

**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 ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ»**

**Кількість кредитів ECTS 3**

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

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова / вибіркова дисципліна	Вибіркова дисципліна
Семестр	8
Кількість кредитів	3
Загальна кількість годин	90
Кількість модулів	2
Лекції, годин	10
Практичні/ семінарські, годин	
Лабораторні, годин	20
Самостійна робота, годин	60
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	3
самостійної роботи студента	5
Вид контролю	залік

## 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
<b>Модуль 1</b>					
Змістовий модуль 1. Порядок проведення фітосанітарної та екологічної експертизи товарів					
Тема 1. Фітосанітарна-експертиза: основні поняття, мета і завдання. Порядок проведення фітосанітарного контролю і експертизи товарів	7	1		1	5
Тема 2. Екологічна експертиза товарів: форми і види, порядок проведення	7	1		1	5
Разом за модулем 1	79	10	13	2	54
<b>Змістовий модуль 2. Порядок проведення санітарно-епідеміологічної і ветеринарно-санітарної експертизи товарів</b>					
Тема 3. Санітарно-гігієнічна експертиза: мета, завдання, класифікація. Порядок проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів	8	1		2	5
Тема 4. Загальні поняття, предмет, мета і завдання ветеринарно-санітарної експертизи сировини і харчових продуктів	8	1		2	5
Тема 5. Ветеринарно-санітарна експертиза меду	9	1		2	6
Тема 6. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та оцінка продуктів забою тварин при інфекційних захворюваннях та інвазійних захворюваннях	9	1		2	6
Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка птиці при інфекційних хворобах	9	1		2	6
Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при отруєннях і обробці тварин ветеринарними препаратами; радіаційних ураженнях	9	1		2	6
Тема 9. Основи ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів	8	1		2	5
Тема 10. Основи ветеринарно-санітарної експертизи яєць	8	1		2	5
Тема 11. Ветеринарно-санітарна експертиза гідробіонтів	8			2	6
Разом за модулем 2	76	8		18	50
Усього годин	155	18	13	20	104

### 4. Темі семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Лабораторне заняття Техніка проведення та порядок оформлення результатів фітосанітарної експертизи	1
2	Лабораторне заняття Екологічна експертиза: техніка проведення та порядок оформлення її результатів	1

3	Лабораторне заняття Порядок проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів	2
4	Лабораторне заняття Техніка проведення ветеринарно-санітарної експертизи продуктів забою тварин при інвазійних захворюваннях	2
5	Лабораторне заняття Техніка проведення ветеринарно-санітарної експертизи меду	2
6	Лабораторне заняття Ветеринарно-санітарна експертиза туш та оцінка продуктів забою тварин при інфекційних захворюваннях та інвазійних захворюваннях	2
7	Лабораторне заняття Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка птиці при інфекційних хворобах	2
8	Лабораторне заняття Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при отруєннях і обробці тварин ветеринарними препаратами; радіаційних ураженнях	2
9	Лабораторне заняття Основи ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів	2
10	Лабораторне заняття Основи ветеринарно-санітарної експертизи яєць	2
11	Лабораторне заняття Ветеринарно-санітарна експертиза гідробіонтів	2

### **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 заняття	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
<b>Змістовий модуль 1. Порядок проведення фітосанітарної та екологічної експертизи товарів</b>			
Лабораторне заняття Техніка проведення та оформлення результатів фітосанітарної експертизи	5	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 оформлення її результатів	5	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
<b>Змістовий модуль 2. Порядок проведення санітарно-епідеміологічної і ветеринарно-санітарної експертизи товарів</b>			
Лабораторне заняття Порядок проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів	5	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, 3]. 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	5	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 [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 меду	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: ветеринарно-санітарні вимоги до реалізації меду; вимоги щодо ветеринарно-санітарної експертизи меду на ринку Джерело [3, 4]. 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 Ветеринарно-санітарна експертиза туш та оцінка продуктів забою тварин при інфекційних захворюваннях та інвазійних захворюваннях	6	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, 4]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка птиці при інфекційних хворобах	6	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою птиці при інфекційних хворобах списку «а»; ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою птиці при інфекційних хворобах списку «б»; ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою птиці при інфекційних хворобах, що не включені до списків «а» і «б» Джерело [2, 4, 5]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Ветеринарно-санітарна експертиза та оцінка продуктів забою тварин при отруєннях і обробці тварин ветеринарними препаратами; радіаційних ураженнях	6	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 Основи ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: ветеринарні вимоги щодо реалізації молока; ветеринарно-санітарна експертиза молочних продуктів; ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молока і молочних продуктів Джерело [1, 2, 4]. 2. Самотестування. 3. Підготовка звіту з л/р.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, захист звітів з л/р
Лабораторне заняття Основи ветеринарно-санітарної експертизи яєць	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: яйця як джерело харчових захворювань людей; ветеринарно-санітарна оцінка яєць; ветеринарно-санітарна експертиза яєць на ринках; використання яєць при інфекційних захворюваннях птиці; ветеринарно-санітарна експертиза качиних і гусячих яєць 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 Ветеринарно-санітарна експертиза гідробіонтів	6	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

## 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

Залік

## 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	2	2	1			5
Тема 2	2	2	1		20	25
Разом змістовий модуль 1	4	4	2		20	30
Змістовий модуль 2						
Тема 3	2	2	1			5
Тема 4	2	2	1			5
Тема 5	2	2	1			5
Тема 6	2	2	1			5
Тема 7	2	2	1			5
Тема 8	2	2	1			5
Тема 9	2	2	1			5
Тема 10	2	2	1			5
Тема 11	2	2	1		25	30
Разом змістовий модуль 2	18	18	9		25	70
Усього модуль 1	22	22	11		45	100



## Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих 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	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/>>