

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут бізнесу та сучасних технологій
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Санітарно-епідеміологічна експертиза товарів»

на 2021-2022 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс
Освітня програма/спеціалізація	«Біотехнологія»
Спеціальність	162 «Біотехнологія та біоінженерія»
Галузь знань	16 Хімічна та біоінженерія
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Рачинська Зоя Павлівна

старший викладач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-982-76-45, +38-067-105-16-25
Електронна адреса	Zojar87@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/ он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття майбутніми фахівцями теоретичних знань і практичних навичок, необхідними знаннями з вивчення правил і особливостей проведення санітарно-епідеміологічної експертизи товарів вітчизняного і закордонного виробництва, вони повинні вміти орієнтуватися в порядку проведення санітарно-епідеміологічної експертизи харчових продуктів і нехарчової продукції на основі відповідних нормативно-правових актів, розрізняти особливості документального оформлення санітарно-епідеміологічної експертизи.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та візні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Базові знання	Наявність широких знань з товарознавства, хімії і методів дослідження сировини і матеріалів, основи екології та безпеки ТНС,
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
• Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15)	• Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК13);

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів		
Тема 1. Основні принципи санітарно-епідеміологічної експертизи харчових продуктів та нехарчової продукції.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему «Підстави для проведення санітарно-епідеміологічних експертиз, обстежень». Підготувати реферат на тему «Фінансові санкції за порушення санітарного законодавства».
Тема 2. Небезпека забруднень хімічної та біологічної природи, принципи їх нормування у товарах.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати реферат на тему «Особливість забруднення харчових продуктів пестицидами».
Тема 3. Санітарно-епідеміологічна експертиза м'ясних і рибних товарів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Особливості властивостей м'яса за ступенем свіжості», «Паразити риб».
Тема 4. Санітарно-епідеміологічна експертиза молока, молочних продуктів, та яєць.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування.	Підготувати доповіді на теми: «Основні джерела, причини і шляхи забруднення молока та молочних продуктів», «Контамінація яєць і продуктів їх переробки»
Тема 5. Санітарно-епідеміологічна експертиза смакових товарів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати реферат на тему «Мікробіологічні показники якості чаю».
Модуль 2. Санітарно-епідеміологічна експертиза нехарчової продукції		
Тема 6. Санітарно-епідеміологічна експертиза матеріалів та виробів текстильних, шкіряних і хутрових.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Переваги і недоліки взуттєвих матеріалів»; «Особливості гігієнічних вимог до взуття».
Тема 7. Санітарно-епідеміологічна експертиза полімерних та полімервмісних матеріалів, виробів і конструкцій, що застосовуються у будівництві та виробництві меблів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповіді на теми: «Грибостійкість полімерних матеріалів»; «Типи полімерних будівельних матеріалів».
Тема 8. Санітарно-епідеміологічна експертиза парфумерно-косметичних засобів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему «Вплив компонентів парфумерно-косметичного засобу на організм». Підготувати реферат на тему «Індекс негативної дії на стан шкіри людини».
Тема 9. Санітарно-епідеміологічна експертиза іграшок та ігор для дітей і підлітків.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Підготувати доповідь на тему «Вимоги до форми та конструкції іграшок». Підготувати реферат на тему «Основні матеріали для виготовлення іграшок».

Інформаційні джерела

1. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення : Закон України № 4004-12 редакція від 28.12.2015 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>. – Назва з екрана. – Дата

звернення : 09.07.2018.

2. Международные медико-санитарные правила : Правила ВООЗ редакция от 23.05.2005 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/897_007. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

3. Санітарно-епідеміологічна безпека [Текст] : навч. посібник / за заг. ред. С. В. Петков. – Київ : Скіф, 2017. – 128 с. + Електрон. зміст. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ .

4. Фізіолого-гігієнічні аспекти оцінки якості продуктів [Текст] : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, В. В. Євлаш, [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2016. – 532 с.

5. Експертиза товарів [Текст] : практикум : навч. посібник / А. П. Батутіна, І. В. Ємченко, А. О. Троякова. – 2-ге вид., стер. – Львів : Магнолія-2006 , 2017. – 396 с. + Електрон. зміст. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ

6. Про затвердження Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : Постанова Кабінету Міністрів України № 667 редакція від 12.01.2016 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/667-2015-%D0%BF>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.07.2018.

7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-вр редакція від 01.01.2016 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

8. Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України : Постанова Кабінету Міністрів України № 1031-2011-п редакція від 05.10.2011 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1031-2011-%D0%BF>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

9. Про Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу України : Указ Президента України № 400/2011 редакція від 14.02.2012 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/400/2011>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

10. Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 247 редакція від 28.08.2009 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0004-01>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

11. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.consumer.gov.ua/>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.07.2018.

12. Про затвердження Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів : Наказ Міністерства аграрної політики України № 28 редакція від 09.08.2013 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

13. Про молоко та молочні продукти : Закон України № 47 редакція від 05.04.2015 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1870-15>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

14. Про затвердження Правил ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимог щодо їх реалізації : Наказ Міністерства аграрної політики України № 49 редакція від 08.10.2012 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0579-04>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

15. Про затвердження санітарних правил і норм по застосуванню харчових добавок : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 222 редакція від 15.09.1998 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

16. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Матеріали та вироби текстильні, шкіряні і хутрові. Основні гігієнічні вимоги» : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 1138 редакція від 29.12.2012 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0086-13>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

17. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Полімерні та полімервмісні матеріали, вироби і конструкції, що застосовуються у будівництві та виробництві меблів. Гігієнічні вимоги» : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 1139 редакція від 29.12.2012 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z0087-13>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.08.2018.

18. Нормативно-правова база України [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Альтернативний контекстний пошук. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/main/meta#Find>. – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.07.2018.

19. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания. Безопасность и экспертиза пищевых продуктов. Учебник / В.М. Позняковский. – Новосибирск. Сиб. унив. изд-во. – 2002. – 556с.

20. В.Г. Санітарна мікробіологія. Конспект лекцій. / В.Г. Козловська. - К.:ФОП «Нагорна І.Л.». – 2010. – 73с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Модуль 2 (теми 6-9): відвідування занять (8 балів); захист домашнього завдання (8 балів); обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни