Проект

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Управління безпечністю товарів

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітня програма Товарознавство і торговельне підприємництво
Код та найменування спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Шифр та найменування галузі знань 07 Управління та адміністрування
Ступінь вищої освіти магістр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії
№ від "___"_____2021 р.

2021

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою товарознавство та митна справа Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Верхівкер Я.Г., професор кафедри товарознавство та митна справа, професор, доктор технічних наук;
Мирошніченко О.М., доцент кафедри товарознавство та митна справа, доцент, кандидат технічних наук;
Когут І.М., асистент кафедри товарознавство та митна справа, доцент, кандидат с-г. наук
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри товарознавство та митна справа
Протокол від «__» _____ 20___ р. №___

Завідувач кафедри _____ Верхівкер Я.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
(код та найменування спеціальності)

Голова ради _____ Мардар М.Р.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми _____ Бровкіна Ю.О.
Управління бізнесом (підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми _____ Вігуржинська С.Ю.
Міжнародна торгівля зерном (підпис) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми _____ Соколюк К.Ю.
Підприємництво у сфері (підпис) (прізвище та ініціали)
виробництва, торгівлі та послуг

Гарант освітньої програми _____ Смокова Т.М.
Комерційна діяльність та (підпис) (прізвище та ініціали)
товарознавство і експертиза в митній справі

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «__» _____ 20___ р. №___

Секретар Методичної ради академії _____ Мураховський В.Г.
(підпис) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти	4
1.3	Міждисциплінарні зв’язки	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС	6
2	Зміст дисципліни:	7
2.1	Програма змістовних модулів	7
2.2	Теми практичних занять	8
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи	8
3	Критерії оцінювання результатів навчання	10
4	Інформаційне забезпечення	11

1. Пояснювальна записка

1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни «Управління безпечністю товарів» дає можливість оволодіти сучасною системою теоретичних та практичних навичок щодо забезпечення випуску якісної продукції та попередження переходу до організму людини шкідливих речовин у кількостях, що перевищують гігієнічні норми, контролю за вмістом контамінантів хімічного, генетичного та біологічного походження.

Метою курсу є формування у здобувачів рівня вищої освіти «магістр» теоретичних і практичних знань щодо основних принципів державного контролю безпечності та якості харчових продуктів, в тому числі застосування законів і правил, що регулюють питання безпеки і якості продовольчої сировини і харчових продуктів.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Управління безпечністю товарів» є:

- формування теоретичних знань та практичних навичок проведення технохімічного контролю та управління якістю продукції в промислових умовах підприємств при отриманні, зберіганні та реалізації товарів з високою якістю, високими харчовою та біологічною цінністю, безпечної для здоров'я людини, виготовленої на основі діючих нормативнотехнічних документів з дотриманням норм і правил виробничо-технологічного, санітарно-гігієнічного контролю.
- формування знань зі складу і функціонально-технологічних властивостей основних компонентів харчової сировини і товарів, вплив на якість продукції якості сировини та параметрів технологічних опрецій.
- вивчення технологічних чинників, що впливають на склад, структуру, властивості, показники якості харчових продуктів під час технологічної обробки;

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти-магістри повинні:

знати :

- законодавчі акти, методичні і нормативні матеріали по безпеці продовольчої сировини і продуктів харчування; технічні вимоги, що пред'являються до сировини, матеріалів, товарів; систему аналізу загрози за критичними контрольними точкам НАССР (Нахагб Апаїузіь алеї Сгіііcаі Сопіго! Роіпі), призначеною для ідентифікації небезпечних факторів (біологічних, фізичних, механічних або хімічних властивостей харчової продукції, які можуть вплинуть на її безпеку) і встановлення засобів, необхідних для їх контролю.
- закономірності головних технологічних операцій харчових виробництв та їх вплив на показники якості товарів;
- групи показників якості продовольчих товарів, дефекти харчових продуктів, основи проведення ідентифікації та фальсифікації товарів.

вміти :

- розробляти і брати участь в реалізації заходів щодо забезпечення безпеки виробництва харчової продукції; здійснювати контроль за дотриманням технологічної дисципліни; здійснювати збір, обробку, аналіз, систематизацію науково-технічної інформації; працювати з нормативними актами та технологічними документами, використовувати спеціальні прилади для

виконання аналізів якості продовольчої сировини і продуктів;

- використовувати одержані теоретичні знання для самостійного вирішування практичних завдань в області технологій виробництва продовольчих товарів, контролю параметрів технології, умов зберігання які впливають на показники якості продуктів;

- орієнтуватися у різних видах нормативно-технічної документації, питаннях ідентифікації та фальсифікації товарів.

1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Управління безпечністю товарів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в стандарті спеціальності 076 "Підприємництво, торгівля та біржова діяльність" та освітньо-професійних програмах "Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза в митній справі" підготовки магістрів.

Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 2. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях.

ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК1. Знання і розуміння теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

СК 2. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур.

СК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій діяльності.

СК 6. Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності.

СК 7. Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях.

ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності.

ПРН 11. Демонструвати базові й структуровані знання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності для подальшого використання на практиці

ПРН 13. Використовувати знання форм взаємодії суб’єктів ринкових відносин для забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та

біржових структур.

1.3 Міждисциплінарні зв'язки

Вивчається після дисциплін – Економіка підприємництва, Основи підприємництва, Інфраструктура ринку; передує вивченню дисциплін – Малий та середній бізнес, Міжнародна торгівля

1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Кількість кредитів ECTS- 5, годин - 150

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	50	22	28
заочна	20	10	10
Самостійна робота, годин	Денна -100	Заочна - 130	

2. Зміст дисципліни

2.1 Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1: "Управління безпечністю товарів"

№ теми	Зміст теми	Денна	Заочна
1.	**Державне регулювання в сфері управління безпечністю і якістю продовольчої сировини і товарів.** Основні показники безпеки харчових продуктів. Вимоги до якості рослинної сировини та продуктів харчування. Діяльність Держстандарту та МОЗ з нормування та контролю якості сировини та продуктів харчування (товарів).	2	0,5
2.	**Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР.** Типи критичних контрольних точок. Методичні підходи та процедури для моніторингу критичної контрольної точки. Критичний ліміт. Застосування принципів системи НАССР на практиці.	4	2
3.	**Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення сировини та товарів.** Значення показників токсичних, канцерогенних, мутагенних речовин, забруднювачів хімічної та біологічної природи, а також природних токсинів для проблеми хімічної безпеки харчування. Види забруднень продуктів харчування (біологічної, хімічної та механічної природи). Показники безпеки продуктів харчування (товарів) і харчових добавок.	2	2
4.	**Безпечність генетично модифікованих організмів рослинного походження** Сутність та причини створення та застосування ГМО, поширення ГМО у світі та окремих країнах і вплив використання генетично модифікованої продукції на продовольчу безпеку. Правова база та методи державного регулювання генетично модифікованої продукції в різних країнах.	4	2
5.	**Забруднення продовольчих товарів і продовольчої сировини нітратами, нітритами, нітрозоамінами та пестицидами.** Токсикологічна характеристика нітратів, нітритів та ТІ-нітрозамінів. Нормування нітратів у продовольчих товарів рослинного походження. Методи дослідження їх у продовольчій сировині та продуктах харчування. Основні групи та токсикологічна характеристика пестицидів. Нормативи вмісту пестицидів у харчовій продукції. Методи їх контролю.	4	1
6.	**Забруднення харчової продукції важкими металами: свинцем, кадмієм, ртуттю, миш'яком, міддю, оловом, залізом і цинком.**	2	1

	Токсикологічна характеристика важких металів. Допустимі норми вмісту важких металів у продуктах харчування. Методи дослідження продовольчої сировини, продуктів харчування та харчових добавок на наявність важких металів.		
7.	**Мікробні забруднення продовольчих товарів** Мікробні забруднення. Мікотоксини у сировині та продовольчих товарах. Вірусні небезпечні чинники. Мікробіологічний контроль на підприємстві.	2	0,5
8.	**Забруднення продовольчої сировини та продовольчих товарів радіонуклідами.** Природні джерела радіації. Техногенні джерела радіації. Шляхи надходження радіоактивних речовин в організм людини та їх дія. Технологічні способи зниження змісту радіонуклідів у харчовій продукції. Контроль за вмістом радіонуклідів у продовльчих товарах та сировині.	2	0,5
9.	**Усього**	22	10

2.2 Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Денна	Заочна
1	Ідентифікація та фальсифікація плодоовочевих соків, вплив на показники якості готового продукту сировини та технології.	4	4
2	Ідентифікація та фальсифікація тихих вин. Вплив на показники якості готового продукту якості сировини, порушення парметрів технології та умов зберігання.	4	
3	Ідентифікація та фальсифікація коньячних виробів. Вплив на показники якості готового продукту якості сировини, водопідготовка.	4	4
4	Ідентифікація та фальсифікація молочних товарів. Вплив на показники якості готового продукту якості сировини, технології виробництва, умов зберігання.	4	
5	Ідентифікація та фальсифікація солоно-копчених ковбасних виробів. Вплив на показники якості готового продукту якості сировини та порушення параметрів процесу копчення та посолу та умов зберігання.	4	
6	Ідентифікація та фальсифікація рослинних олій, вплив умов зберігання, параметрів технології на якість товарів.	4	
7	Ідентифікація та фальсифікація шоколаду. Вплив на показники якості готового продукту якості сировини, порушення параметрів технології, умов зберігання.	4	2
	Усього	28	10

2.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ теми	Назва теми	денна	заочна	Завдання до самостійної роботи [2]
1.	Проведення експертизи якості концентрованих томатних продуктів.	10	15	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
2.	Проведення експертизи якості риби копченої. Вплив на якість готового продукту якості сировини та порушення параметрів технології, дефекти.	10	15	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
3.	Проведення експертизи якості вин насичених CO_2, процесс шампанізації, його способи. Вплив на якість готового продукту якості сировини та порушення параметрів технології.	10	15	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
4.	Проведення експертизи якості питних вершків. Вплив на якість готового продукту порушення параметрів технології, дефекти.	10	15	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
5.	Проведення експертизи якості сметани, вершкового масла. Вплив на якість готового продукту порушення параметрів технології, дефекти	10	15	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
6.	Проведення експертизи якості твердих сирів Вплив на якість готового продукту порушення параметрів технології, дефекти.	10	15	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
7.	Проведення експертизи якості м'ясних продуктів. Асортимент м'ясних консервів. Вплив на якість готового продукту порушення параметрів технології, дефекти.	10	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
8.	Проведення експертизи якості рослинних олій. Вплив на якість готового продукту порушення параметрів технології, дефекти.	10	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
9.	Проведення експертизи якості кондитерських виробів цукерок. Вплив на якість готового продукту порушення параметрів технології, дефекти.	10	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
10.	Проведення експертизи якості цукру. Вплив на якість готового продукту порушення параметрів технології, дефекти.	10	10	Опрацювати матеріал і дати письмові відповіді (реферат).
11.	Усього	100	130	

3 Критерії оцінювання результатів навчання

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			Денна			Заочна		
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max		min	max
Змістовий модуль 1. "Управління безпечністю товарів"								
Робота на лекціях	-	-	-	-	-	-	-	-
Робота на практичних заняттях	1	2	7	7	14			
Самостійна робота	5	10	1	5	10			

Виконання індивідуальних завдань			1	10	15			
Проміжна сума	-	-	-	22	39			
Модульний контроль у поточному семестрі			1	35	50			
Контроль результатів дистанційного модулю	3	11	1	3	11			
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100			

4. Інформаційні ресурси

1. Дубцов Г.Г. Товарознавство продовольчих товарів: посібник. Киів, 2012. 310 с.
2. Терещенко В.П., Ольшевська М.М. Товарознавство продовольчих товарів. Практикум: посібник. Київ, 2014. 240 с.
3. Ковальска Л.Г. Загальна технологія харчових виробництв. К.: Колос, 1993. 384 с.
4. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів».
5. Закон України «Про Державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів про безпечність та якість харчових продуктів».
6. Постанова Кабінету міністрів України від 13 травня 2009 р. № 468 «Порядок етикетування харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або вироблені з їх використанням та вводяться в обіг»
7. Закон України «Про захист прав споживачів».
8. Воронов С.А., Стєцишин Ю.Б., Панченко Ю.В., Когут А.М. Токсикологія продуктів харчування: Підручник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. 556 с.
9. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Київ: Академія, 2011. 520 с.
10. Кричковська Л.В. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричковська, А.П. Бєлінська, В.В. Анан’єва та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2017. 98 с.
11. Пономарьов П.Х., Притульська Н.В., Донцова І.В. Генетично модифіковані організми: трансгенні культури, ферментні препарати, харчові продукти: монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 208 с.