

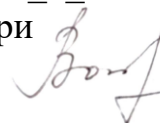
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

На засіданні кафедри підприємництва і торгівлі

Протокол №_2_від 03 вересня 2018 р.

Зав. кафедри



С.В. Волошина

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ»

Ступінь: бакалавр

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	30
Практичні / семінарські, годин	24
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	96
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	3,6
самостійної роботи студента	5,0
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, міху

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	12	2	2	-	8
Тема 2. Характеристика та класифікація небезпечних чинників	16	4	2	-	10
Тема 3. Аналіз небезпечних чинників	18	4	4	-	10
Тема 4. Методи визначення характеристик ризику	14	2	2		10
Тема 5. Формування та вибір заходів керування небезпечними чинниками	14	2	2		10
Разом за змістовим модулем 1	74	14	12	-	48
Змістовий модуль 2. Безпечність окремих груп товарів					
Тема 6. Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів	13	2	2	-	9
Тема 7. Безпечність харчових продуктів: сировина, виробництво, просування	15	4	2	-	9
Тема 8. Безпечність товарів із текстилю, трикотажу, міху	14	2	2	-	10
Тема 9. Безпечність товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів	16	4	2	-	10
Тема 10. Безпечність іграшок, електричних побутових машин	18	4	4	-	10
Разом за змістовим модулем 2	76	16	12	-	48
Усього годин	150	30	24	-	96

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар – розгорнута бесіда Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю товарів	2
2	Семінар запитань і відповідей Характеристика та класифікація небезпечних чинників	2
3	Семінар – дискусія Аналіз небезпечних хімічних та фізичних чинників	2
4	Семінар запитань і відповідей Аналіз небезпечних біологічних чинників	2
5	Семінар запитань і відповідей Методи визначення характеристик ризику	2
6	Семінар з виконанням практичних задач Формування та вибір заходів керування небезпечними чинниками	2
7	Семінар запитань і відповідей Здоров'я людини та проблеми безпеності харчових продуктів	2
8	Семінар з виконанням практичних задач Безпечність харчових продуктів: сировина, виробництво, просування	2
9	Семінар з виконанням практичних задач Безпечність товарів із текстилю, трикотажу, міху	2
10	Семінар з виконанням практичних задач Безпечність товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів	2
11	Семінар з виконанням практичних задач Безпечність електричних побутових машин	2
12	Семінар з виконанням практичних задач Безпечність іграшок	2
Всього		24

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Добір статистичної інформації за результатами звітів Державної служби України з питань безпеності харчових продуктів та захисту споживачів та доповіді про результати діяльності системи швидкого оповіщення ЄС про небезпечні продукти (RAPEX).
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи формування безпечності товарів			
Семінар – розгорнута бесіда Тема 1. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю товарів	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: сучасна концепція безпечності товарів; законодавче підґрунтя безпечності товарів; законодавчі та нормативні засади безпечності в Україні; інституційна структура державних органів у сфері контролю безпечності товарів. Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка до презентації доповіді.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та обговорювання доповідей
Семінар запитань і відповідей Тема 2. Характеристика та класифікація небезпечних чинників	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: загальне поняття та класифікація небезпечних чинників, їх реєстрація в Україні; природа виникнення, прояви та негативний вплив біологічних, фізичних, хімічних небезпечних чинників; принципи їх нормування. 2. Самотестування. 3. Підготовка до понятійного диктанту.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, понятійний диктант
Семінар – дискусія Тема 3. Аналіз небезпечних чинників	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: ідентифікація небезпечних чинників; визначення характеристик, оцінювання експозиції небезпечних чинників; визначення характеристик ризику через небесні чинники в товарі. Джерело [1, 2, 4, 5, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка наукового повідомлення.	Тестування, проведення дискусії, заслуховування та обговорювання повідомлень
Семінар запитань і відповідей Тема 3. Аналіз небезпечних біологічних чинників	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: ідентифікація небезпечних чинників; визначення характеристик, оцінювання експозиції небезпечних чинників; визначення характеристик ризику через небесні чинники в товарі. Джерело [1, 2, 4, 5, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка наукового повідомлення.	Тестування, проведення опитування, заслуховування та обговорювання повідомлень
Семінар запитань і відповідей Тема 4. Методи визначення характеристик ризику	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: 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. 2. Самотестування. 3. Підготовка до понятійного диктанту.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, понятійний диктант
Семінар з виконанням практичних задач Тема 5. Формування та вибір заходів керування небезпечними чинниками	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: методи управління небезпечними чинниками відповідно до систем управління якістю та міжнародної законодавчої бази; алгоритм вибору заходів попередження та зниження небезпечного впливу шкідливих чинників. Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань шляхом визначення алгоритму формування заходів керування небезпечними чинниками на підставі інструктивних матеріалів.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань

Разом змістовий модуль 1	48		
Змістовий модуль 2.Безпечність окремих груп товарів			
Семінар запитань і відповідей Тема 6. Здоров'я людини та проблеми безпечності харчових продуктів	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: фактори безпечності 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. Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2.Самотестування. 3. Підготовка наукового повідомлення	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, презентація повідомлень
Семінар з виконанням практичних задач Тема 7. Безпечність харчових продуктів: сировина, виробництво, просування	9	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: природні та штучні компоненти харчових продуктів, які потрапляють до продуктів із сировини, в процесі виробництва; ГМ компоненти в продуктах та їх безпечність; вплив тари та упакування на безпечність продуктів. Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань шляхом визначення небезпечних чинників в реальних зразках харчових продуктів та встановлення відповідності їх регламентованим нормативам.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Семінар з виконанням практичних задач Тема 8. Безпечність товарів із текстилю, трикотажу, міху	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: модель безпечного продукту із текстилю, трикотажу, міху; визначення сировинних чинників, які формують безпечність товарів; вплив небезпечних чинників та їх ідентифікація. Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань шляхом визначення небезпечних чинників в реальних зразках товарів та встановлення відповідності їх регламентованим нормативам.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Семінар з виконанням практичних задач Тема9. Безпечність товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів	10	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: модель безпечності для товарів з хімічної сировини; особливості впливу небезпечних ароматичних та мийних компонентів на людину; зміни рівня безпечності товарів при змінах технологічного процесу виготовлення. Джерело [1, 2, 11]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань шляхом визначення небезпечних чинників в реальних зразках товарів та встановлення відповідності їх регламентованим нормативам	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань, розв'язання практичних завдань
Семінар з виконанням практичних задач Тема 10. Безпечність електричних побутових машин	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: модель безпечності для товарів з електричними компонентами та підвищеної соціальної значущості; особливості ідентифікації небезпеки з боку електричних приладів та компонентів. Джерело [1, 2, 11]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань шляхом визначення небезпечних чинників в реальних зразках товарів та встановлення відповідності їх регламентованим нормативам	Тестування, розв'язання практичних завдань
Семінар з виконанням практичних задач Тема 10 . Безпечність іграшок	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: модель безпечності для іграшок та товарів підвищеної соціальної значущості; особливості ідентифікації небезпеки з боку електричних приладів та компонентів.	Тестування, розв'язання практичних завдань

		Джерело [1, 2, 11]. 2. Самотестування. 3. Самоперевірка знань шляхом визначення небезпечних чинників в реальних зразках товарів та встановлення відповідності їх регламентованим нормативам	
Разом змістовий модуль 2	48		
Разом	96		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності												
	Загальні						Предметно-спеціальні						
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	
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 під час 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. Методи викладання

Лекції, семінарські заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1		1			2
Тема 2	1		1	1		3
Тема 3 (заняття 1)	1		1	1		3
Тема 3 (заняття 2)	1		1	1		3
Тема 4	1		1			2
Тема 5	1	2			9	13
Разом змістовий модуль 1	6	2	5	3	9	25
Змістовий модуль 2						
Тема 6	1		1	1		3
Тема 7	1	1				3
Тема 8	1	1				3
Тема 9	1	2				3
Тема 10 (заняття 1)	1	2			10	13
Тема 10 (заняття 2)	1	1				
Разом змістовий модуль 2	6	7	1	1	10	25
Разом						50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

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

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Індивідуальні завдання.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

12. 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. / О. В. Бочарова ; Одес. нац. екон. ун-т. - Одеса : Атлант, 2014. – 376 с.
3. Дубініна А. А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підручник / 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: Посібник-довідник / 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. Экологическая безопасность пищевых производств. / Гавриленко А.М., Зарцына С.С., Зуева С.Б. – 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.к 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. Зкладів / 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 виміррювальної техніки : навч. посіб. – 2-ге вид., перероб. і допов. – Х. : НТУ «ХП», 2010. – 524 с.

Інформаційні ресурси

20. Офіційний сайт Федеральної агенції з контролю безпечності 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 безпечності 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>