

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Санітарно-епідеміологічна експертиза товарів»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс 8 семестр
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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.tpt.puet.edu.ua/">http://www.tpt.puet.edu.ua/</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом, дискусії, дебати, пізнавальні ігри, робота в групах
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	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)
<b>Базові знання</b>	Наявність широких знань з товарознавства, хімії і методів дослідження сировини і матеріалів, основи екології та безпеки ТНС,
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<ul style="list-style-type: none"><li>Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій,</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій, торговельній, біржовій</li></ul>

<p>торговельній та біржовій діяльності (ПР02);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів (ПР15);</li> <li>• Знати нормативно-правове забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і застосовувати його на практиці (ПР16);</li> <li>• Вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх впливів(ПР17);</li> <li>• Знати сучасні технічні засоби, інформаційно-комунікаційні технології, прикладне програмне забезпечення галузей митної справи (ПР22).</li> </ul>	<p>діяльності (СК05);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Здатність здійснювати діяльність з дотриманням вимог нормативно-правових документів у сфері підприємницької, торговельної та біржової діяльності(СК06);</li> <li>• Здатність визначати споживні властивості, кількісний та якісний склад, технічні характеристики продукції, які дозволяють однозначно ідентифікувати класифікаційну приналежність продукції(СК 11);</li> <li>• Здатність брати участь в розробці проектів стандартів, методичних та нормативних матеріалів, технічної документації і в практичній реалізації розроблених проектів та програм; здійснювати контроль за дотриманням встановлених вимог, діючих норм, правил і стандартів(СК 12);</li> <li>• Здатність проводити експертизи з визначення якісних, кількісних та вартісних характеристик продукції вітчизняного та іноземного виробництва і оформлювати її результати (СК 13).</li> </ul>
---	---

### Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<b>Модуль 1. Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів</b>		
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	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне 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	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне 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	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне 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.	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування. Підготувати доповіді на теми: «Основні джерела, причини і шляхи забруднення молока та молочних продуктів», «Контамінація яєць і продуктів їх переробки»

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів		
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	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування. 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	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне 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	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне 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	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне 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	Самостійне вивчення окремих питань теми, виконання самостійних навчальних завдань за НМП та завдань з ДК; тематичне тестування. 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 14.01.2021 [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 : 09.07.2022.
2. Санітарно-епідеміологічна безпека [Текст] : навч. посібник / за заг. ред. С. В. Петков. – Київ : Скіф, 2017. – 128 с. + Електрон. зміст. – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ.
3. 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.
4. 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
5. Про затвердження Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів : Постанова Кабінету Міністрів України № 667 редакція від 16.02.2022 [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 : 07.07.2022.
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-вр редакція від 19.08.2022 [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 : 07.09.2022.

7. 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 : 07.08.2022.

8. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dpss.gov.ua/> – Назва з екрана. – Дата звернення : 07.07.2022.

9. 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 : 07.08.2022.

10. Про молоко та молочні продукти : Закон України 1870-IV редакція від 16.10.2020 [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 : 07.08.2022.

11. 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 : 07.08.2022.

12. 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 : 07.08.2022.

13. 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 : 07.08.2022.

14. 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 : 07.08.2022.

### **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

<b>Види робіт</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
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);	50

обговорення матеріалу занять (4 бали); виконання навчальних завдань (8 балів); завдання самостійної роботи (8 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (10 балів)	
Підсумковий контроль: ПМК	
Разом	100

**Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
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