

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра підприємництва і торгівлі

О.В.Роженко, Ю.Є.Кучер

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

**Кривий Ріг
2017**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра підприємництва і торгівлі

О.В.Роженко, Ю.Є.Кучер

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ

Методичні рекомендації для вивчення дисципліни

Затверджено на засіданні
кафедри підприємництва і торгівлі
Протокол № 1
від «30» серпня 2017 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 1
від «29» вересня 2017 р.

**Кривий Ріг
2017**

УДК 346.548:658.62-049 (072)
Р62

Рецензенти:

О.Є. Бавико - докор екон. наук, доцент

О.О. Зиза - канд. екон. наук, доцент

Роженко, О.В.

Р62 Безпечність товарів: метод. рек. до вивч. дисц. для студентів ступеня «бакалавр» / О.В Роженко, Ю.Є. Кучер; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. Підприємництва і торгівлі. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 45 с.

Методичні рекомендації призначені для студентів всіх форм навчання і включають інформацію щодо змісту модулів та тем дисципліни, планів семінарських занять, завдань для самостійного вивчення та розподілу балів за видами робіт, що виконуються студентами протягом вивчення дисципліни. Методичні рекомендації містять перелік питань для підготовки до підсумкового контролю та перелік основної та додаткової літератури.

УДК 346.548:658.62-049 (072)

© Роженко О.В., 2017

© Донецький національний
університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського, 2017

ЗМІСТ

ВСТУП	4
ЧАСТИНА 1. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ	6
ЧАСТИНА 2. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ	18
Змістовий модуль 1. Нормативно-правові засади забезпечення безпеки споживчих товарів	19
Змістовий модуль 2. Безпечність харчових продуктів та непродовольчих товарів	26
ЧАСТИНА 3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ	37
Змістовий модуль 1. Нормативно-правові засади забезпечення безпеки споживчих товарів	38
Змістовий модуль 2. Безпечність харчових продуктів та непродовольчих товарів	68

**ЧАСТИНА 1. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИВЧЕННЯ
ДИСЦИПЛІНИ**

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни	
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Дисципліна самостійного вибору студента	
Загальна кількість годин – 90	Семестр	
	3	1-й
	Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 6	30	4
	Практичні, семінарські	
	15	4
	Лабораторні	
	-	-
	Самостійна робота	
	45	82
Вид контролю: залік		

2. Ціль та завдання дисципліни

Ціль - формування у студентів системи знань з теорії та методології застосування на практиці міжнародно визнаних концепцій безпечності продукції; набуття ними навичок з визначення показників безпечності споживчих товарів.

Завдання: ознайомлення з сучасними міжнародними та європейськими підходами до забезпечення безпечності споживчих товарів; ознайомлення із системою державного контролю безпечності продукції, визначення ролі та повноважень органів державного контролю у цій сфері; вивчення основних типів забруднювачів та механізму їх впливу на організм людини; вивчення методології ідентифікації та аналізу мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників впливу на безпечність людини.

3. Структура дисципліни

Назви змістовних модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	срс		л	п	лаб	інд	срс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Змістовий модуль 1. Нормативно-правові засади забезпечення безпеки споживчих товарів												
Тема 1. Безпечність товарів: сутність поняття	11	4	2			5	11	0,5	0,5			10
Тема 2. Законодавча база у сфері безпеки товарів	13	6	2			5	13	1	1			11
Разом змістовий модуль 1	24	10	4			10	24	1,5	1,5			21
Змістовий модуль 2. Безпечність харчових продуктів та непродовольчих товарів												
Тема 3. Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання	38	12	6			20	32	1,5	1			29,5
Тема 4. Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання	28	8	5			15	34	1	1,5			31,5
Разом змістовий модуль 2	66	20	11			35	66	2,5	2,5			61
Усього годин	90	30	15			45	90	4	4			82

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема семінарського заняття	Кількість годин
1	Семінар запитань і відповідей Поняття «безпечність товарів»	2
2	Семінар запитань і відповідей Законодавча база у сфері безпечності товарів	2
3	Семінар запитань і відповідей Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання	6
4	Семінар запитань і відповідей Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання	5

5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей за обраною темою.
3. Добір статистичної інформації за результатами звітів торгівлі.
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 семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Сутність комунікацій. Предмет і задачі дисципліни			
Семінар запитань і відповідей Поняття «безпечність товарів»	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: безпечність товарів: сутність та характеристика поняття; сучасні міжнародні підходи до забезпечення безпечності споживчих товарів; види безпечності товарів; державна політика України щодо адаптації законодавства у сфері безпечності товарів до вимог СОТ та норм ЄС. Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 9]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар запитань і відповідей Законодавча база у сфері безпечності товарів	5	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: законодавча база України, що регламентує питання щодо охорони здоров'я громадян; державна санітарно-епідеміологічна служба України: структура та основні напрями діяльності; плановий та позаплановий санітарно-епідеміологічний нагляд: мета та умови проведення; заходи щодо дотримання санітарних норм та припинення їх порушень; державна санітарно-епідеміологічна експертиза: мета та основні завдання. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Разом змістовий модуль 1	10		

Змістовий модуль 2. Управління внутрішньою та зовнішньою комунікацією підприємства			
Семінар запитань і відповідей Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання	20	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: класифікація небезпечних речовин; ксенобіотики та контамінанти у споживчих товарах; схема дії ксенобіотика (контамінанта) на організм людини; забруднення товарів канцерогенними речовинами та їх вплив на організм людини; безпека забруднень товарів токсичними металами; нітросполуки як забруднювачі харчових продуктів. джерела забруднення харчових продуктів пестицидами та їх вплив на організм людини; радіаційне забруднення товарів та його вплив на стан людини; фізіолого-гігієнічне обґрунтування регламентів використання харчових добавок. Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Семінар запитань і відповідей Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання	15	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: безпека забруднення товарів мікроорганізмами; джерела, механізм і фактори передачі збудників хвороботворних бактерій; джерела забруднення товарів мікотоксинами та їх вплив на організм людини; контамінація харчових продуктів червами; забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами. Джерело [1, 2, 4, 5, 6]. 2. Самотестування.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування
Разом змістовий модуль2	35		
Разом	45		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності											
	Загальні						Предметно-спеціальні					
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
1. Знання порядок державного нагляду за небезпечністю товарів, що надходять на ринок України			+					+				
2. Знання методологію аналізу небезпечних чинників та оцінки ризиків негативного впливу товару на людину									+			
3. Уміння визначати показники безпечності споживчих товарів								+				
4. Уміння приймати рішення щодо випуску продукції на ринок											+	

8. Форми навчання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка презентацій, рефератів, самостійно опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

9. Методи оцінювання

Залік.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення заліку: на протязі семестру (100 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (0 балів);

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1	5	2	1			8
Тема 2	5	2	1		28	36
Разом змістовий модуль 1	10	4	2		28	44
Змістовий модуль 2						
Тема 3	5	6	3			14
Тема 4	5	6	3		28	42
Разом змістовий модуль 2	10	12	6		28	56
Разом						100

Оцінювання студентів при проведенні екзамену з використанням комп'ютерної програми «MyTest»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань).

Оцінювання *тестових завдань* (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі інформації, яку надає комп'ютер за результатами тестування (кількість правильних відповідей). Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання **практичної частини** (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Оцінювання студентів при проведенні екзамену без використання комп'ютерної програми «MyTest»

Оцінка на підсумковому контролі складається з двох елементів:

0-40 балів - теоретична частина (тестування);

0-10 балів – практична частина (розрахункове завдання).

Набрані бали за виконання теоретичної та практичної частин сумуються. Сума складає загальну кількість балів, отриманих за екзамен.

Теоретична частина екзамену включає тестові завдання (40 тестових завдань). Оцінювання *тестових завдань* (40 тестових завдань по 1 балу) проводиться на основі підрахунку кількості правильних тестів. Правильна відповідь на одне тестове завдання оцінюється в один бал.

Загальне оцінювання *теоретичної частини* екзамену відбувається шляхом підбиття підсумку або сумування балів, які набрали студенти під час тестування.

Оцінювання результатів виконання **практичної частини** (1 розрахункове завдання на 10 балів) здійснюється відповідно до шкали оцінювання практичної частини.

Шкала оцінювання практичної частини

Сума балів	Критерії оцінювання
10	Завдання виконано у повному обсязі, відповідь обґрунтована, висновки і пропозиції аргументовані, розрахунки правильні, оформлення відповідає вимогам
7	Завдання виконано у повному обсязі, але допущено незначні неточності в розрахунках або оформленні, прийняті рішення недостатньо аргументовані
4	Завдання виконано не менше ніж на 70% при правильному оформленні або не менше ніж на 80%, якщо допущені незначні помилки в розрахунках чи оформленні
0-3	Завдання виконано менше ніж на 70%, допущені помилки в розрахунках чи оформленні, прийняте рішення не аргументовано

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та 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	
60-69	E	3, «задовільно»
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

Базова

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів [текст]: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.
2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 278 с.
3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.
4. Гончаренка В.Г. Експертизи в судовій практиці [текст]: наук.-практ. Посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. - 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Юрінком Інтер, 2010. – 400 с.
5. Коломієць Т.М. Експертиза товарів [текст]: Опорний конспект лекцій / Т.М.Коломієць, С.О.Белінська, О.Л.Романеско – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.
6. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів [текст]: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П.Закусілов - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

Допоміжна

7. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. – 252 с.
8. Вольпер И.М., Гримм А.Н., Зайцев В.Н. и др. – Органолептические методы оценки продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1967 г.
9. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Ю.В. Додонкин, И.А. Жебелева, В.И.
10. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 396 с.
11. Лифиц И.М. и др. Исследование непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua/
2. www.rada.gov.ua/
3. www.vobu.com.ua
4. www.smida.gov.ua/

**ЧАСТИНА 2.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ДО
ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

НОРМАТИВНО-ПРАВОВІ ЗАСАДИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ СПОЖИВЧИХ ТОВАРІВ

Тема 1. Безпечність товарів: сутність поняття

Практичне заняття 1.1 Безпечність товарів: сутність поняття

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1.1. Безпечність товарів.
- 1.2. Сутність та характеристика поняття.
- 1.3. Сучасні міжнародні підходи до забезпечення безпечності споживчих товарів.
- 1.4. Види безпечності товарів.
- 1.5. Державна політика України щодо адаптації законодавства у сфері безпечності товарів до вимог СОТ та норм ЄС.

2. Індивідуальне тестування

Дайте визначення поняттям:

- 2.1. Дати визначення поняттю безпеки.
 - a) це стан, при якому відсутня неприпустимий ризик, пов'язаний із заподіянням шкоди життю або здоров'ю громадян, майну фізичних та юридичних осіб, державному або муніципальному майну, навколишньому середовищу, життю і здоров'ю тварин і рослин;
 - b) це стан середовища проживання, при якому відсутня небезпека шкідливого впливу її чинників на людину;
 - c) це вплив факторів середовища проживання, що створює загрозу життю або здоров'ю людини або загрозу життю або здоров'ю майбутніх поколінь;
 - d) це підвищення чутливості організму до впливу подразників, що викликає алергічну реакцію, яку провокують антигени.

2.2. Стан середовища проживання при якому відсутня небезпека шкідливого впливу її чинників на людину – це

- a) ризик;
- b) токсичність;
- c) безпечні умови для людини;
- d) шкідливий вплив на людину.

2.3. Безпека визначається критеріями і ступенем допустимості негативного впливу, яка залежить:

- a) від природи впливу;
- b) ступеня негативного впливу;
- c) тривалості впливу;
- d) всі відповіді вірні.

2.4. Дайте визначення поняттю ризик.

a) це здатність викликати порушення тих чи інших процесів життєдіяльності організму, отруєння (інтоксикації) або які-небудь захворювання, патологічний стан;

b) це підвищення чутливості організму до впливу подразників, що викликає алергічну реакцію, яку провокують антигени;

c) це функція ймовірності і серйозності згубних наслідків якогось явища через наявність небезпеки, яка представляє собою біологічний, хімічний, фізичний чи інший фактор, присутній в товарах, здатний надати згубні дії на здоров'я, або стан цих товарів, здатне мати аналогічні наслідки;

d) це можливість на всіх етапах виробництва, переробки та збуту простежити історію руху товару чи речовини, призначеної для включення або здатного бути включеним до товару.

2.5. Види небезпеки залежно від природи небезпечного впливу поділяють на:

- a) хімічну, механічну, термічну;
- b) електричну, електромагнітну;
- c) біологічну, пожежну, радіаційну, небезпека від шуму і вібрації, і вибухонебезпечність;
- d) всі відповіді вірні.

2.6. Сенсibilізація – це

a) підвищення чутливості організму до впливу подразників, що викликає алергічну реакцію, яку провокують антигени;

b) здатність викликати порушення тих чи інших процесів життєдіяльності організму;

c) стан, при якому відсутня неприпустимий ризик, пов'язаний із заподіянням шкоди життю або здоров'ю громадян;

d) вплив факторів середовища проживання, що створює загрозу життю або здоров'ю людини.

2.7. Залежно від походження алергени діляться:

- a) на побутові, епідермальні;
- b) пилкові, лікарські ;
- c) грибкові , гельмінтні;
- d) всі відповіді вірні.

2.8. Дати визначення токсичності.

а) здатність викликати порушення тих чи інших процесів життєдіяльності організму, отруєння (інтоксикації) або які-небудь захворювання, патологічний стан;

б) здатність не викликати порушення тих чи інших процесів життєдіяльності організму, отруєння (інтоксикації) або які-небудь захворювання, патологічний стан;

с) отрута біологічного походження, наприклад, що виробляється пухлинними клітинами, інфекційними агентами - бактеріями, вірусами, грибами або паразитами;

д) це речовина, що приводить в певних дозах або концентраціях до розладу або порушення тих чи інших процесів життєдіяльності організму, до виникнення отруєння або яких-небудь захворювань, патологічних станів.

2.9. Небезпека залежно від характер і природи виникнення шкідливого впливу існує:

а) хімічна, радіаційна, біологічна;

б) механічна, електрична та електромагнітна;

с) термічна і пожежна;

д) всі відповіді вірні.

2.10. Дати визначення поняттю Мутагени:

а) речовини, які можуть викликати мутації - порушення структури генів, структури хромосом або зміни їх числа;

б) речовини, які не викликають мутації - порушення структури генів, структури хромосом або зміни їх числа;

с) речовина, що приводить в певних дозах або концентраціях до розладу або порушення тих чи інших процесів життєдіяльності організму, до виникнення отруєння або яких-небудь захворювань, патологічних станів;

д) властивість канцерогенів при попаданні в організм людини або тварин призводить до утворенню злоякісних новоутворень.

3. Завдання.

3.1. Скласти в табличній формі номенклатуру показників властивостей безпеки непродовольчих товарів.

3.2. В табличній формі навести перелік видів екологічно небезпечної продукції та відповідних екологічних вимог.

Тема 2. Законодавча база у сфері безпеки товарів

Практичне заняття 2.1 Законодавча база у сфері безпеки товарів

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1.1. Законодавча база України, що регламентує питання щодо охорони здоров'я громадян

1.2. Державна санітарно-епідеміологічна служба України: структура та основні напрями діяльності

1.3. Плановий та позаплановий санітарно-епідеміологічний нагляд: мета та умови проведення

1.4. Заходи щодо дотримання санітарних норм та припинення їх порушень

1.5. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза: мета та основні завдання.

2. Індивідуальне тестування

Дайте визначення поняттям:

2.1. Одна з найважливіших проблем усього світового співтовариства є:

- а) безпека товарів;
- б) перевезення товарів;
- в) споживчі переваги;
- г) сертифікація.

2.2. Виробники і продавці інформують споживачів про безпеку споживчих товарів шляхом надання їм:

- а) терміну придатності
- б) сертифікату;
- в) результатів тестування;
- г) всі відповіді вірні.

2.3. При відсутності галузевих директив товар, згідно з Директивою 92/59 / ЄЕС, вважається:

- а) корисним;
- б) небезпечним;
- в) бракованим;
- г) безпечним.

2.4. Загальні вимоги у сфері безпеки продукції визначені Директивою Європейського Парламенту та Ради 2001/95/ЄС від:

- а) 5.01.2017;

- б) 3.12.2001;
- в) 12.12.2000;
- г) 3.12.1995.

2.5. Маркування СЕ вказує, що продукт:

- а) не відповідає всім діючим вимогам;
- б) не пройшов радіацію;
- в) пройшов митний контроль;
- г) відповідає всім діючим вимогам.

2.6. Хімічні речовини можуть бути розміщені на ринку ЄС, якщо вони:

- а) класифіковані,
- б) марковані
- в) упаковані
- г) всі відповіді вірні.

2.7. Група товарів на яких заборонено маркування:

- а) хімічна, косметологічна, харчова, фармацевтична;
- б) іграшки для дітей;
- в) побутова техніка, автомобілі;
- г) одяг, взуття.

2.8. У розвинених країнах потенційно небезпечні товари не можуть бути реалізовані без:

- а) захисної коробки;
- б) сертифіката відповідності;
- в) документів про країну виготовлення;
- г) маркування.

2.9. Якщо виготовлювач встановив товару терміну служби, він зобов'язаний забезпечити безпеку товару протягом:

- а) 8 років;
- б) 5 років;
- в) 10 років;
- г) 2 років.

2.10. Поєднання системи НАССР і принципів GMP дозволяє виявити найважливіші фактори:

- а) маркування товару;
- б) безпеки товару;
- в) наявність сертифікату товару;
- г) хімічність товару.

3. Завдання.

3.1. Дайте порівняльну оцінку конкурентоспроможності конкретних різновидів товару (вибір і оцінка проводиться студентом самостійно)

3.2. Які основні вимоги законодавства ЄС до безпеки та якості товарів?

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2

БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Тема 3. Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання

Практичне заняття 3.1 Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1.1. Класифікація небезпечних речовин
- 1.2. Ксенобіотики та контамінанти у споживчих товарах
- 1.3. Схема дії ксенобіотика (контамінанта) на організм людини; забруднення товарів канцерогенними речовинами та їх вплив на організм людини
- 1.4. Забруднення товарів канцерогенними речовинами та їх вплив на організм людини
- 1.5. Небезпека забруднень товарів токсичними металами
- 1.6. Нітросполуки як забруднювачі харчових продуктів.
- 1.7. Джерела забруднення харчових продуктів пестицидами та їх вплив на організм людини
- 1.8. Радіаційне забруднення товарів та його вплив на стан людини
- 1.9. Фізіолого-гігієнічне обґрунтування регламентів використання харчових добавок

2. Індивідуальне тестування

Дайте визначення поняттям:

- 2.1. Назвіть види забруднень:
 - а) речовинні, не речовинні;
 - б) хімічні;
 - в) не речовинні;
 - г) речовинні.

- 2.2. Назвіть основні загальнодержавні екологічні нормативи:
 - а) гранично допустима концентрація і гранично допустимий викид;
 - б) Закон про «Захист навколишнього середовища»;
 - в) Конституція України;
 - г) всі відповіді вірні.

- 2.3. Забруднення - це

а) внесення у навколишнє середовище, або виникнення у ньому нових, зазвичай не характерних факторів;

б) прояв при неякісному використанні природних багатств;

в) реакція, яка виникає при порушенні нормативних вимог;

г) дія, що спричиняє зміну середовища..

2.4. Техногенні сполуки утворюються:

а) природнім шляхом;

б) антропогенним шляхом;

в) змішаним способом;

г) технологією

2.5. На скільки класів за гранично допустимою концентрацією поділяється хімічні забруднення:

а) один;

б) два;

в) три;

г) чотири.

2.6. Ксенобіотики – це

а) речовини, що допомагають боротись з забрудниками;

б) речовини, що знищують навколишнє середовище;

в) речовини, які шкодять життю, руйнують його, порушують природні біохімічні реакції в організмі людини, викликають несумісні з життям процеси;

г) являють собою поширення біоорганізмів.

2.7. Пестициди – це

а) ліки для тварин;

б) хімічні сполуки, які використовують у сільському господарстві для боротьби з шкідниками та хворобами рослин;

в) ліки для рослин;

г) речовини, які слугують отрутою всьому живому.

2.8. Антропогенний вплив – це

а) вплив природи;

б) вплив людини;

в) вплив, через рух літосферних вплив;

г) необоротній процес, який відбувається через існування нашої планети.

2.9. Антропогенні забруднення за типом походження поділяють на:

а) механічні, хімічні, фізичні та біологічні;

б) механічні, хімічні;

в) фізичні, біологічні;

г) не поділяються за походженням.

2.10. Засмічення води й поверхні землі побутовим сміттям – це:

- а) Хімічне забруднення
- б) Біологічне забруднення
- в) Фізичне забруднення
- г) Механічне забруднення

3. Завдання

3.1. Запропонувати шляхи знищення біологічного забруднення.

3.2. Заповнити таблицю з описом видів забруднення.

3. Завдання.

3.1. Наведіть переваги та недоліки сертифікації

3.2. Наведіть типи забруднень та охарактеризуйте їх.

3.3. Відповідно до Закону «Про захист прав споживачів» яку продавець зобов'язаний надати покупцю інформацію про товар.

Практичне заняття 3.2 Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1.1. Забруднення товарів канцерогенними речовинами та їх вплив на організм людини

1.2. Небезпека забруднень товарів токсичними металами

1.3. Нітросполуки як забруднювачі харчових продуктів.

2. Індивідуальне тестування

2.1. Ксенобіотики – це

а) речовини, що допомагають боротись з забрудниками;

б) речовини, що знищують навколишнє середовище;

в) речовини, які шкодять життю, руйнують його, порушують природні біохімічні реакції в організмі людини, викликають несумісні з життям процеси;

г) являють собою поширення біоорганізмів.

2.2. Пестициди – це

а) ліки для тварин;

б) хімічні сполуки, які використовують у сільському господарстві для боротьби з шкідниками та хворобами рослин;

в) ліки для рослин;

г) речовини, які слугують отрутою всьому живому.

2.3. Антропогенний вплив – це
а) вплив природи;
б) вплив людини;
в) вплив, через рух літосферних вплив;
г) необоротній процес, який відбувається через існування нашої планети.

2.4. Антропогенні забруднення за типом походження поділяють на:
а) механічні, хімічні, фізичні та біологічні;
б) механічні, хімічні;
в) фізичні, біологічні;
г) не поділяються за походженням.

2.5. Засмічення води й поверхні землі побутовим сміттям – це:
а) Хімічне забруднення
б) Біологічне забруднення
в) Фізичне забруднення
г) Механічне забруднення

3. Завдання.

3.1. Дайте визначення токсичності та як обчислюється **показник токсичності**.

3.2 Як поділяються токсини за видами та за об'єктом впливу?

3.3. Підготуйте есе на тему "Небезпечність миючих засобів та сполук важких металів"

Практичне заняття 3.3 Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1.1. Джерела забруднення харчових продуктів пестицидами та їх вплив на організм людини

1.2. Радіаційне забруднення товарів та його вплив на стан людини

1.3. Фізіолого-гігієнічне обґрунтування регламентів використання харчових добавок

2. Індивідуальне тестування

Дайте визначення поняттям:

2.1.Ризик

2.2.Безпечні умови для людини

2.3.Сенсибілізація

2.4.Канцерогенність

2.5. Директива 92/59/ЄЕС

2.6. Стандарт ІСО 22000

2.7. Органолептика

3. Завдання.

3.1. Підготуйте презентацію по темі "Гігієнічне значення повітряного середовища приміщень, його гігієнічна оцінка (визначення концентрації CO₂, окиснюваності повітря, пилових, хімічних та бактеріологічних забруднень)"

3.2. Наведіть поділ пестицидів залежно від об'єкту дії. Охарактеризуйте позитивну сторону пестицидів

Тема 4. Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання

Практичне заняття 4.1 Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

- 1.1. Небезпека забруднення товарів мікроорганізмами;
- 1.2. Джерела, механізм і фактори передачі збудників хвороботворних бактерій;
- 1.3. Джерела забруднення товарів мікотоксинами та їх вплив на організм людини;
- 1.4. Контамінація харчових продуктів червами;
- 1.5. Забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами.

2. Індивідуальне тестування

Дайте визначення поняттям:

1. Що таке забруднення?
 - а) принесення в природно-антропогенне середовище не характерних для нього фізичних, хімічних, біологічних речовин, агентів, які негативно впливають на людину та живі організми.
 - б) зміна факторів навколишнього середовища.
 - в) негативна дія сторонніх чинників на біологічне середовище.
 - г) не має вірної відповіді.

2. Що НЕ відносять до основних показників забруднення природного середовища?

- а) показник гранично допустимих концентрацій.
- б) показник біологічної потреби кисню.
- в) модуль техногенного навантаження.
- г) не має вірної відповіді.

3. Хвороби, які виникають в результаті споживання харчових продуктів, можуть бути викликані:

- а) бактеріями та рикетсіями
- б) вірусами
- в) цвіллю і паразитами
- г) всі відповіді є вірними

4. Мікотоксини – це:

- а) отруйні продукти обміну пліснявих грибів
- б) мікроскопічні організми, які не мають обмеженої оболонки ядра
- в) субклітинний інфекційний агент, який може відтворюватися тільки усередині живих клітин організму
- г) організми, що живляться за рахунок інших організмів

5. Основними джерелами інфікування товарів мікроорганізмами є:

- а) ґрунт
- б) повітря
- в) вода
- г) всі відповіді є вірними

6. Джерелом сальмонел у харчових продуктах є:

- а) велика рогата худоба
- б) домашня птиця
- в) гризуни
- г) всі відповіді є вірними

7. Під час санітарно-гігієнічної експертизи для виявлення мікотоксинів проводиться:

- а) санітарно-мікологічний аналіз плісневих грибів
- б) хімічне визначення мікотоксинів
- в) визначення токсинів біологічним методом
- г) застосовуються усі зазначені методи

8. Інкубаційний період при сальмонельозній інфекції триває:

- а) 6-24 години
- б) 24-72 години
- в) 5-10 годин
- г) 2-24 години.

9. При ботулізмі інкубаційний період триває:

- а) 4-24 години
- б) 4-36 годин
- в) 4-48 годин
- г) 4-72 години

10. Екологічні показники характеризують рівень шкідливого впливу на навколишнє середовище вироблених, споживаних і утилізованих матеріалів. Серед них можна виділити такі, як:

- а) рівень радіаційного випромінювання при виробництві, зберіганні, транспортуванні, споживанні
- б) ймовірність шкідливих викидів в навколишнє середовище
- в) зміст (концентрація) шкідливих домішок, що викидаються

у навколишнє середовище
г) усі відповіді є вірними

3. Завдання.

3.1. У табличній формі навести основні забруднювачі біосфери та їхній вплив на здоров'я людини

3.2. Ознайомитись з Законопроектом № 7094 “Про недопущення обігу в Україні небезпечної продукції” (інша назва – “Про загальну безпечність продукції”) та Проектом Закону України “Про відповідальність за шкоду, завдану внаслідок дефекту в продукції” та надати їм характеристику.

3.3. Які основні завдання і функції ВТК (лабораторії)?

Практичне заняття 4.2 Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання

План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1.1. Джерела забруднення товарів мікотоксинами та їх вплив на організм людини;

1.2. Контамінація харчових продуктів червами;

1.3. Забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами.

2. Індивідуальне тестування

1. Джерелом сальмонел у харчових продуктах є:

- а) велика рогата худоба
- б) домашня птиця
- в) гризуни
- г) всі відповіді є вірними

2. Під час санітарно-гігієнічної експертизи для виявлення мікотоксинів проводиться:

- а) санітарно-мікологічний аналіз плісневих грибів
- б) хімічне визначення мікотоксинів
- в) визначення токсинів біологічним методом
- г) застосовуються усі зазначені методи

3. Інкубаційний період при сальмонельозній інфекції триває:

- а) 6-24 години
- б) 24-72 години

- в) 5-10 годин
- г) 2-24 години.

4. При ботулізмі інкубаційний період триває:

- а) 4-24 години
- б) 4-36 годин
- в) 4-48 годин
- г) 4-72 години

5. Екологічні показники характеризують рівень шкідливого впливу на навколишнє середовище вироблених, споживаних і утилізованих матеріалів. Серед них можна виділити такі, як:

- а) рівень радіаційного випромінювання при виробництві, зберіганні, транспортування, споживанні
- б) ймовірність шкідливих викидів в навколишнє середовище
- в) зміст (концентрація) шкідливих домішок, що викидаються у навколишнє середовище
- г) усі відповіді є вірними

3. Завдання.

3.1. З чим пов'язана небезпека генетично модифікованих продуктів харчування?

3.2. Назвіть ризики небезпеки генетично модифікованих продуктів.

3.3. Підготувати есе на тему "Біологічне забруднення харчових продуктів і продовольчої сировини"

Практичне заняття 4.3 Обеззараження продовольчих та непродовольчих товарів

.План заняття:

1. Розгорнуте обговорення основних положень теми та питань самостійного вивчення:

1.1.Зараження та забруднення продовольчих та непродовольчих товарів під час надзвичайних ситуацій

1.2.Зараження отруйними речовинами. Біологічне зараження

1.3.Дезактивація продовольчих товарів.

1.4.Утилізація та знищення заражених продовольчих товарів.

2. Індивідуальне тестування

1. Основним фактором, що впливає на накопичення нітратів у продуктах рослинництва є:

А) географічний фактор

- Б) природний фактор
- В) кліматичний фактор
- Г) надмірне використання азотних добрив

2. Однією з причин надмірного накопичення в овочах нітратів є:

- А) висока вологість повітря
- Б) низький рівень освітлення
- В) нерівномірне внесення добрив
- Г) сорт овочів

3. Як впливає на рівень нітратів в овочах рівень освітлення?

- А) чим більше освітлення тим більше нітратів
- Б) чим менше освітлення тим менше нітратів
- В) чим більше освітлення тим менше нітратів
- Г) рівень нітратів не залежить від освітлення

4. Які із наведених овочів здатні більше накопичувати нітрати?

- А) салат, шпинат, капуста
- Б) томати, огірки
- В) картопля, буряк
- Г) цибуля, баклажани

5. У якій частині рослини накопичується зазвичай найбільше нітратів?

- А) у листі
- Б) у корені
- В) у стеблі (качані, серцевині)
- Г) вміст нітратів однаковий в усій рослині

3. *Завдання.*

3.1. Наведіть приклади дегазації продовольчих товарів.

3.2. Опишіть процедуру дезінфекції продовольчих товарів

3.3. Підготуйте доповідь по темі: "Засоби і методи виявлення фальсифікації продовольчих товарів"

**ЧАСТИНА 3.
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ
РОБОТИ СТУДЕНТІВ**

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1

ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТАРИ ТА ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Тема 1. Безпечність товарів: сутність поняття

Практичне заняття 1.1 Безпечність товарів: сутність поняття

Методи контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацювати конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

- 1.1. Безпечність товарів.
- 1.2. Сутність та характеристика поняття.
- 1.3. Сучасні міжнародні підходи до забезпечення безпечності споживчих товарів.
- 1.4. Види безпечності товарів.
- 1.5. Державна політика України щодо адаптації законодавства у сфері безпечності товарів до вимог СОТ та норм ЄС.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 2.1. Засади формування та гарантування безпечності.
- 2.2. Поняття безпечності товарів.
- 2.3. Поняття ризиків.
- 2.4. Управління ризиками як спосіб підвищення безпечності.
- 2.5. Особливості законодавчо-нормативного і технічного регулювання безпечності.

3 Розв'язати тестові завдання.

Список рекомендованої літератури

Базова

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів [текст]: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.
2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 278 с.

3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.
4. Гончаренка В.Г. Экспертизи в судовій практиці [текст]: наук.-практ. Посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. - 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Юрінком Інтер, 2010. – 400 с.
5. Коломієць Т.М. Экспертиза товарів [текст]: Опорний конспект лекцій / Т.М.Коломієць, С.О.Белінська, О.Л.Романеско – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.
6. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів [текст]: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П.Закусілов - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

Допоміжна

7. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. – 252 с.
8. Вольпер И.М., Гримм А.Н., Зайцев В.Н. и др. – Органолептические методы оценки продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1967 г.
9. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Ю.В. Додонкин, И.А. Жебелева, В.И.
10. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 396 с.
11. Лифиц И.М. и др. Исследование непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua/
2. www.rada.gov.ua/
3. www.vobu.com.ua
4. www.smida.gov.ua/

Тема 2. Законодавча база у сфері безпеки товарів

Практичне заняття 2.1 Законодавча база у сфері безпеки товарів

Методи контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацювати конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

1.1. Законодавча база України, що регламентує питання щодо охорони здоров'я громадян

1.2. Державна санітарно-епідеміологічна служба України: структура та основні напрями діяльності

1.3. Плановий та позаплановий санітарно-епідеміологічний нагляд: мета та умови проведення

1.4. Заходи щодо дотримання санітарних норм та припинення їх порушень

1.5. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза: мета та основні завдання.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1 Законодавчі вимоги щодо безпеки товарів.

2.2 Технічні характеристики, що визначають безпеку товару.

2.3 Екологічні вимоги до продукції, яка постачається на ринок ЄС.

2.4 Класифікація, маркування та упаковка речовин і сумішей.

2.5 Загальний порядок та умови розміщення продукції на внутрішньому ринку ЄС

3 Розв'язати тестові завдання.

Список рекомендованої літератури

Базова

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів [текст]: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.

2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 278 с.

3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.

4. Гончаренка В.Г. Експертизи в судовій практиці [текст]: наук.-практ. Посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. - 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Юрінком Інтер, 2010. – 400 с.

5. Коломієць Т.М. Експертиза товарів [текст]: Опорний конспект лекцій / Т.М.Коломієць, С.О.Белінська, О.Л.Романеско – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.

6. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів [текст]: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П.Закусілов - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

Допоміжна

7. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. – 252 с.

8. Вольпер И.М., Гримм А.Н., Зайцев В.Н. и др. – Органолептические методы оценки продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1967 г.

9. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Ю.В. Додонкин, И.А. Жебелева, В.И.

10. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 396 с.

11. Лифиц И.М. и др. Исследование непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua/

2. www.rada.gov.ua/

3. www.vobu.com.ua

4. www.smida.gov.ua/

Тема 3. Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання

Практичне заняття 3.1 Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання

Методи контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацювати конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

- 1.1. Класифікація небезпечних речовин
- 1.2. Ксенобіотики та контамінанти у споживчих товарах
- 1.3. Схема дії ксенобіотика (контамінанта) на організм людини; забруднення товарів канцерогенними речовинами та їх вплив на організм людини
- 1.4. Забруднення товарів канцерогенними речовинами та їх вплив на організм людини
- 1.5. Небезпека забруднень товарів токсичними металами
- 1.6. Нітросполуки як забруднювачі харчових продуктів.
- 1.7. Джерела забруднення харчових продуктів пестицидами та їх вплив на організм людини
- 1.8. Радіаційне забруднення товарів та його вплив на стан людини
- 1.9. Фізіолого-гігієнічне обґрунтування регламентів використання харчових добавок

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 2.1. Види небезпек і природа їх походження.
- 2.2. Основні групи факторів небезпеки – хімічні, фізичні та біологічні.
- 2.3. Основні види потенціальної небезпеки (хімічна, радіаційна, електромагнітна, електрична, механічна, шуми і вібрація, термічна, протипожежна, біологічна).
- 2.4. Гігієнічні властивості непродовольчих товарів.
- 2.5. Складові частини гігієнічних показників – фізіологічна, санітарно-гігієнічна, санітарно-хімічна і токсикологічна безпечність матеріалів і товарів.
- 2.6. Фізіологічні показники безпечності товарів.
- 2.7. Шляхи потрапляння шкідливих речовин і дія шкідливих факторів на людину.

3 Розв'язати тестові завдання.

Список рекомендованої літератури

Базова

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів [текст]: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.
2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 278 с.
3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.
4. Гончаренка В.Г. Експертизи в судовій практиці [текст]: наук.-практ. Посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. - 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Юрінком Інтер, 2010. – 400 с.
5. Коломієць Т.М. Експертиза товарів [текст]: Опорний конспект лекцій / Т.М.Коломієць, С.О.Белінська, О.Л.Романеско – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.
6. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів [текст]: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П.Закусілов - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

Допоміжна

7. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. – 252 с.
8. Вольпер И.М., Гримм А.Н., Зайцев В.Н. и др. – Органолептические методы оценки продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1967 г.
9. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Ю.В. Додонкин, И.А. Жебелева, В.И.
10. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 396 с.
11. Лифиц И.М. и др. Исследование непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua/
2. www.rada.gov.ua/
3. www.vobu.com.ua
4. www.smida.gov.ua/

Практичне заняття 3.2 Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання

Методи контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацювати конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

1.1. Забруднення товарів канцерогенними речовинами та їх вплив на організм людини

1.2. Небезпека забруднень товарів токсичними металами

1.3. Нітросполуки як забруднювачі харчових продуктів.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Основні види потенціальної небезпеки (хімічна, радіаційна, електромагнітна, електрична, механічна, шуми і вібрація, термічна, протипожежна, біологічна).

2.2. Гігієнічні властивості непродовольчих товарів.

3. Розв'язати тестові завдання.

Список рекомендованої літератури

Базова

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів [текст]: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.

2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 278 с.

3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.

4. Гончаренка В.Г. Експертизи в судовій практиці [текст]: наук.-практ. Посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. - 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Юрінком Інтер, 2010. – 400 с.

5. Коломієць Т.М. Експертиза товарів [текст]: Опорний конспект лекцій / Т.М.Коломієць, С.О.Белінська, О.Л.Романеско – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.

6. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів [текст]: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П.Закусілов - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

Допоміжна

7. Вилкова С.А. Експертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. – 252 с.

8. Вольпер И.М., Гримм А.Н., Зайцев В.Н. и др. – Органолептические методы оценки продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1967 г.

9. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Ю.В. Додонкин, И.А. Жебелева, В.И.

10. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 396 с.
11. Лифиц И.М. и др. Исследование непродовольственных товаров. – М.: Экономика, 1988. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua/
2. www.rada.gov.ua/
3. www.vobu.com.ua
4. www.smida.gov.ua/

Практичне заняття 3.3 Небезпека забруднень хімічної природи та принципи їх нормування у товарах народного споживання

Методи контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацювати конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

1.1. Джерела забруднення харчових продуктів пестицидами та їх вплив на організм людини

1.2. Радіаційне забруднення товарів та його вплив на стан людини

1.3. Фізіолого-гігієнічне обґрунтування регламентів використання харчових добавок

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Фізіологічні показники безпечності товарів.

2.2. Шляхи потрапляння шкідливих речовин і дія шкідливих факторів на людину.

3. Розв'язати тестові завдання.

Список рекомендованої літератури

Базова

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів [текст]: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.

2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 278 с.

3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.

4. Гончаренка В.Г. Експертизи в судовій практиці [текст]: наук.-практ. Посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. - 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Юрінком Інтер, 2010. – 400 с.
5. Коломієць Т.М. Експертиза товарів [текст]: Опорний конспект лекцій / Т.М.Коломієць, С.О.Белінська, О.Л.Романеско – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.
6. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів [текст]: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П.Закусілов - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

Допоміжна

7. Вилкова С.А. Експертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. – 252 с.
8. Вольпер И.М., Гримм А.Н., Зайцев В.Н. и др. – Органолептические методы оценки продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1967 г.
9. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Ю.В. Додонкин, И.А. Жебелева, В.И.
10. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 396 с.
11. Лифиц И.М. и др. Исследование непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua/
2. www.rada.gov.ua/
3. www.vobu.com.ua
4. www.smida.gov.ua/

Тема 4. Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання

Практичне заняття 4.1 Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання

Методи контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацювати конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

- 1.1. Небезпека забруднення товарів мікроорганізмами;
- 1.2. Джерела, механізм і фактори передачі збудників хвороботворних бактерій;
- 1.3. Джерела забруднення товарів мікотоксинами та їх вплив на організм людини;
- 1.4. Контамінація харчових продуктів червами;
- 1.5. Забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами.

2. Самостійно опрацюйте питання:

- 2.1. Біологічне забруднення об'єктів зовнішнього середовища як важлива гігієнічна й екологічна проблема
- 2.2. Вплив забруднення на зовнішнє середовище
- 2.3. Вплив забруднення на життя і здоров'я людей
- 2.4. Нормування забруднень

3 Розв'язати тестові завдання.

Список рекомендованої літератури

Базова

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів [текст]: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.
2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 278 с.
3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.

4. Гончаренка В.Г. Експертизи в судовій практиці [текст]: наук.-практ. Посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. - 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Юрінком Інтер, 2010. – 400 с.

5. Коломієць Т.М. Експертиза товарів [текст]: Опорний конспект лекцій / Т.М.Коломієць, С.О.Белінська, О.Л.Романеско – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.

6. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів [текст]: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П.Закусілов - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

Допоміжна

7. Вилкова С.А. Експертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. – 252 с.

8. Вольпер И.М., Гримм А.Н., Зайцев В.Н. и др. – Органолептические методы оценки продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1967 г.

9. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Ю.В. Додонкин, И.А. Жебелева, В.И.

10. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 396 с.

11. Лифиц И.М. и др. Исследование непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua/

2. www.rada.gov.ua/

3. www.vobu.com.ua

4. www.smida.gov.ua/

Практичне заняття 4.2 Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання

Методи контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

Завдання для самостійної роботи:

. 1. Опрацювати конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

1.1. Джерела забруднення товарів мікотоксинами та їх вплив на організм людини;

1.2. Контамінація харчових продуктів червами;

1.3. Забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Біологічне забруднення об'єктів зовнішнього середовища як важлива гігієнічна й екологічна проблема

2.2. Вплив забруднення на зовнішнє середовище

3. Розв'язати тестові завдання.

Список рекомендованої літератури

Базова

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів [текст]: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.

2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 278 с.

3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др].-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.

4. Гончаренка В.Г. Експертизи в судовій практиці [текст]: наук.-практ. Посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. - 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Юрінком Інтер, 2010. – 400 с.

5. Коломієць Т.М. Експертиза товарів [текст]: Опорний конспект лекцій / Т.М.Коломієць, С.О.Белінська, О.Л.Романеско – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.

6. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів [текст]: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П.Закусілов - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

Допоміжна

7. Вилкова С.А. Експертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. – 252 с.

8. Вольпер И.М., Гримм А.Н., Зайцев В.Н. и др. – Органолептические методы оценки продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1967 г.

9. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Ю.В. Додонкин, И.А. Жебелева, В.И.

10. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 396 с.

11. Лифиц И.М. и др. Исследование непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua/
2. www.rada.gov.ua/
3. www.vobu.com.ua
4. www.smida.gov.ua/

Практичне заняття 4.3 Обеззараження продовольчих та непродовольчих товарів

Методи контролю: тестування, фронтальне та індивідуальне опитування

Завдання для самостійної роботи:

1. Опрацювати конспект лекцій та рекомендовану літературу для обговорення теоретичних питань теми на семінарському занятті.

1.1. Зараження та забруднення продовольчих та непродовольчих товарів під час надзвичайних ситуацій

1.2. Зараження отруйними речовинами. Біологічне зараження

1.3. Дезактивація продовольчих товарів.

1.4. Утилізація та знищення заражених продовольчих товарів.

2. Самостійно опрацюйте питання:

2.1. Опрацюйте ЗУ "Про загальну безпечність нехарчової продукції"

2.2. Вміст діоксинів у харчових продуктах.

2.3. Запобігання забрудненню діоксинами.

2.4. Поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні.

2.5. Товарознавчі аспекти впливу стимуляторів росту рослин та тварин як на сировину для виробництва харчових продуктів.

3. Розв'язати тестові завдання.

Список рекомендованої літератури

Базова

1. Писаренко Т. П. Безпечність товарів [текст]: опорний конспект лекцій / Т.П. Писаренко; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. експертизи в мит. справі. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2014. – 159 с.

2. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів [текст]. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. - 278 с.

3. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ [сост. И. Г. Серегин и др.]-СПб: ГИОРД, 2008. – 478 с.

4. Гончаренка В.Г. Експертизи в судовій практиці [текст]: наук.-практ. Посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. - 2-ге вид., перероб. і допов. – К.: Юрінком Інтер, 2010. – 400 с.

5. Коломієць Т.М. Експертиза товарів [текст]: Опорний конспект лекцій / Т.М.Коломієць, С.О.Белінська, О.Л.Романеско – К.: КДТЕУ, 2009. – 114 с.

6. Полікарпов І.С. Ідентифікація товарів [текст]: Підручник / І.С.Полікарпов, А.П.Закусілов - К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344 с.

Допоміжна

7. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. – 252 с.

8. Вольпер И.М., Гримм А.Н., Зайцев В.Н. и др. – Органолептические методы оценки продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1967 г.

9. Додонкин Ю.В. Таможенная экспертиза товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений / Ю.В. Додонкин, И.А. Жебелева, В.И.

10. Колесник А.А., Елизарова Л.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1990 г. – 396 с.

11. Лифиц И.М. и др. Исследование непродовольственных товаров. - М.: Экономика, 1988. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. www.ukrstat.gov.ua/
2. www.rada.gov.ua/
3. www.vobu.com.ua
4. www.smida.gov.ua/

Навчальне видання

Роженко Олександра Вікторівна
Кучер Юлія Євгенівна

Кафедра підприємництва і торгівлі

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ
«БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ»

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. .

**Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського**

50005, Дніпропетровська обл.,

м. Кривий Ріг, вул. Трамвайна, 16.

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.