

Силабус навчальної дисципліни

Назва дисципліни: Безпека товарів народного споживання

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: D Бізнес, адміністрування та право

Спеціальність: D7 Торгівля

Освітньо-професійні програми: Підприємництво та торгівля, Підприємництво та митно-логістична діяльність

Циклова комісія фахових дисциплін

Дні занять: згідно розкладу

Консультації: за графіком консультацій

Мова викладання: українська

ПІБ педагогічного працівника: Ваш Надія Іванівна

Науковий ступінь: -

Вчене звання: -

Посада: викладач циклової комісії фахових дисциплін

e-mail vasnadia632@gmail.com

Опис навчальної дисципліни

Анотація дисципліни	Програма вибіркової навчальної дисципліни «Безпека товарів народного споживання» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки фахового молодшого бакалавра Предметом вивчення навчальної дисципліни «Безпека товарів народного споживання» є оцінка показників безпечності харчових продуктів та непродовольчих товарів, прогнозування факторів зменшення рівня небезпечного впливу товару на людину та навколишнє природне середовище. Міждисциплінарні зв'язки: «Екологія, безпека життєдіяльності та охорона праці», «Товарознавство».
Мета вивчення навчальної дисципліни	набуття студентами загальних та спеціальних компетентностей для здійснення професійної діяльності за спеціальністю та формування системи знань щодо безпеки товарів народного споживання, їх впливу на здоров'я людини в сучасних екологічних умовах, в тому числі при створенні їх за допомогою нових технологій, умінь практичного застосування знань у сфері підприємництва та торгівлі, що дозволить їм приймати обґрунтовані рішення, пов'язані з безпечністю товарів.
Тривалість курсу	90 год.
Види навчальної діяльності	Лекції, практичні заняття, самостійна робота
Види контролю	Тестові завдання, перевірочні контрольні та модульні контрольні роботи, диференційний залік

Базові знання	<p>Основними завданнями вивчення дисципліни є оволодіння студентами знаннями щодо чинників, які впливають на показники безпечності товарів під час їх виробництва, товароруку, зберігання та споживання, навчити студентів розумінню концепції безпечності товарів та її ролі як елементу конкурентної боротьби на світовому ринку.</p> <p>Унаслідок вивчення дисципліни студенти повинні: <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретичні, методологічні основи формування та нормативно-правове регулювання безпеки товарів народного споживання; - шляхи і негативний вплив забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів, наслідки впливу на здоров'я людини; - номенклатуру та класифікацію харчових добавок, їх вплив на організм людини; контроль за вмістом харчових добавок; - основні завдання генної інженерії в галузі харчового виробництва, нормативне регулювання виробництва та використання генетично модифікованих організмів, порядок проведення досліджень генетично модифікованих організмів на якість та біобезпечність.
----------------------	--

Структура курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
л		практ	сем.	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7
Розділ 1. Теоретичні основи та законодавчо-нормативне регулювання безпеки товарів народного споживання						
Теоретичні основи формування безпеки товарів народного споживання	8	2				6
Законодавчо-нормативне регулювання безпеки товарів народного споживання	10	2	2			6
Розділ 2. Безпечність продовольчої сировини та харчових продуктів						
Забруднення продовольчої сировини й харчових продуктів нітратами, пестицидами та важкими металами	9	1	2			6
Радіаційне забруднення та радіаційна обробка харчових продуктів	7	1	2			4
Біологічне забруднення харчових продуктів і продовольчої сировини	10	2	2			6
Харчові добавки	8	2				6
Генетично модифіковані харчові продукти	6					6
Розділ 3. Безпечність непродовольчих товарів						
Безпечність непродовольчих товарів. Хімічна та електрична безпечність непродовольчих товарів	14	2	2			10
Радіологічна безпека непродовольчих товарів	6					6
Акустична, вібраційна та механічна безпечність непродовольчих товарів	5	1				4
Термічна та пожежна безпечність непродовольчих товарів	7	1				6
Усього годин	90	14	10			66

Інформаційні джерела

Базові

1. Конституція України від 28.06.1996 р. № 254к/96-ВР.
2. Кодекс України про адміністративні правопорушення від 07.12.1984 р. № 8073-Х.
3. Кримінальний кодекс України від 05.04.2001 р. № 2341-III.
4. Закони України (зі змінами та доповненнями):
 - 4.1. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. № 4004-XII.
 - 4.2. «Основи законодавства України про охорону здоров'я» від 19.11.1992 р. № 2801-XII.
 - 4.3. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР.
 - 4.4. «Про загальну безпечність нехарчової продукції» від 02.12.2010 р. № 2736-VI.
 - 4.5. «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції» від 02.12.2010 р. № 2735-VI.
 - 4.6. «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 р. № 2639-VIII.
 - 4.7. «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів» від 31.05.2007 р. № 1103-V.
 - 4.8. «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 р. № 1023-XII.
5. Постанови Кабінету Міністрів України:
 - 5.1. «Про затвердження Порядку етикетування харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або вироблені з їх використанням та вводяться в обіг» від 13.05.2009 р. № 468.
 - 5.2. «Про затвердження переліку видів продукції щодо яких органи державного ринкового нагляду здійснюють державний ринковий нагляд» від 28.12.2016 р. № 1069.
 - 5.3. «Про затвердження Порядку функціонування системи оперативного взаємного сповіщення про продукцію, що становить серйозний ризик, та подання повідомлень для внесення до неї» від 26.12.2011 р. № 1398.
 - 5.4. «Деякі питання захисту права споживачів (користувачів) щодо безпечності нехарчової продукції» від 26.12.2011 р. № 1400.
 - 5.5. «Про затвердження Порядку подання повідомлення про продукцію, яка не відповідає загальній вимозі щодо безпечності продукції, органам державного ринкового нагляду» від 26.12.2011 р. № 1401.
 - 5.6. «Про затвердження технічних регламентів щодо енергетичного маркування» від 07.08.2013 р. № 702.
 - 5.7. «Про затвердження Технічного регламенту мийних засобів» від 20.08.2008 р. № 717.
 - 5.8. «Про затвердження Технічного регламенту безпечності іграшок» від 28.02.2018 р. № 151.
 - 5.9. «Про затвердження Технічного регламенту енергетичного маркування телевізорів» від 24.05.2017 р. № 359.
6. Головка М. П. Товарознавство непродовольчих товарів (Розділ II: Товари господарчого, будівельного призначення та косметичні товари): Навч. посіб. / М. П. Головка, Т. М. Головка, В. О. Акмен, С. В. Сорокіна. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 322 с.
7. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів/ Т. М. Димань. – К. : ВЦ «Академія», 2014. – 520 с.
8. Дубініна А. А. Товарознавство. Харчові продукти з генетично модифікованою сировини: Навч. посіб. / А. А. Дубініна. – Харків : ХДУХТ, 2015 – 267 с.
9. Кричківська А. П. Безпека харчових продуктів: анти аліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: Навч. посіб. / А. П. Кричківська, В. В. Белінська та ін. – Харків : НТУ «ХП», 2017. – 98 с.

Допоміжна

1. Акмен В. О. Непродовольчі товари: культурно-побутові, галантерейні та декоративно-прикладні товари : Навч. посіб. з лабораторними завданнями / В. О. Акмен, В. О. Захаренко, В. В. Колесник, Н. М. Пенкіна, В. В. Полупан. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 225 с.

2. Якість і безпека харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : Матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. – Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. – 225 с.

Інформаційні ресурси

1. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/>
2. Законодавство України. URL: <http://www.rada.kiev.ua/> 3. Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <https://dpss.gov.ua/>
4. Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи споживачів. URL: <http://vetlabresearch.gov.ua/>
5. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. URL: <http://www.162.com.ua/cert/equipment-technological-food>
6. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). URL: <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/> 7. Codex Alimentarius. Международные стандарты на пищевые продукты. URL: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/ru/>.
8. Офіційний вебпортал парламенту України – Законодавство України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/main/index>;
9. Офіційний сайт Міністерства охорони здоров'я України. URL: <https://moz.gov.ua/>
10. Державний науково-дослідний інститут з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи. URL: <http://vetlabresearch.gov.ua/>

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office 365.

Політика вивчення дисципліни

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань та відпрацювання практичних навичок передбачених програмним матеріалом, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні Інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.
- Списування під час контрольних робіт заборонено (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв).

Система оцінювання

Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль №1.

1. Лекції- 14 год.- 7 пар по 2 бали =14 балів
2. Практичні - 10 год. -5 пари по 5 бали = 25 балів

- а) виконання практичного завдання – 2 бали
- б) відповіді при опитуванні – 2 бали
- в) виконання самостійного завдання – 1 бал

3. Самостійна робота –19 балів

4. Модульний контроль знань – 25 балів

- а) завдання I рівня складності – 5 балів
- б) завдання II рівня складності - 6 балів
- в) завдання III рівня складності – 7 балів
- г) завдання IV рівня складності – 7 балів

5. Індивідуальне завдання (проект) – 17 балів

Всього балів за I модуль – 100 балів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 - 100	A	відмінно	зараховано
82 - 89	B	добре	
74 - 81	C		
64 - 73	D		
60 - 63	E	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35 - 59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
0 - 34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни