

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

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «БЕЗПЕКА ТОВАРІВ І ДОВКІЛЛЯ»</p> <p>Галузь знань - 07 «Управління та адміністрування» Спеціальність - 073 «Менеджмент» Освітня програма - «Менеджмент»</p>
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Компонент освітньої програми	вибірковий
Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин	4 кредити / 120 годин
Семестр	3
Форма контролю	залік
Мова викладання	українська
<p>Профайл викладача</p> 	<p>Роль Наталія Валеріївна Посада: асистент кафедри безпеності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук Робоче місце: навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 132а ауд. (кафедра безпеності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів). Зв'язок з викладачем: +380975787378 E-mail: nataliia.rol@btsau.edu.ua</p>
Опис дисципліни	Знання різних видів небезпек, що оточують людину в усіх сферах її діяльності, дає можливість розробити та впроваджувати превентивні заходи, а також мінімізувати негативний вплив на організм. Знання принципів впровадження систем безпеності на виробництві дає можливість ефективно організувати діяльність підприємства.
Передумови для вивчення дисципліни	Вибіркова навчальна дисципліна «Безпека товарів і довкілля» базується на знаннях з «Біології і екології», здобутих в загальноосвітній школі.
Мета вивчення дисципліни	Метою вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців спеціальності 073 «Менеджмент» знань про значення шкідливих та

	токсичних речовин, вивчення їх впливу на організм людини і навколишнє середовище та принципів систем управління безпекою продукції.
Формат дисципліни	Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дистанційне навчання) можуть використовуватись платформи Moodle, ZOOM, Hangouts, Viber. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.
Очікувані результати навчання	<p>РН 1.1. Знати свої права і обов'язки як члена суспільства: розуміти сутність положень нормативно-правових актів, що регламентують питання права споживачів на безпечну продукцію та охорону здоров'я громадян; знати систему державного контролю безпеки продукції та визначати роль та повноваження органів державного контролю у цій сфері.</p> <p>РН 4.1. Знати основні типи забруднювачів та механізми їх впливу на організм людини; виявляти навички пошуку, збирання та аналізу інформації щодо безпеки продукції для прийняття рішень щодо її придбання.</p> <p>РН 11.1. Знати методологію ідентифікації та аналізу небезпечних мікробіологічних, хімічних та фізичних чинників впливу на здоров'я людини.</p> <p>РН 12.1. Оцінювати правові, соціальні та економічні наслідки для підприємства при порушенні ним вимог законодавства щодо безпеки товарів.</p> <p>РН 15.1. Демонструвати здатність діяти соціально відповідально та громадсько свідомо на основі етичних міркувань (мотивів) у процесі виробництва, реалізації, придбання та споживання товарів.</p> <p>РН 18.1. Вміти оцінювати вплив товарів народного споживання на довкілля на всіх стадіях еколого-технологічного циклу товарів – від ресурсно-сировинної, споживчої до утилізаційної.</p>
Структура курсу	<p><i>Змістовий модуль 1. Нормативно-правові засади забезпечення безпеки споживчих товарів</i></p> <p>Тема 1.1. Безпечність товарів: сутність поняття.</p> <p>Тема 1.2. Сучасні проблеми безпеки харчування.</p> <p>Тема 1.3. Система державного екологічного управління та безпеки товарів народного споживання.</p> <p>Тема 1.4. Держпродспоживслужба України як суб'єкт забезпечення безпеки товарів.</p> <p>Тема 1.5. Адміністрування вилучення з обігу та знищення неякісної та небезпечної продукції.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Безпечність харчових продуктів та непродовольчих товарів</i></p> <p>Тема 2.1. Нормування безпеки товарів народного споживання.</p> <p>Тема 2.2. Небезпека забруднень товарів токсичними металами.</p> <p>Тема 2.3. Нітрати, нітрити та нітрозосполуки як забруднювачі харчових продуктів.</p> <p>Тема 2.4. Забруднення харчових продуктів пестицидами.</p> <p>Тема 2.5. Радіаційне забруднення товарів.</p> <p>Тема 2.6. Фізіолого-гігієнічне обґрунтування регламентів використання харчових добавок.</p>

	<p>Змістовий модуль 3. Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання</p> <p>Тема 3.1. Забруднення товарів мікроорганізмами.</p> <p>Тема 3.2. Небезпека забруднень товарів мікотоксинами.</p> <p>Тема 3.3. Забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами.</p>																																												
<p>Методи навчання</p>	<p>Під час лекційних годин використовується: розповідь – оповідна, описова форма розкриття навчального матеріалу з візуальним поясненням; обговорення – для усвідомлення за допомогою діалогу основних прийомів і методів впровадження систем контролю безпечності. Під час практичних заняття використовуються: робота з нормативною документацією, мозкові атаки для розробки сценарію і проєкту організації діяльності підприємства. При виконанні самостійної роботи використовується дослідницький метод.</p>																																												
<p>Види контролю та критерії оцінювання</p>	<p>Поточний контроль: активність в дискусії на лекційних заняттях, усне опитування, перевірка виконання практичних завдань (розрахункових, ситуаційних, доповідей, презентацій), завдань для самостійної роботи, індивідуального навчально-дослідного завдання. Під час модульного контролю засобом оцінювання є письмова контрольна робота.</p> <p style="text-align: center;">Розподіл балів, що присвоюється здобувачам вищої освіти за підсумкового контролю «залік»</p> <table border="1" data-bbox="534 1003 1455 1160"> <thead> <tr> <th>Види робіт</th> <th>Лекції</th> <th>Практичні заняття</th> <th>Самостійна робота</th> <th>Модульний контроль</th> <th>ІНДЗ</th> <th>Загальний бал</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Максимально можлива кількість балів</td> <td>10</td> <td>30</td> <td>10</td> <td>40</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Шкала оцінювання успішності здобувачів вищої освіти</p> <table border="1" data-bbox="526 1216 1455 1585"> <thead> <tr> <th rowspan="2">За 100-бальною шкалою</th> <th rowspan="2">За шкалою ECTS</th> <th colspan="2">За національною шкалою</th> </tr> <tr> <th>іспит</th> <th>залік</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90–100</td> <td>A</td> <td>Відмінно</td> <td rowspan="4">Зараховано</td> </tr> <tr> <td>82–89</td> <td>B</td> <td>Добре</td> </tr> <tr> <td>75–81</td> <td>C</td> <td rowspan="2">Задовільно</td> </tr> <tr> <td>64–74</td> <td>D</td> </tr> <tr> <td>60–63</td> <td>E</td> <td colspan="2">Незадовільно (не зараховано) з можливістю повторного складання</td> </tr> <tr> <td>35–59</td> <td>FX</td> <td colspan="2">Незадовільно (не зараховано) з обов'язковим повторним вивченням</td> </tr> <tr> <td>1–34</td> <td>F</td> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table>	Види робіт	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	ІНДЗ	Загальний бал	Максимально можлива кількість балів	10	30	10	40	10	100	За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою		іспит	залік	90–100	A	Відмінно	Зараховано	82–89	B	Добре	75–81	C	Задовільно	64–74	D	60–63	E	Незадовільно (не зараховано) з можливістю повторного складання		35–59	FX	Незадовільно (не зараховано) з обов'язковим повторним вивченням		1–34	F		
Види робіт	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Модульний контроль	ІНДЗ	Загальний бал																																							
Максимально можлива кількість балів	10	30	10	40	10	100																																							
За 100-бальною шкалою	За шкалою ECTS	За національною шкалою																																											
		іспит	залік																																										
90–100	A	Відмінно	Зараховано																																										
82–89	B	Добре																																											
75–81	C	Задовільно																																											
64–74	D																																												
60–63	E	Незадовільно (не зараховано) з можливістю повторного складання																																											
35–59	FX	Незадовільно (не зараховано) з обов'язковим повторним вивченням																																											
1–34	F																																												
<p>Політика</p>	<p>Політика щодо академічної доброчесності: очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем. Положення про академічну доброчесність у Білоцерківському національному аграрному університеті розміщене на сайті університету https://cutt.ly/JErOhCw</p> <p>Політика щодо відвідування занять: очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. За об'єктивних причин навчання може відбутись в он-лайн режимі.</p>																																												

	<p>Політика щодо дедлайнів і перескладання: студенти мають дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p>Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text 2. Вовкогон А. Г., Роль Н. В. Безпека товарів і довкілля: метод. вказ. Біла Церква: БНАУ, 2020. 34 с. 3. Дубініна А. А. Токсичні речовини і методи їх визначення. Харків: ХДУХТ, 2016. 106 с. 4. Експертиза товарів: навч. посіб. / А. А. Дубініна, І. О. Дудла, М. Р. Мардар та ін. Х.: ХДУХТ, 2017. 685 с. 5. Назаренко Л. О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів»): навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2013. 312 с. 6. Писаренко Т. П. Безпечність товарів: опорний конспект лекцій. Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. 159 с. 7. Шкарлупа В. Ф. Основи екології та безпеки товарів народного споживання: підручник. К.: КНТЕУ, 2012. 315 с.