

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

|  |  |
|--|--|
|   | <b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b><br><b>«БЕЗПЕКА ТОВАРІВ І ДОВКІЛЛЯ»</b><br><br>Галузь знань: 07 Управління та адміністрування<br>Спеціальність: 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність<br>Освітня програма - «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»  |
| <b>Рівень вищої освіти</b>   | перший (бакалаврський)   |
| <b>Компонент освітньої програми:</b>   | обов'язковий   |
| <b>Кількість кредитів ECTS / загальна кількість годин</b>  | 5 кредитів / 150 годин   |
| <b>Семестр</b>   | 5  |
| <b>Форма контролю</b>  | Залік  |
| <b>Мова викладання</b>   | українська   |
| <b>Профайл викладача</b><br><br><br> | <b>Вовкогон Аліна Григорівна</b><br><b>Посада:</b> завідувач кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів<br><b>Науковий ступінь:</b> кандидат сільськогосподарських наук<br><b>Робоче місце:</b> навчальний корпус № 9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 132 а ауд. (кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів).<br><b>E-mail:</b><br><b>Зв'язок з викладачем:</b> +380674582135<br><br><b>Роль Наталія Валеріївна</b><br><b>Посада:</b> асистент кафедри безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів<br><b>Науковий ступінь:</b> кандидат сільськогосподарських наук<br><b>Робоче місце:</b> навчальний корпус №9 (вул. Героїв Чорнобиля 3а), 132а ауд. (кафедра безпеки та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів).<br><b>E-mail:</b> <a href="mailto:nataliia.rol@btsau.edu.ua">nataliia.rol@btsau.edu.ua</a><br><b>Зв'язок з викладачем:</b> +380975787378 |

|   |   |
|---|---|
| <b>Опис дисципліни</b>                    | 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 безпечності на виробництві дає можливість ефективно організувати діяльність підприємства.   |
| <b>Передумови для вивчення дисципліни</b> | Обов'язкова навчальна дисципліна «Безпека товарів і довкілля» базується на знаннях такої дисципліни як «Товарознавство».  |
| <b>Мета вивчення дисципліни</b>           | Метою вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» знань про значення шкідливих та токсичних речовин, вивчення їх впливу на організм людини і навколишнє середовище та принципів систем управління безпечністю продукції.   |
| <b>Формат дисципліни</b>                  | Для денної форми навчання дисципліна викладається в очному форматі, із застосуванням мультимедійних засобів. За необхідності (індивідуальні графіки, дуальна форма навчання, дистанційна тощо) можуть використані платформи Moodle, ZOOM, Hangouts, Viber. Формат проведення дисципліни є змішаним: поєднання як традиційних форм навчання з елементами дистанційного навчання.   |
| <b>Очікувані результати навчання</b>      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знати систему державного контролю безпечності продукції та визначати роль та повноваження органів державного контролю у цій сфері.</li> <li>2. Знати законодавчу базу України, що регламентує питання щодо охорони здоров'я громадян.</li> <li>3. Вміти оцінювати вплив товарів народного споживання на навколишнє середовище на всіх стадіях еколого-технологічного циклу товарів – від ресурсно-сировинної, споживчої до утилізаційної</li> <li>4. Знати основні типи забруднювачів та механізми їх впливу на організм людини.</li> <li>5. Знати методологію ідентифікації та аналізу мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників впливу на безпечність людини</li> </ol>   |
| <b>Структура курсу</b>                    | <p><i>Змістовий модуль 1. Нормативно-правові засади забезпечення безпечності споживчих товарів</i></p> <p>Тема 1.1. Безпечність товарів: сутність поняття</p> <p>Тема 1.2. Сучасні проблеми безпечності 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 безпечності 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, нітроти 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><i>Змістовий модуль 3. Небезпека забруднень біологічної природи та принципи їх нормування в товарах народного споживання</i></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>  |
| <b>Методи навчання</b>                  | <p>Під час лекційних годин 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.</p> <p>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.</p>   |
| <b>Політика</b>                         | <p><b>Політика щодо академічної доброчесності:</b> очікується, що письмові роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Виявлення ознак академічної недоброчесності в роботі студента (списування, відсутність посилань на використані джерела, фабрикація, фальсифікація, обман) є підставою для її незарахування викладачем.</p> <p><b>Політика щодо відвідування занять:</b> очікується, що студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти 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.</p> <p><b>Політика щодо дедлайнів і перескладання:</b> студенти мають дотримуватись термінів виконання усіх видів робіт.</p> <p><b>Політика щодо виконання завдань:</b> позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність.</p> <p><b>Політика оцінювання:</b> засоби та критерії оцінювання прописані в робочій програмі дисципліни, розміщеної на платформі Е-навчання Білоцерківського НАУ (Moodle).</p> |
| <b>Рекомендовані джерела інформації</b> | <p style="text-align: center;"><b>Базова література</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Батутіна А.П., Ємченко І.В. Експертиза товарів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2004. 278 с.</li> <li>2. Вовкогон А.Г., Роль Н.В. Безпека товарів і довкілля: метод. вказ. Біла Церква: БНАУ, 2020. 34 с.</li> <li>3. Гончаренка 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.</li> <li>4. Дубініна А.А. Токсичні речовини і методи їх визначення. Харків: ХДУХТ, 2016. 106 с.</li> <li>5. Коломієць Т.М., Белінська С.О., Романеско О.Л. Експертиза товарів: опорний конспект лекцій. Київ: КДТЕУ, 2009. 114 с.</li> <li>6. Писаренко Т. П. Безпечність товарів: опорний конспект лекцій. Донецьк: ДонНУЕТ, 2014. 159 с.</li> <li>7. Полікарпов І.С., Закусілов А.П. Ідентифікація товарів: підручник Київ: Центр навчальної літератури, 2005. 344 с.</li> </ol>  |

|  |   |
|--|---|
|  | 8. Серегин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособ. Санкт-Петербург: ГИОРД, 2008. 478 с. |
|--|---|