

Білоцерківський національний аграрний університет
Біолого-технологічний факультет
Кафедра безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ТОВАРІВ І ДОВКІЛЛЯ» Галузь знань – 07 Управління та адміністрування (D Бізнес, адміністрування та право) Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля» (D7 «Торгівля») Освітня програма – «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми:	вибірковий
Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин	4 кредити / 120 годин
Семестр	6
Форма контролю	залік
Мова викладання	українська
Профайл викладача 	Недашківська Наталія Володимирівна Посада: доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук Робоче місце: навчальний корпус № 9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 134 ауд. E-mail: NNV2020@ukr.net orcid.org/0000-0001-9888-5000 Зв'язок з викладачем: +38098 78-372-15
Опис дисципліни	Дисципліна формує теоретичні та практичні навички із забезпечення безпечності товарів і захисту довкілля. Студенти вивчають нормативно-правову базу, роль Держпродспоживслужби та механізми вилучення небезпечної продукції з обігу. Особлива увага приділяється регламентам використання харчових добавок, безпеці непродовольчих товарів та контролю хімічних і біологічних забруднювачів. Вивчення дисципліни дозволить майбутнім фахівцям ефективно оцінювати ризики, працювати з державними стандартами та гарантувати екологічну безпеку продукції на всіх етапах її життєвого циклу.
Передумови для вивчення дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна «Безпека товарів і довкілля» базується на знаннях з «Біології і екології», здобутих в загальноосвітній школі та знаннях з дисципліни «Товарознавство», яка вивчалась на 2 курсі.

Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Безпека товарів і довкілля» є формування у майбутніх фахівців спеціальності «Підприємництво та торгівля» знань про значення шкідливих та токсичних речовин, вивчення їх впливу на організм людини і навколишнє середовище та принципів систем управління безпечністю продукції.
Формат дисципліни	Для денної форми навчання дисципліна викладається у традиційному форматі (лекційні, практичні заняття) із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дистанційне навчання) можуть використовуватись платформи Moodle, ZOOM. Формат викладання дисципліни є змішаним: поєднання традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання. Для заочної форми навчання дисципліна викладається у форматі поєднання самостійної роботи студента та сесійних занять. Основний обсяг матеріалу студенти опрацьовують самостійно за наданими методичними рекомендаціями, підручниками та електронними ресурсами. Під час навчальних сесій проводяться установчі лекції, практичні та консультаційні заняття, де розглядаються ключові теми курсу та виконуються завдання прикладного характеру. Для підтримки навчального процесу активно застосовуються електронні освітні платформи (Moodle, ZOOM тощо), що забезпечує можливість дистанційних консультацій, перевірки індивідуальних завдань.
Компетентності відповідно до Стандарту вищої освіти зі спеціальності 075 076 «Підприємництво та торгівля» (D7 «Торгівля»)	ЗК 02. Здатність застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях. ЗК 07. Здатність працювати в команді. ЗК 09. Прагнення до збереження навколишнього середовища. ЗК 10. Здатність діяти відповідально та свідомо. СК 3. Здатність здійснювати діяльність у взаємодії суб'єктів ринкових відносин. СК 5. Здатність визначати та оцінювати характеристики товарів і послуг в підприємницькій та торговельній діяльності.
Очікувані результати навчання	ПРН 02. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки, вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій та торговельній діяльності. ПРН 08. Застосовувати одержані знання й уміння для ініціювання та реалізації заходів у сфері збереження навколишнього природного середовища і здійснення безпечної діяльності підприємницьких та торговельних структур. ПРН 13. Використовувати знання форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин для забезпечення діяльності підприємницьких та торговельних структур. ПРН 15. Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій та торговельній діяльності за допомогою сучасних методів.
Структура курсу	<i>Змістовий модуль 1. Нормативно-правові засади забезпечення безпеки споживчих товарів</i> Тема 1.1. Якість і безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Тема 1.2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки харчової продукції. Тема 1.3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях

	Тема 1.4. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні. Тема 1.5. Сучасні проблеми безпечності харчування. Тема 1.6. Пакування та зберігання товарів. Змістовий модуль 2. Безпечність харчових продуктів та непродовольчих товарів Тема 2.1. Екологія харчових продуктів. Токсикометрія харчових добавок. Тема 2.2. Генетично модифіковані джерела харчових продуктів. Тема 2.3. Радіологічний контроль продуктів харчування. Тема 2.4. Нітрати, нітрити та нітрозосполуки, їх вплив на організм людини. Тема 2.5. Пестициди, мікотоксини шляхи забруднення харчових продуктів. Тема 2.6. Забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами. Тема 2.7. Маркування споживчих товарів. Змістовий модуль 3. Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання Тема 3.1. Система державного екологічного управління та безпеки товарів народного споживання. Тема 3.2. Держпродспоживслужба України як суб'єкт забезпечення безпечності товарів. Тема 3.3. Адміністрування вилучення з обігу та знищення неякісної та небезпечної продукції.
Методи навчання	Під час лекційних занять використовується: розповідь – оповідна, описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; обговорення – для усвідомлення за допомогою діалогу поняття основних прийомів і методів впровадження систем контролю безпечності. Під час практичних заняття використовуються: робота з нормативною документацією, мозкові атаки для розробки сценарію і проекту організації діяльності підприємства. При виконанні самостійної роботи використовується дослідницький метод.
Політика	Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи здобувачів будуть оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем. Політика щодо відвідування занять: очікується, що здобувачі відвідають усі лекції та практичні заняття курсу. Здобувачі мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. Відпрацювання пропущених занять згідно графіку консультацій викладача. За об'єктивних причин навчання може відбуватись в он-лайн режимі. Політика щодо дедлайнів і перескладання: здобувачі мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт. Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність. Політика оцінювання: засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Moodle Білоцерківського НАУ.
Рекомендовані джерела інформації	Основна література 1. Мережко Н. В., Шульга О. С., Пиркова О. В., Рябченко Н. М.

- Екологічна безпека товарів: навч. посібник. Київ: Державний торговельно-економічний університет, 2022. 248 с.
2. Лозова Т. М., Сирохман І. В. Товарознавство. Безпека товарів: навч. посібник. Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. 416 с.
3. Екологічна безпека та сталий розвиток: навч. посібник / за заг. ред. проф. В. М. Боголюбова. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ: ТОВ «Білоцерківдрук», 2024. 452 с.
4. Гончаренко В.Г. Експертизи в судовій практиці: наук.-практ. посіб. / за заг. ред. В.Г. Гончаренка. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ: Юрінком Інтер, 2010. 400 с.
5. Дубініна А.А. Токсичні речовини і методи їх визначення. Харків: ХДУХТ, 2016. 106 с.
6. Коломієць Т.М., Белінська С.О., Романеско О.Л. Експертиза товарів: опорний конспект лекцій. Київ: КДТЕУ, 2009. 114 с.

Додаткова література

1. Варченко О. М., Свистунова І. В., Котвицька Н. М. Екологізація сільськогосподарського виробництва як фактор підвищення безпечності продовольчих товарів. *Економіка та управління АПК*. 2022. № 1. С. 45–58.
2. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991 р. № 1023-XII (зі змінами та доповненнями, зокрема редакція 2024–2025 рр.). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р. № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>
4. Закон України «Про загальну безпечність непродовольчих товарів» від 02.12.2010 р. № 2736-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2736-17>
5. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» від 25.06.1991 р. № 1264-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1264-12>
6. Технічний регламент щодо екологічного маркування: Постанова Кабінету Міністрів України від 18.05.2011 р. № 529. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/529-2011-п>

Інформаційні ресурси

1. Навчально-інформаційний портал БНАУ Moodle. URL: <https://teach.btsau.net.ua/>
2. Наукова бібліотека БНАУ. URL: <https://library.btsau.edu.ua/>
3. Інституційний репозитарій БНАУ: URL: <https://rep.btsau.edu.ua/>