

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		
Викладач(-і)	Власенко Ірина	Василишина Ольга
Науковий ступінь	доктор медичних наук	кандидат педагогічних наук
Вчене звання	професор	
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	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=872	
Інформація про освітній компонент		
Статус компоненту	Вибірковий	
Освітній ступінь	Бакалавр	
Навчальний рік	2024/2025	
Анотація курсу	<p>Вивчення освітнього компоненту передбачає розкриття значення шкідливих та токсичних речовин, вивчення їх впливу на організм людини і навколишнє середовище та принципів систем управління безпечністю продукції.</p> <p>Основним завданням освітнього компоненту: є сформувати систему знань щодо функціонування систем якості та безпеності 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</p>	
Мова викладання	Українська мова	
Результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> – вміння трактувати показники безпеності харчових продуктів; – розуміння функціонування систем якості та безпеності 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 організувати 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 студентів
Тема 1. Державне регулювання в сфері управління безпечністю товарів	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 2. Системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок НАССР	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 3. Небезпечні чинники системи НАССР	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 4. Харчові добавки у продуктах харчування	10	2	2	6	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 5. Забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини нітратами, нітритами, нітросолями	10	2	2	6	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 6. Забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини пестицидами	10	2	2	6	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 7. Мікробні забруднення та генетично модифіковані організми у продуктах харчування	10	2	2	6	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 8. Забруднення харчових продуктів антибіотиками та гормональними препаратами	10	2	2	6	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 9. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів радіонуклідами	10	2	2	6	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 10. Забруднення продуктів харчування, продовольчої сировини та непродовольчих товарів важкими металами	10	2	2	6	В, ВПЗ, ДП	5
Тема 11. Безпечність непродовольчих товарів як показник їх якості	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 12. Безпечність товарів	8	2	2	4	В, ВПЗ,	5

з полімерних матеріалів					УД, Т	
Тема 13. Безпечність іграшок	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 14. Безпечність виробів з текстилю	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 15. Безпечність товарів побутової хімії	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 16. Безпечність парфумерно-косметичних товарів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, Т	5
Тема 17. Права, обов'язки та відповідальність виробників і продавців щодо забезпечення безпечності харчових продуктів	8	2	2	4	В, ВПЗ, ДП	5
Індивідуальне завдання	24			24	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль	екзамен					
Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>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.</p>					
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР URL : http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр 2. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України №2639-VIII від 06.12.2018. 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 № 2042-VIII від 18.05.2017. 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. 					

	<p>9. Лозова Т.М., Сирохман І.В. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 436 с.</p> <p>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 : підручник. Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. 504 с.</p>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Аудиторні заняття з освітнього компоненту проводяться згідно затвердженого розкладу. Електронний варіант розкладу розміщується на сайті ВТЕІ ДТЕУ.</p> <p>Вимоги щодо організації навчання:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сумлінне виконання розкладу занять з освітнього компоненту (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. <p>Згідно з робочою програмою освітнього компоненту окремі теми або їх питання викладаються на лекційних заняттях, інші – вивчаються здобувачами самостійно.</p> <p>Вивчення доцільно розпочати з ознайомлення з програмою курсу, а потім переходити до послідовного вивчення окремих тем.</p> <p>Самостійна робота здобувачів повинна проводитися у двох напрямках:</p> <ul style="list-style-type: none"> – з питань тем освітнього компоненту, які розглядалися під час аудиторних занять, увагу слід зосередити на більш детальному вивченні окремих положень законодавчих актів; – з питань тем освітнього компоненту, які повністю передбачені для самостійного вивчення, необхідно опрацювати та засвоїти матеріал у відповідності з робочою програмою. <p>Для кращого засвоєння матеріалу доцільно по кожній з тем і підтем складати конспект.</p> <p>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.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені заняття в обов'язковому порядку відпрацьовуються: лекційні – шляхом конспектування відповідних тем, практичні – шляхом виконання практичних ситуацій.</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього</p>

	компоненту, 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).
Академічна доброчесність	http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf
Інші складові політики компоненту	

Затверджено на засіданні кафедри товарознавства, експертизи та торговельного підприємництва 15.01.2024, протокол № 01.

Науково-педагогічний працівник



Ірина ВЛАСЕНКО



Ольга ВАСИЛИШИНА

Завідувач кафедри



Алла ТЕРНОВА