

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ

спеціальність	076 Підприємництво та торгівля	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	не обмежено	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Карбівнича Тетяна Василівна



Вища освіта – спеціальність товарознавство і торгівля продовольчими товарами
Науковий ступінь - кандидат технічних наук 05.18.15 Товарознавство харчових продуктів
Вчене звання - доцент кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки
Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 5 методичних розробок;
- авторка візуального супроводження дисципліни
- співавторка більше 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.
- членкиня Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology– IGWT)

телефон	0679137994	електронна пошта	tetiana.k28@gmail.com	дистанційна підтримка	Google meet Moodle
---------	------------	------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	забезпечити відповідні сучасним вимогам знання студентів про безпечність товарів, джерела потрапляння в організм шкідливих речовин, механізм їх руйнівної сили та сформувані необхідні в майбутній практичній діяльності спеціаліста уміння та навички щодо способів протидії
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність користуватися правовими актами і законами, що направлені на забезпечення безпечності товарів / індивідуальні завдання ; • здатність виявляти види небезпек, які потенційно можуть виникнути при споживанні або експлуатації товарів / лабораторне заняття; • здатність організовувати та проводити контроль якості та безпечності товарів / лабораторне заняття
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12годин лекції, 18 годин лабораторні заняття; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>ЗК2. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК7. Здатність працювати в команді</p> <p>ЗК9. Здатність до збереження навколишнього середовища.</p> <p>СК5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній діяльності.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН2. Застосовувати, набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності</p> <p>ПРН6. Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягти професійних цілей.</p> <p>ПРН8. Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких та торговельних структур.</p> <p>ПРН15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій та торговельній діяльності.</p>
--------------------	---	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Лекція 1.	Здоров'я людини та проблеми безпеки харчових продуктів	Лабораторне заняття 1	Нормативно-правові основи безпеки харчової продукції	Самостійна робота	Вивчити нормативну базу, що регулює безпеку та якість харчових продуктів. Проаналізувати технологічні прийоми для зниження вмісту шкідливих сполук в харчових продуктах. Вивчити заходи щодо зниження забруднення товарів рослинного та тваринного походження
Лекція 2.	Безпечність товарів рослинного походження	Лабораторні заняття 2-3	Визначення показників безпеки товарів рослинного походження		
Лекція 3.	Безпечність товарів тваринного походження	Лабораторні заняття 2-5	Визначення показників безпеки товарів тваринного походження		

Модуль 2. БЕЗПЕЧНІСТЬ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Лекції 4	Безпечність непродовольчих товарів як показник їх якості.	Лабораторне заняття 6	Нормативно-правові основи безпеки непродовольчих товарів		Упаковка як фактор забруднення навколишнього середовища. Вивчити найпростіші методи ідентифікації полімерів
Лекції 5	Безпечність товарів з полімерних матеріалів та товарів побутової хімії.	Лабораторне заняття 7	Визначення безпеки одноразового посуду		
		Лабораторне заняття 8	Визначення безпеки пральних порошоків		
Лекція 6.	Безпечність парфумерно-косметичних товарів.	Лабораторне заняття 9	Визначення безпеки косметичної продукції та засобів гігієни порожнини рота		Контрафактна продукція: небезпека для споживача

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України – від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВВ / зі змін. та доповн. від 06.07.2010 № 2436-VI (2436-17) – К. : ВВР, 2010. – 60 с.
2. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини : Підручник / Т.М. Димань, Т.Н. Мазур. – К.: ВЦ «Академія».-2011.-
3. Дубініна А.А. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : Підручник / А.А. Дубініна, Л.П. Малюк, Г.А. Селютіна, Т.М. Шапорова, В.А. Науменко. – К.: ВД «Професіонал», 2007. – 384 с.
4. Чинні нормативні документи на непродовольчі товари.

1. Одарченко М.С., Карбівнича Т.В. Безпечність товарів: конспект лекцій. - Х.: ДБТУ, 2023. - 150 с.
2. Одарченко М.С., Карбівнича Т.В., Андріюк Е.І. Безпечність товарів: методичні вказівки до лабораторних робіт - Х.: ХДУХТ, 2017. -26 с.
3. Одарченко М.С., Карбівнича Т.В., Андріюк Е.І. Безпечність товарів: методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів. - Х.: ХДУХТ, 2018. -24 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.