якістю рослинництва / Г.П. Жемела – Полтава , 2006 – 214 с.
13. Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології та гігієни, проблеми безпеки харчування : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л.Р. Димитрієвич. – Суми : Університетська книга, 2007. – 468 с.
14. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів : довідник / Т. Михальські, Ф. Ліліє, А. Досін. — Л. : ПАІС, 2006. — 336 с.
15. Малигіна В.Д. Мікробіологія та фізіологія харчування: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів освіти I-IV рівнів акредитації / В.Д. Малигіна, О.А. Ракша-Слюсарєва, В.П. Ракова та ін. – К.: Кондор, 2009.- 242 с
16. Основи фізіології та гігієни харчування: підруч. для студентів вищих навч. закладів/ Авт.: Н. В. Дуденко та ін.. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2008. – 558 с.
17. Методи визначення фальсифікації товарів : підруч. / А. А. Дубініна [та ін.]. - К. : Професіонал : Центр учбової літератури, 2010. - 270 с.
18. Пономарьова П. Х. Генетично модифікована продовольча сировина і харчові продукти, вироблені з її використанням. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 124,с.
19. Чинков В. М. Основи метрології та вимірювальної техніки : навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Х. : НТУ «ХП», 2010. – 524 с.

Інформаційні ресурси

20. Офіційний сайт Федеральної агенції з контролю безпеності харчових продуктів та ліків США. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://www.fda.gov/downloads/Food/IngredientsPackagingLabeling/GRAS/NoticeInventory/UCM422874>
21. Офіційний сайт державного підприємства «Комітет з питань гігієнічного регламентування» Міністерства охорони здоров'я України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://uhrc.gov.ua>
22. Офіційний сайт державна служба України з питань безпеності харчових продуктів та захисту споживачів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.consumer.gov.ua/>
23. Офіційний сайт Food and Agriculture Organization. – [Електронний ресурс] – режим доступу : <http://www.fao.org>

ЗАТВЕРДЖЕНО
Зав. кафедри ПіТ

С.В. Волошина

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН З ДИСЦИПЛІНИ
«БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ»

| № | Назва змістового модулю | Кількість годин за видами занять та період вивчення дисципліни | | | | | | Дата поточного контролю |
|---|--|--|-------------------|-----------|-------------------|-------------------|-----------------------|-------------------------|
| | | Лекції | | Практичні | | Самостійна робота | | |
| | | год. | дата | год. | дата | год. | дата | |
| 1 | Змістовий модуль 1. Теоретичні основи формування безпеки товарів | 3 | Жовтень 2018 року | 42 | Жовтень 2018 року | 68 | Листопад 2018 року | 01.11.2018 р. |
| 2 | Змістовий модуль 2. Безпечність окремих груп товарів | 3 | | 4 | | 68 | Грудень 2018 року | 12.01.2019 р. |
| 3 | Індивідуальне завдання | | | | | | | 12.01.2019 р. |