

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва

СИЛАБУС

БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ / PRODACT SAFETY

Інформація про викладача		
Викладачі	Власенко Ірина	Василишина Ольга
Науковий ступінь	доктор медичних наук	кандидат педагогічних наук
Вчене звання	професор	доцент
Посада	професор кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва	доцент кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, ауд. 50	
Контактний телефон	097-57-14-171	098-26-71-583
E-mail:	Vlasenkoirina837@gmail.com	o.vasylyshyna@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	https://m.vtei.edu.ua/course/view.php?id=543	
Інформація про освітній компонент		
Статус компонента	Вибірковий	
Освітній ступінь	Бакалавр	
Навчальний рік	2026/2027	
Анотація курсу	Вивчення освітнього компонента передбачає розкриття значення шкідливих та токсичних речовин, вивчення їх впливу на організм людини і навколишнє середовище та принципів систем управління безпечністю продукції. Основним завданням освітнього компонента є: сформувати систему знань щодо функціонування систем якості та безпечності продукції, які застосовуються на сучасних виробництвах; організувати роботу систем управління якістю та безпечністю продуктів харчування; застосовувати шляхи досягнення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування; розповсюджувати серед населення знання щодо здорового харчування та культури споживання продуктів	
Мова викладання	Українська мова	
Результати навчання	– вміння трактувати показники безпечності харчових продуктів; – розуміння функціонування систем якості та безпечності продукції, які застосовуються на сучасних виробництвах та їх взаємозв'язок з діяльністю по досягненню екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування; – вміння визначати забруднення харчових продуктів сторонніми речовинами; – вміння організовувати роботу систем управління якістю та безпечністю продуктів харчування; – вміння застосовувати шляхи досягнення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування.	

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	самостійна робота здобувачів		
Тема 1. Державне регулювання в сфері управління безпечністю товарів	10	2	2	6	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 2. Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР	10	2	2	6	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 3. Небезпечні чинники системи НАССР	10	2	2	6	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 4. Харчові добавки у продуктах харчування	10	2	2	6	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 5. Забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини нітратами, нітритами, нітрозоамінами	10	2	2	6	ВПЗ, В, ДП	5
Тема 6. Забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини пестицидами	10	2	2	6	ВПЗ, В, ДП	5
Тема 7. Мікробні забруднення та геномодифіковані організми у продуктах харчування	10	2	2	6	ВПЗ, В, ДП	5
Тема 8. Забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами	10	2	2	6	ВПЗ, В, ДП	5
Тема 9. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів радіонуклідами	10	2	2	6	ВПЗ, В, ДП	5
Тема 10. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів важкими металами	10	2	2	6	ВПЗ, В, ДП	5
Тема 11. Безпечність непродовольчих товарів як показник їх якості	8	2	2	4	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 12. Безпечність товарів	8	2	2	4	ВПЗ, В,	5

з полімерних матеріалів					УД, Т	
Тема 13. Безпечність іграшок	8	2	2	4	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 14. Безпечність виробів з текстилю	8	2	2	4	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 15. Безпечність товарів побутової хімії	8	2	2	4	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 16. Безпечність парфумерно-косметичних товарів	8	2	2	4	ВПЗ, В, УД, Т	5
Тема 17. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення безпечності харчових продуктів	8	2	2	4	ВПЗ, В, ДП	5
Індивідуальне завдання	24			24	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль	екзамен					
Поточний контроль / критерії оцінювання	Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал; ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали; УД – участь у дискусії – 1 бал; Т – тестування – 1 бал; ДП – доповідь та презентація – 2 бали; ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (участь у наукових заходах). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів. Критерії оцінювання встановлені відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf..					
Основні літературні та інформаційні джерела	1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 1998 № 771/97-ВР зі змінами та доповненнями станом на 07.11.2025. URL : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр 2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 2639-VIII зі змінами та доповненнями станом на 07.11.2025. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19 3. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корма, побічні продукти тваринного походження, здоров'я і благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII зі змінами та доповненнями станом на 07.11.2025. URL : http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2042-19 4. Власенко І, Семко Т, Поліщук Г, Борова М. Сучасний стан і перспективи розвитку ринку органічної продукції в Україні та світі. <i>Харчова промисловість</i>. 2020. № 27. С 37-45. 5. Власенко І.Г., Семко Т.В., Іваніщева О.А. Оцінка біологічної безпечності м'ясної сировини при прийманні на м'ясопереробне підприємство. <i>Продовольчі ресурси</i>. 2021. Т. 9. № 16. С. 49-56. 6. Власенко І.Г., Головка М.П., Головка Т.М., Семко Т.В. Гігієна та санітарія переробних підприємств : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2022. 222 с. 7. Власенко І.Г., Головка М.П., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія					

	молока та молочних продуктів з елементами НАССР : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 290 с. 8. Власенко І.Г., Головка М.П., Головка Т.М., Семко Т.В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 404 с. 9. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 436 с. 10. Сирохман І.В., Лозова Т.М., Гирка О.І., Філь М.І., Калимон М.В. Якість і безпечність харчової продукції традиційних та інноваційних технологій : підруч. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.
Політика освітнього компонента	
Організація навчання	Аудиторні заняття з освітнього компонента проводяться згідно затвердженого розкладу. Електронний варіант розкладу розміщується на сайті ВТЕІ ДТЕУ. Вимоги щодо організації навчання: 1. Сумлінне виконання розкладу занять з освітнього компонента (здобувачі вищої освіти відвідують заняття в обов'язковому порядку; здобувачі, які запізнилися на заняття, до заняття не допускаються). 2. Активна участь в обговоренні навчальних питань, попередня підготовка до практичних занять, якісне і своєчасне виконання завдань та обов'язкове виконання самостійних завдань, наданих викладачем. 3. Користування мобільними пристроями під час заняття лише з дозволу викладача і тільки з навчальною метою. 4. Здобувач вищої освіти може ознайомлюватись із своїми оцінками та накопиченими балами в особистому електронному кабінеті, що міститься у вільному доступі. 5. Можливість перескладання будь-якого експрес-контролю в разі отримання незадовільної оцінки. Згідно з робочою програмою освітнього компонента окремі теми або їх питання викладаються на лекційних заняттях, інші – вивчаються здобувачами самостійно. Вивчення доцільно розпочати з ознайомлення з програмою курсу, а потім переходити до послідовного вивчення окремих тем. Самостійна робота здобувачів повинна проводитися у двох напрямках: – з питань тем освітнього компонента, які розглядалися під час аудиторних занять, увагу слід зосередити на більш детальному вивченні окремих положень законодавчих актів; – з питань тем освітнього компонента, які повністю передбачені для самостійного вивчення, необхідно опрацювати та засвоїти матеріал у відповідності з робочою програмою. Для кращого засвоєння матеріалу доцільно по кожній з тем і підтем складати конспект. Перевірка виконання самостійної роботи проводиться викладачем на практичних заняттях, а також виноситься на поточний контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався при проведенні аудиторних навчальних занять.
Інтеграція ШІ в освітній процес	Інтеграція ШІ в освітній процес здійснюється відповідно до Політики застосування штучного інтелекту (ШІ). Згідно пункту 3. Політики застосування штучного інтелекту (ШІ) правила для здобувачів: 3.1. Дозволене використання ШІ (як допоміжного інструменту) 3.1.1. Планування та генерація ідей

	Використання ШІ для мозкового штурму, пошуку нових ідей для теми тез (з обов'язковим додаванням у запит посилань на україномовні джерела за тематикою дослідження). 3.1.2. Допомога в дослідженнях Узагальнення великих наукових статей або звітів для швидкого розуміння їхньої суті. Важливо: це не замінює необхідності самостійного прочитання та критичного аналізу ключових джерел. Пошук релевантної літератури або джерел (з обов'язковою подальшою перевіркою їх існування та достовірності, оскільки ШІ може вигадувати джерела). 3.1.3. Покращення власного тексту Перевірка граматики, орфографії та пунктуації у власноруч написаному тексті. Перефразування власних складних речень для покращення ясності та стилю. Переклад фрагментів тексту з іноземних джерел з обов'язковим подальшим редагуванням, оскільки автоматичний переклад часто буває неточним. 3.2. Заборонене використання ШІ (що вважається порушенням академічної доброчесності) Наступні дії є суворо забороненими і розглядаються як грубе порушення принципів академічної доброчесності, що прирівнюється до плагіату та академічного шахрайства: 3.2.1. Пряме копіювання (Плагіат) Подання тексту, повністю або значною мірою згенерованого ШІ, як власної, оригінальної роботи. Це стосується як цілої роботи, так і окремих абзаців. 3.2.2. Використання під час контрольних заходів Будь-яке використання інструментів ШІ під час іспитів, тестів (включаючи онлайн-тестування), якщо це не було прямо та письмово дозволено науково-педагогічним працівником для конкретного завдання. 3.2.3. Фальсифікація та вигадкування Використання ШІ для створення фальшивих даних, неіснуючих посилань на літературу, фейкових цитат чи результатів досліджень. 3.2.4. Делегування ключових завдань Перекладання на ШІ основного аналітичного чи творчого завдання роботи. Наприклад, замість самостійного аналізу ринкової ситуації здобувач дає ШІ запит: «Проаналізуй ринок смартфонів в Україні та напиши висновки», а потім подає отриманий текст як результат власного аналізу. 3.2.5. Виконання роботи за іншого Використання ШІ для відповідей, виконання групових завдань від імені здобувача, якщо це не передбачає його активної інтелектуальної участі. 3.3. Вимоги до декларування та цитування Прозорість є ключовим елементом відповідального використання ШІ. 3.3.1. Обов'язок декларування Здобувач зобов'язаний декларувати факт використання інструментів генеративного ШІ у всіх письмових роботах, що підлягають оцінюванню, зокрема тезах. Виняток: декларування не вимагається для базових завдань, як-от перевірка орфографії чи граматики за допомогою вбудованих редакторів (наприклад, в MS Word). 3.3.3. Формат декларації Декларація має бути представлена в окремому документі «Декларація про використання ШІ». Декларація повинна містити: назву інструменту та компанію-розробника (наприклад, ChatGPT від
--	--

	OpenAI, Gemini від Google); чіткий перелік завдань, для яких використовувався ШІ; підтвердження, що здобувач несе повну відповідальність за фінальний зміст роботи. Приклад повної декларації: Декларація про використання ШІ Під час підготовки даних тез було використано інструмент ChatGPT-4 (OpenAI). Його було застосовано для таких допоміжних завдань: генерація ідей для структури роботи на етапі планування; перефразування трьох речень у розділі 2 для покращення стилістики; генерація базового шаблону для SWOT-аналізу, який був згодом самостійно заповнений та проаналізований. Весь основний текст, аналіз, інтерпретація даних та висновки є результатом моєї власної інтелектуальної праці. Я перевінив(ла) всю інформацію, отриману від ШІ, на точність та достовірність і несу повну відповідальність за зміст цієї роботи.
Відпрацювання пропусків занять	Пропущені заняття в обов'язковому порядку відпрацьовуються: лекційні – шляхом конспектування відповідних тем, практичні – шляхом виконання практичних ситуацій.
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені). Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти
Академічна доброчесність	Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf. Політика застосування штучного інтелекту (ШІ) http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/96.pdf
Інші складові політики компонента	Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики. Усі завдання, передбачені робочою програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він / вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача. Під час роботи над індивідуальними науково-дослідними завданнями не припустиме порушення академічної доброчесності. Презентації та доповіді мають бути авторськими оригінальними.

Затверджено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 26.01.2026, протокол № 01.

Науково-педагогічний працівник



Ірина ВЛАСЕНКО

Завідувач кафедри

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Алла Тернова'.

Ольга ВАСИЛИШИНА

Алла ТЕРНОВА