

<b>Назва дисципліни</b>	<b>Безпека товарів та довкілля</b>
<b>Викладач</b>	Роль Наталія Валеріївна, кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
<b>Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни</b>	2 курс, 3 семестр
<b>Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну</b>	Економічний факультет
<b>Перелік результатів навчання, що забезпечує дисципліна</b>	<p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і вмінь:</p> <p><i>Знання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системи державного контролю безпечності продукції, її ролі та повноважень органів державного контролю у цій сфері;</li> <li>- законодавчої бази України, що регламентує питання щодо охорони здоров'я громадян;</li> <li>- основних типів забруднювачів та механізмів їх впливу на організм людини;</li> <li>- методології ідентифікації та аналізу небезпечних мікробіологічних, хімічних та фізичних чинників впливу на людину.</li> </ul> <p><i>Вміння:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оцінювати вплив товарів народного споживання на навколишнє середовище на всіх стадіях еколого-технологічного циклу товарів – від ресурсно-сировинної, споживчої до утилізаційної;</li> <li>- давати оцінку безпечності сировини та харчових продуктів, використовуючи стандарти та вимоги;</li> <li>- презентувати результати власних теоретичних і практичних досліджень з технології зберігання та консервування харчових продуктів.</li> </ul>
<b>Опис дисципліни</b>	
<b>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</b>	Навчальна дисципліна «Безпека товарів і довкілля» базується на знаннях з «Біології і екології», здобутих в загальноосвітній школі.
<b>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</b>	25 студентів
<b>Теми аудиторних занять</b>	<b>Теми лекцій</b> 1. Безпечність товарів: сутність поняття. 2. Сучасні проблеми безпечності харчування. 3. Система державного екологічного управління та безпеки товарів народного споживання.

	<p>4. Держпродспоживслужба України як суб'єкт забезпечення безпечності товарів.</p> <p>5. Адміністрування вилучення з обігу та знищення неякісної та небезпечної продукції.</p> <p>6. Нормування безпеки товарів народного споживання.</p> <p>7. Небезпека забруднень товарів токсичними металами.</p> <p>8. Нітрати, нітрити та нітрозосполуки як забруднювачі харчових продуктів.</p> <p>9. Забруднення харчових продуктів пестицидами.</p> <p>10. Радіаційне забруднення товарів.</p> <p>11. Фізіолого-гігієнічне обґрунтування регламентів використання харчових добавок.</p> <p>12. Забруднення товарів мікроорганізмами.</p> <p>13. Небезпека забруднень товарів мікотоксинами.</p> <p>14. Забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами.</p> <p><b>Теми практичних занять</b></p> <p>1. Закон України «Про якість та безпеку продуктів харчування та продовольчої сировини». Закон України «Про захист прав споживачів». Порядок ввезення імпортованих продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів в Україну.</p> <p>2. Фальсифікація продовольчих товарів. Види фальсифікації. Засоби фальсифікації.</p> <p>3. Етапи провадження систем НАССР на виробництві. Створення робочої групи НАССР. Контроль за здійсненням НАССР.</p> <p>4. Ідентифікація небезпечних чинників. Визначення характеристик ризику.</p> <p>5. Визначення прийнятних ризиків небезпечних чинників. Обирання та оцінювання заходів керування.</p> <p>6. Харчові барвники. Ароматичні речовини та підсилювачі смаку. Натуральні та синтетичні підсолоджувачі.</p> <p>7. Документація на сільськогосподарську продукцію, що дозволяється до реалізації. Максимально допустимі рівні отруйних речовин у продуктах.</p>
<b>Мова викладання</b>	Українська