

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
На засіданні кафедри
підприємництва і торгівлі
Протокол № 19 від «20» червня 2016
Зав. кафедри

_____ О.Є. Бавико

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ»

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник:
Роженко О.В.,
старший викладач кафедри підприємництва і
торгівлі

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна
Семестр	8
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	2
Лекції, годин	20
Практичні/ семінарські, годин	
Лабораторні, годин	30
Самостійна робота, годин	100
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	6
Вид контролю	екзамен

2. Мета та завдання дисципліни

Мета - надання студентам знань основних правил організації та порядку проведення санітарно-епідеміологічної, ветеринарної, фітосанітарної, екологічної експертиз

Завдання - опанування основних категорій, понять санітарно-епідеміологічної, ветеринарної, фітосанітарної, екологічної експертиз; вивчення їх класифікації і особливостей проведення

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		л	п/с	лаб	срс
1	2	3	4	5	6
Модуль 1					
Змістовий модуль 1. Порядок проведення фітосанітарної, екологічної, санітарно-епідеміологічної і ветеринарно-санітарної експертизи продовольчих товарів					
Тема 1. Фітосанітарна-експертиза: основні поняття, мета і завдання. Порядок проведення фітосанітарного контролю і експертизи товарів	12	2		2	8
Тема 2. Екологічна експертиза товарів: форми і види, порядок проведення	12	2		2	8
Тема 3. Санітарно-гігієнічна експертиза: мета, завдання, класифікація	17	2		3	12
Тема 4. Загальні поняття, предмет, мета і завдання ветеринарно-санітарної експертизи сировини і харчових продуктів	13	2		3	8
Тема 5. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та оцінка продуктів забою тварин при інфекційних захворюваннях та інвазійних захворюваннях	13	2		3	8
Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при отруєннях і обробці тварин ветеринарними препаратами; радіаційних ураженнях	11	1		2	8
Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза гідробіонтів	11	1		2	8
Разом за модулем 1	89	12		17	60
Змістовий модуль 2. Порядок проведення санітарно-гігієнічної експертиза непродовольчих товарів					
Тема 8. Особливості санітарно-гігієнічної експертизи товарів з пластичних мас побутового призначення та лакофарбової продукції	12	2		2	8
Тема 9. Особливості санітарно-гігієнічної експертизи металевого посуду та посуду з силікатних матеріалів	13	2		3	8
Тема 10. Санітарно-гігієнічна експертиза будівельних матеріалів	12	2		2	8
Тема 11. Санітарно-гігієнічна експертиза одягу	12	1		3	8
Тема 12. Санітарно-гігієнічна експертиза взуття	12	1		3	8
Разом за модулем 2	61	8		13	40
Усього годин	150	20		30	100

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Лабораторне заняття Техніка проведення та порядок оформлення результатів фітосанітарної експертизи	2

2	Лабораторне заняття Екологічна експертиза: техніка проведення та порядок оформлення її результатів	2
3	Лабораторне заняття Визначення ступеня забруднення товарів ксенобіотиками хімічної природи під час санітарно-епідеміологічної експертизи	3
4	Лабораторне заняття Організація та порядок роботи лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи	3
5	Лабораторне заняття Техніка проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин при інвазійних захворюваннях	3
6	Лабораторне заняття Техніка проведення ветеринарно-санітарної експертизи гідробіонтів та продуктів їх переробки	2
7	Лабораторне заняття Вивчення документального оформлення результатів експертизи товарів	2
8	Лабораторне заняття Експертиза пластичних мас та виробів з них	2
9	Лабораторне заняття Особливості санітарно-гігієнічної експертизи лакофарбової продукції	3
10	Лабораторне заняття Особливості санітарно-гігієнічної експертизи металевого посуду	2
11	Лабораторне заняття Техніка проведення санітарно-гігієнічної експертизи швейних та трикотажних товарів	3
12	Лабораторне заняття Техніка проведення санітарно-гігієнічної експертизи взуттєвих матеріалів та взуття	3

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Добір статистичної інформації та складання на її підставі таблиць та графіків.
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 занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Порядок проведення фітосанітарної, екологічної, санітарно-епідеміологічної і ветеринарно-санітарної експертизи продовольчих товарів			
Лабораторне заняття Техніка проведення та порядок оформлення результатів фітосанітарної експертизи	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: основні поняття, мета і завдання фітосанітарної експертизи; структура органів з карантину рослин; об'єкти і суб'єкти; класифікація фітосанітарного контролю і експертизи; порядок проведення фітосанітарного контролю і експертизи товарів. Джерела [1, 2, 3]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Екологічна експертиза: техніка проведення та порядок оформлення її результатів	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: мета, предмет, об'єкти і суб'єкти екологічної експертизи; форми і види екологічної експертизи; основні джерела антропогенного забруднення довкілля. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Визначення ступеня забруднення товарів ксенобіотиками хімічної природи під час санітарно-епідеміологічної експертизи	12	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: санітарно-епідеміологічна експертиза, визначення, мета, завдання; характеристика об'єктів і суб'єктів санітарно-епідеміологічної експертизи товарів; порядок проведення санітарно-епідеміологічної експертизи товарів. Джерело [1, 2, 4, 5, 9]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Організація та порядок роботи лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: мета, завдання, суб'єкти і об'єкти ветеринарно-санітарної експертизи; структура і завдання органів державних ветеринарно-санітарних служб; види ветеринарно-санітарної експертизи, її особливості Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Техніка проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин при інвазійних захворюваннях	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при інфекційних захворюваннях; загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при інвазійних захворюваннях Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Лабораторне заняття Техніка проведення ветеринарно-санітарної експертизи гідробіонтів та продуктів їх переробки	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: причини і характер отруєння сільськогосподарських тварин; забій тварин при гострих отруєннях та ветеринарно-санітарна оцінка м'яса і м'ясопродуктів; ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при радіаційних ураженнях Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Вивчення документального оформлення результатів експертизи товарів		1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: основні інфекційні хвороби риби та їх санітарна оцінка; ветеринарно-санітарна експертиза консервованої риби; ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну харчової риби, морепродуктів і готових виробів з них Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Змістовий модуль 2. Порядок проведення санітарно-гігієнічної експертиза непродовольчих товарів			
Лабораторне заняття Експертиза пластичних мас та виробів з них	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: товари з пластмас та лакофарбової продукції, як об'єкти санітарно-гігієнічної експертизи; вибір номенклатури показників для експертизи; характеристика методик санітарно-гігієнічної експертизи; оформлення результатів санітарно-гігієнічної експертизи. Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Особливості санітарно-гігієнічної експертизи лакофарбової продукції	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: посуд з силікатних матеріалів, як об'єкт санітарно-гігієнічної експертизи; особливості металевого посуду, як об'єкта санітарно-гігієнічної експертизи; вибір номенклатури показників для санітарно-гігієнічної експертизи; вибір методик визначення санітарно-гігієнічних показників; документальне оформлення результатів санітарно-гігієнічної оцінки Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Особливості санітарно-гігієнічної експертизи металевого посуду	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: фактори, які впливають на формування асортименту і споживних властивостей будівельних матеріалів, їх класифікація, вимоги до якості окремих груп; вибір номенклатури показників для санітарно-гігієнічної експертизи; загальні методи і методики випробувань обраних показників; документальне оформлення результатів санітарно-гігієнічної експертизи Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р

Вид та тема занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Лабораторне заняття Техніка проведення санітарно-гігієнічної експертизи швейних та трикотажних товарі	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: особливості одягу, як об'єкта санітарно-гігієнічної експертизи; вибір номенклатури показників для санітарно-гігієнічної експертизи; характеристика методик визначення обраних показників якості; документальне оформлення результатів санітарно-гігієнічної експертизи Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Техніка проведення санітарно-гігієнічної експертизи взуттєвих матеріалів та взуття	8	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: теоретичні передумови санітарно-гігієнічної експертизи взуття; вибір номенклатури показників для санітарно-гігієнічної оцінки та визначення їх нормативів; загальні методи і методики випробувань обраних показників; документальне оформлення результатів санітарно-гігієнічної експертизи Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р

7. Результати навчання

1	Знати методи і методики санітарно-епідеміологічної експертизи
2	Знати методи і методики ветеринарної експертизи
3	Знати методи і методики фітосанітарної експертизи
4	Знати методи і методики екологічної експертизи
5	Уміння визначити коло завдань в межах своєї компетентності у проведенні санітарно-епідеміологічної експертизи
6	Уміння визначити коло завдань в межах своєї компетентності у проведенні ветеринарної експертизи
7	Уміння визначити коло завдань в межах своєї компетентності у проведенні фітосанітарної експертизи
8	Уміння визначити коло завдань в межах своєї компетентності у проведенні екологічної експертизи
9	Уміння документально оформляти результати експертизи

8. Форми навчання

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

9. Методи оцінювання

Екзамен

10. Розподіл балів, які отримують студенти протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Задачі, завдання, кейси тощо	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Модуль 1						
Змістовий модуль 1						
Тема 1	1	1	1			3
Тема 2	1	1	1			3
Тема 3	1	1	1			3
Тема 4	1	1	1			3
Тема 5	1	1	1			3
Тема 6	1	1	1			3
Тема 7	1	1	1		7	10
Разом змістовний модуль 1	7	7	7		7	28
Змістовий модуль 2						
Тема 8	1	1	1			3
Тема 9	1	1	1			3
Тема 10	1	1	1			3
Тема 11	1	1	1			3
Тема 12	1	1	1		7	10
Разом змістовий модуль 2	5	5	5		7	22
Екзамен					50	50
Усього модуль 1	12	12	12		64	100

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами складання змістових модулів та екзамену. 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	3, «задовільно»
60-69	E	
59-30	FX	2, «незадовільно»
0-29	F	

11. Методичне забезпечення

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

12. Рекомендована література

Основна

- 1 Закон України Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини [Текст] : закон : [прийнятий Президентом України 06.09.2005 р. № 2809- 15 : відомості Верховної Ради України (ВВР) № 50, ст.. 533]. — К. : ВР, [2005]. - 21 с
- 2 Закон України Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції [Текст] : закон : [прийнятий Президентом України 05.04.2015 р. № 1393- 14 : відомості Верховної Ради України (ВВР), 2000, № 13, ст.. 95]. — К. : ВР, [2015]. - 23 с.
- 3 Закон України Про торгово-промислові палати в Україні [Текст] : закон : [прийнятий Президентом України 06.11.2014 р. № 671/97-вр : відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 13, ст.. 52]. — К. : ВР, [2014]. - 20 с.
- 4 Закон України Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення [Текст] : закон : [прийнятий Президентом України 01.01.2015 р. № 4004-12 : відомості Верховної Ради України (ВВР), 1994, № 27, ст.218]. — К. : ВР, [2015]. - 24 с.
- 5 Закон України Про охорону прав на знаки для товарів і послуг [Текст] : закон : [прийнятий Президентом України 21.05.2015 р. № 3689-12 : відомості Верховної Ради України (ВВР), 1994, N 7, ст. 36]. — К. : ВР, [2015]. - 15 с.
- 6 Медико-бологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. № 5061-89 / Борошно та хлібобулочні вироби. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. — С. 79-85.

Допоміжна

- 6 Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продуктів тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветмедицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (Ф-2) / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. — Львів: Леонорм, 2000. - С. 100-130.
- 7 Батутіна А.П. Експертиза товарів [текст]: навч. посіб / А.П. Батутіна, І.В. Ємченко.- К.: «Центр учбової літератури», 2004.- 278 с.
- 8 Батутіна А.П. Експертиза товарів (практикум) [текст]: навч. посіб / А.П. Батутіна, І.В. Ємченко, А.О. Троякова. - Львів: „Магнолія 2006”, 2008. -396с.
- 9 Коломієць Т.М., Експертиза товарів [текст]: навч. посіб / Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко.- К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2001.-274с.
- 10 Смоляр В.І. Харчова експертиза [текст]: навч. посіб /В.І. Смоляр.- К.: Здоров'я, 2005.- 448с.

Інформаційні ресурси

- 11 Сайт для товароведов [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://tovaroved.ucoz.ru/>>
- 12 Знай товар. Товароведение. Разложи все по полочкам [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.znaytovar.ru/>>
- 13 Портал споживача [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.consumerinfo.org.ua/>>
- 14 Офіційний сайт Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua>
- 15 Офіційний веб-сайт Європейський науковий фонд [Електронний ресурс] // Режим доступу: <<http://www.esf.org/>>
- 16 Справочник потребителя. Журнал о товарах и услугах «Потребитель» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: < <http://potrebitel.org.ua/>>
- 17 Науково-технічний центр стандартизації, інформаційного забезпечення та підтвердження відповідності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.csm.kiev.ua>>
- 18 Науково-інформаційний центр «Леонорм» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.leonorm.com>>
- 19 Офіційні сайти українських і зарубіжних виробників товарів народного споживання та оптових і роздрібних підприємств
- 20 Справочник потребителя [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://test.org.ua/>>