ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Безпечність та екологічність товарів»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 2 семестр
Освітня програма/спеціалізація	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	Магістр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну, **Горячова Олена Олександрівна**
науковий ступінь і вчене звання, к.т.н.,доцент
посада доцент кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи

Контактний телефон	+38-050-065-25-06
Електронна адреса	goryachova0ea@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.tpt.puet.edu.ua/stud.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 9.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набуття студентами знань щодо понять та складових безпечності і екологічності товарів, оволодіння навичками та вміннями аналізувати та виконувати контроль за показниками якості та безпечності продукції.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150годин (лекції 12 год., практичні заняття 28 год., самостійна робота 110 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом із застосуванням методів міні-досліджень, ситуаційного аналізу, інтерактивної дискусії, імітаційних.
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; виконання домашніх завдань; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
• використовувати базові знання з торгівлі й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях; • застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в торговельній діяльності; • вміти вирішувати професійні завдання з організації діяльності торговельних структур і розв'язувати проблеми у кризових ситуаціях з урахуванням зовнішніх та внутрішніх вплив;	• здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; • здатність здійснювати діяльність у взаємодії суб'єктів ринкових відносин; • здатність застосовувати інноваційні підходи в діяльності торговельних структур ; • здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності торговельних структур;

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Безпечність харчових продуктів		
Тема 1. Проблема якості сучасних продуктів харчування. Сутність та основні поняття безпечності харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 2. Класифікація шкідливих речовин, видів небезпек та шляхи забруднення харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 3. Забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів хімічними речовинами.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 4. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 5. Сучасні міжнародні вимоги з питань забезпечення безпечності харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Модуль 2. Екологічність товарів		
Тема 6. Екологізація попиту та виробництва	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 7. Екологічність товарів: основні поняття та критерії	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.
Тема 8. Органічне виробництво. Сертифікація та маркування органічної продукції	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування; вирішення завдань, написання доповідей та рефератів.

Інформаційні джерела

1. Базове керівництво з впровадження системи НАССР (методи гарантії безпечності та якості харчових продуктів) (в питаннях та відповідях) [Текст] / С. В. Бізікін, О. В. М'ячиков, С. О. М'ячикова, С. В. Ожеред. – Харків : Іванченка І.С., 2013. – 44.
2. Бомба М. Я. Екологічність і безпечність продуктів харчування: навч. посібник. Львів : СПОЛОМ, 2022. - 204 с.
3. Букалова Н.В., Богатко Н.М., Приліпко Н.М. Проблеми екологічної безпечності харчових продуктів в Україні.Безпечність та якість харчових продуктів у концепції «Єдине здоров'я» (1-2 червня 2023 р.), с. 10-12.
4. Василенко І.А., Чупринов Є.В., Іванченко А.В., Скиба М.І., Воробйова В.І., Галиш В.В. Зелені технології у промисловості : монографія. Дніпро : Акцент ПП, 2019. - 366 с.
5. Лісова Н.О. Екологічний бізнес. Навчально-методичний посібник . Тернопіль: Вектор. – 2017. – 72 с.
6. Овчинніков О. Екологічні наслідки війни в Україні: огляд за грудень 2024 Електронний ресурс: режим доступу https://uwecworkgroup.info/uk/environmental-consequences-of-the-war-in-ukraine-december-2024-january-2025-review/
7. Пахомська, О. В. Харчові продукти – проблеми якості та безпечності. Науковий вісник ТДАТУ,

2022. -№ 11(2), с.4–13.
8. Сарапіна М.В. Забезпечення екологічної безпеки: підручник / М.В. Сарапіна, В.А. Андронов, С.Р. Артем'єв, О.В. Бригада, О.В. Рибалова. – Х.: НУЦЗУ, 2019. – 246 с.
9. Тараймович І.В.1 , Демчук Л.І.2 , Тихонова О.М. Екологічні аспекти виробництва та споживання: вплив на забруднення та вичерпання природних ресурсів. Екологічні науки № 1(52), Том 1, 2024. – С. 145-150.

Інтернет-ресурси:

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України. - Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text
2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів. Закон України. - Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text
3. Food safety (Безпечність харчових продуктів) // Official website European Union (Офіційний веб-сайт Європейського Союзу). — Режим доступу: http://europa.eu/pol/food/index_en.htm.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. 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).
Положення про організацію освітнього процесу: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-proorganizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf
Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf
Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості: https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf
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 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.
В ПУЕТ діють:
Кодекс честі студента: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf
Положення про академічну доброчесність: https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf
Положення про запобігання випадків академічного плагіату: https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf
Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:
Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти: https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf
Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену: https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf
Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції: https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiyakorupciyi/
Політика підтримки учасників освітнього процесу:
Психологічна служба: http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/
Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ: http://puet.edu.ua/otherdivisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/
Уповноважений з прав корупції: https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/
Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): захист домашнього завдання (10 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	55
Модуль 2 (теми 6-8): захист домашнього завдання (10 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	45
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
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