

 <p>КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ЕКСПЕРТИЗИ В МИТНІЙ СПРАВІ ЛУЦЬКИЙ НТУ</p>	<p>Навчальна дисципліна:  <b>Безпечність товарів</b>  Вид навчально-методичного забезпечення:  <b>Силабус курсу</b>  <b>для здобувачів першого (бакалаврського) рівня</b>  <b>Галузь знань 07 Управління та адміністрування</b>  <b>Спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність</b>  <b>мова навчання українська</b>  <b>Дні занять та консультацій: за поточним розкладом</b>  <b>Мова викладання: українська</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Керівник курсу</b></p> <p>к.т.н., доцент  кафедри товарознавства та експертизи в митній справі  Луцького національного технічного університету</p> <p><b>Ткачук Валентина Віталіївна</b>  Контактна інформація: v.tkachuk@lntu.edu.ua</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Опис дисципліни</b></p> <p>Навчальна дисципліна «Безпечність товарів» розкриває перед студентами необхідного обсягу знань у галузі товарознавства, безпеки харчування людини, вивчення шляхів потрапляння токсичних речовин у харчові продукти, їх вплив на живий організм, методи їх ідентифікації та визначення.</p> <p>По завершенню вивчення дисципліни «Безпечність товарів» студенти зможуть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперувати знанням законодавства та нормативних документів щодо безпеки товарів,</li> <li>- аналізувати основні категорії безпеки харчових та непродовольчих товарів,</li> <li>- визначати шляхи потрапляння токсичних речовин у харчові продукти, їх вплив на живий організм, методи їх ідентифікації та визначення,</li> <li>- використовувати методи зменшення впливу ксенобіотиків на організм людини.</li> </ul> <p>Навчальний матеріал дисципліни структурований за модульним принципом і складається з двох навчальних модулів, а саме:</p> <p>навчального модуля № 1 Харчування та безпека життєдіяльності людини.</p> <p>навчального модуля № 2 Забруднення харчових продуктів та вплив упаковки і соціальних токсикантів на здоров'я людини.</p> <p>Кожен з модулів є логічно завершеною, відносно самостійною, цілісною частиною навчального плану, засвоєння якого передбачає проведення модульної контрольної роботи та аналіз результатів її виконання.</p>

## Структура курсу

Години (лек./лаб.)	Тема	Результати навчання	Завдання
1	2	3	4
3/3	Тема 1. Харчування та безпека життєдіяльності.	Застосовувати базові знання з підприємництва та торгівлі, уміння критично мислити та аналізувати інформацію	Тести, питання
3/3	Тема 2. Загальна характеристика небезпечних речовин у харчових продуктах.	Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей	Тести, ситуаційні задачі, доповідь з презентацією
3/3	Тема 3. Сучасні напрями забезпечення безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.	Застосовувати базові знання з підприємництва та торгівлі, уміння критично мислити та аналізувати інформацію	тести
3/3	Тема 4. Радіонукліди у продуктах харчування.	Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в торговельній діяльності	Тести, задачі
3/3	Тема 5. Харчові добавки.	Оцінювати характеристики товарів у торговій діяльності	Тести, ситуаційні задачі, тематична дискусія
3/3	Тема 6. Забруднення харчових продуктів антибактеріальними речовинами	Оцінювати характеристики товарів у торговій діяльності	Тести, ситуаційні задачі
2/2	Тема 7. Забруднення харчових продуктів пестицидами	Оцінювати характеристики товарів у торговій діяльності	Тести, ситуаційні задачі
3/3	Тема 8. Забруднення харчових продуктів нітратами	Оцінювати характеристики товарів у торговій діяльності	Тести, ситуаційні задачі
3/3	Тема 9. Безпека харчування, пов'язана з компонентами упаковки, соціальні інтонсиканти	Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в торговельній діяльності	Тести, питання, доповідь з презентацією
2/2	Тема 10. Заходи щодо зменшення токсичних речовин у продуктах харчування	Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в торговельній діяльності, вміти застосовувати інноваційні підходи в торговельній діяльності	Тести, питання, тематична дискусія

Передбачено виконання курсового проекту.

### Літературні джерела

#### Основні:

1. Харчова біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. В. Кігель ; Національний університет харчових технологій – Київ : Ліра-К, 2016. – 408 с.

2. Збалансування продовольчого ринку в контексті забезпечення продовольчої безпеки : монографія / І. В. Федуллова, О. І. Драган, Г. О. Кундєєва та ін. ; кер. авт. кол. І. В. Федуллова ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Кондор, 2015. – 398 с.

3.Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. та ін. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення: Підручник. – К.: ВД «Професіонал», 2007. – 384 с.

4.Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів/підручник / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К. – 520 с.

5.Безпека та ризики добавок в продуктах харчування, косметиці та засобах особистої гігієни : довідник / В. М. Войціцький та ін. – вид. 2-ге, перероб і допов. – Київ : Компринт, 2018. – 295 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbisnbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018).

6.Кундєєва, Г. О. Формування продовольчої безпеки в умовах екосоціо-економічної моделі суспільного розвитку: комплексний підхід : монографія / Г. О. Кундєєва ; Національний університет харчових технологій. – Ніжин : ПП Лисенко М. М., 2015. – 240 с.

### **Додаткові:**

1. Дмитренко Л. І. Біологічна безпека харчових продуктів. Безпека життєдіяльності. 2016.- № 5. - С. 25–27.

2. Прядко А. Генезис становлення системи безпеки харчових продуктів у Європейському Союзі. Підприємництво, господарство і право. 2016. – № 5. - С. 112–118.

3. Дудла І. Гармонізація вимог до безпечності лакофарбових матеріалів в Україні та ЄС. Товари і ринки. 2016.- № 1. С. 222–235.

4. Бабиш М. М. Моніторинг та інформаційне забезпечення процесів формування продовольчої безпеки. Економіка & держава. 2017. - № 2.- С. 32–36.

5. Миколенко О. О., Слива Ю. В. Аналіз вимог FSSC22000:2017 версії 4.1 до схеми сертифікації системи управління безпечністю харчових продуктів. Стандартизація, сертифікація, якість. 2017. - № 3. С. 33–38.

6. Усик С., Богданович Л. Харчові добавки в продуктах, або смертельна їжа. Безпека життєдіяльності. 2018. - № 10. - С. 30–31.

7. Зенкін А. С., Йосипенко А. М. Оцінювання якості та безпечності кисломолочної продукції. Стандартизація, сертифікація, якість. 2017.- № 4. С. 93–99.

### **Інформаційні ресурси в мережі Інтернет**

1. Особливості зберігання продовольчих товарів // Ідентифікація, фальсифікація і експертиза продовольчих товарів [www.masters.donntu.edu.ua](http://www.masters.donntu.edu.ua).

2. Харчова цінність продовольчих товарів // Товарознавство продовольчих товарів [www.bestebestbooks.org.ua](http://www.bestebestbooks.org.ua).

3. Проблеми якості продовольчої сировини в Україні // Економічний розвиток держави [www.library.lg.ua](http://www.library.lg.ua).

4. Комісія з Кодексу Аліментаріус [www.codex.co.ua](http://www.codex.co.ua).

5. Інформаційно-правовий портал «Закони України» <http://uazakon.com/> Інформаційно-правовий портал «Закони України».

6. Національна Комісія з Кодексу Аліментаріус <http://codex.co.ua>.

7. Міжнародний Альянс НАССР [www.haccpallianct.org](http://www.haccpallianct.org) Міжнародний Альянс НАССР.

### **Політика оцінювання**

Політика щодо дедлайнів та перескладання:

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності:

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т. ч. із використанням мобільних пристроїв).

Політика щодо відвідування:

Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (змішана форма навчання) за погодженням із керівником курсу.

### Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	40
Модуль 1 (теми 1-7) – модульна контрольна робота	30
Модуль 2 (теми 8-14) – модульна контрольна робота	30
Екзамен (теми 1-14) – тести, завдання	60

Шкала оцінювання студентів:

ECTS	Бали	Зміст
A	90–100	відмінно
B	82-89	добре
C	74-81	добре
D	64-73	задовільно
E	60-63	задовільно
FX	35-59	Незадовільно з можливістю повторного складання
F	1-34	Незадовільно з обов'язковим повторним курсом

