



**СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«Безпечність та екологічність продукції»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	Спеціальність 076 Підприємництво та торгівля Освітня (освітньо-професійна) програма Підприємництво
<b>Курс, семестр</b>	4 курс, 7 семестр
<b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 4, Загальна кількість годин – 120, із яких: лекції – 16 год., практичні – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
<b>Мова(и) викладання</b>	державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій Кафедра підприємництва і права.
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	Викладач: <b>Писаренко Світлана</b> , к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 484 (навчальний корпус 4) <a href="mailto:svitlana.pysarenko@pdaa.edu.ua">svitlana.pysarenko@pdaa.edu.ua</a> сторінка викладача: <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/pysarenko-svitlana-valeriyivna">https://www.pdau.edu.ua/people/pysarenko-svitlana-valeriyivna</a>
<b>МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ</b>	
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Фахова вибіркова навчальна дисципліна
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Освітні компоненти: «Стандартизація та сертифікація продукції», «Товарознавство», «Підприємництво»
<b>Компетентності</b>	<i>загальні:</i> ЗК7 Здатність працювати в команді; ЗК12 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя. <i>фахові:</i> ФК7 Здатність визначати і виконувати професійні завдання з організації діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.
<b>Програмні результати навчання</b>	ПРН6 Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії, які дозволяють досягати професійних цілей ПРН10 Демонструвати здатність діяти соціально відповідально на основі етичних, культурних, наукових цінностей і досягнень суспільства.
<b>РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)</b>	
ОК передбачає набуття загальних компетентностей та комплексу соціальних навичок (soft skills), притаманних сучасному фахівцю: здатність до абстрактного мислення, пошук та аналіз інформації, спілкування з представниками інших професійних груп, робота в науковому контексті, долучення до професійної діяльності тощо. Формуванню навичок soft skills в межах освітньої компоненти сприяють сучасні методи й прийоми навчання, де ведеться робота в команді, що мотивує здобувачів	

вищої освіти до ініціативності, креативності, уміння управляти конфліктами, діяти соціально відповідально та свідомо, самоорганізації, виховання потреби систематичного оновлення своїх знань для їх практичного застосування, формування умінь організаторської діяльності. Соціальні навички формуються також і під час проведення студентських наукових конференцій, участі у засіданнях гуртків, круглих столах, громадських заходах тощо.

### МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти обраної спеціальності, необхідних для формування у майбутніх фахівців знань технологічних процесів та пріоритетних напрямків їх розвитку; вмінь, спрямованих на досягнення запланованих результатів господарювання шляхом оптимального застосування і обґрунтування їх вибору; практичних навичок у прийнятті науково-обґрунтованих рішень в умовах сталого розвитку.

### ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Предмет та завдання дисципліни «Безпечність та екологічність продукції»

Тема 2. Економічні аспекти безпечності продукції

Тема 3. Системи управління безпечністю продукції на підприємстві

Тема 4. Інноваційні технології та екологізація виробництва

Тема 5. Вплив виробництва продукції на довкілля та здоров'я людини

Тема 6. Державний контроль та відповідальність підприємств

Тема 7. Споживча безпека та екологічна відповідальність бізнесу

### МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

**1. Методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності:**

**- за джерелом знань**

словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; бесіда;

наочні методи: ілюстрування; демонстрування;

практичні методи: вправи; практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою; конспектування, тезування, підготовка реферату,

**- за ступенем керівництва**

методи самостійної роботи вдома: завдання самостійної роботи

робота під керівництвом викладача: виконання практичних завдань

**2. Методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності:**

створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

**3. Інноваційні та інтерактивні методи навчання:**

інтерактивні методи: дискусії, диспути, проектування професійних ситуацій;

комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання.

**4. Методи контролю і самоконтролю за ефективністю навчально-пізнавальної діяльності:**

методи усного контролю: обговорення теоретичних питань, доповіді;

методи письмового контролю: письмове виконання практичних завдань та завдань самостійної роботи;

комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання.

### ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

**-Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання**

Оцінювання результатів навчання відображенні в додатку до силабусу

### ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**-щодо термінів виконання та перескладання**

Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів із кожної навчальної дисципліни: один раз викладачу, другий – комісії, яка формується директором інституту. Отримана оцінка у результаті другого повторного складання екзамену є остаточною. У випадках конфліктної ситуації, за

	мотивованою заявою здобувача вищої освіти чи викладача, директором інституту створюється комісія в складі трьох осіб для проведення екзамену, до якої можуть входити: завідувач кафедри, члени групи забезпечення освітньої програми, науково-педагогічні працівники відповідної кафедри, завідувач директорату.. Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу директорату. <a href="http://surl.li/dcddab">http://surl.li/dcddab</a> .
<b>- щодо академічної доброчесності</b>	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації <a href="http://surl.li/irohph">http://surl.li/irohph</a> , <a href="http://surl.li/sbyeab">http://surl.li/sbyeab</a> , <a href="http://surl.li/cbcoqm">http://surl.li/cbcoqm</a> .
<b>- ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ ЗАНЯТЬ</b>	Відвідування здобувачами вищої освіти всіх видів навчальних занять є обов'язковим. Відмітка про відвідування занять здобувачами здійснюється в журналі обліку аудиторної навчальної роботи викладача. Контроль за відвідуванням здобувачами вищої освіти навчальних занять здійснює директор інституту.
<b>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти</b>	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. <a href="http://surl.li/britcc">http://surl.li/britcc</a> .
<b>- щодо оскарження результатів оцінювання</b>	Складання екзамену для підвищення позитивної оцінки з навчальної дисципліни здійснюється тільки один раз із дозволу першого проректора на підставі заяви здобувача вищої освіти, що візується завідувачем відповідної кафедри та директором інституту. Кількість навчальних дисциплін, які можна перездати здобувачу вищої освіти за весь період навчання, не повинна перевищувати чотирьох. Оцінка, отримана під час перездачі є остаточною <a href="http://surl.li/blxuji">http://surl.li/blxuji</a>

#### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

##### Основні

1. Граф Х.-В. Сидоренко А. Споживацтво в сучасному світі. Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020

р.). Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. С. 217–218

2. Загляда А.О. Розвиток екологічно безпечного виробництва, основні напрями подальшого розвитку виробництва екологічно чистої продукції. Розвиток аграрної галузі та впровадження наукових розробок у виробництво : матеріали VII міжнар. наук.-практ. конф. (м. Миколаїв, 17-18 жовтня 2024 р.) / Міністерство освіти і науки України ; Миколаївський національний аграрний університет. Миколаїв : МНАУ, 2024. С. 74-76.  
URL:<https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/19610>

3. Мазур В.А., Ткачук О.П., Яковець Л.А. Екологічна безпека зернової та зернобобової продукції. Вінниця: ВНАУ. 2020. 442 с.

4. ШЕНАУР О.В.: Основи безпеки харчових продуктів та система НАССР в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. – ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі» Рівне, 2023. 94 с.

5. Система управління безпечністю харчових продуктів: підходи та техніки” Міжнародна фінансова коропрація (IFC). Посібник з питань безпечності харчових продуктів. Глава 3. [https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/uploaded-?utm\\_source=chatgpt.com](https://dpss.gov.ua/storage/app/sites/12/uploaded-?utm_source=chatgpt.com).

6. Система НАССР у готельному та ресторанному господарстві [Текст]: метод. рек. до вивч. дисц. М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва; А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 32 с.

7. Системи управління якістю на підприємствах харчової промисловості. Розділ 1. Управління якістю як фактор успіху діяльності підприємств харчової промисловості : навч. Посібник. В. В. Кійко, О. П. Мельник, О. В. Кузьмін, Н. В. Попова. Одеса : Олді+, 2023. С. 10-25.

8. Товарознавство харчових продуктів : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» / уклад. В. С. Кушнірук. – Миколаїв : МНАУ, 2023. 130 с.

#### **Допоміжні**

1. Білецька Я. О., Дюкарева Г. І., Некос А. Н., Гуслев А. П., Кривцова А. С., Бакіров М. П., Полупан В. В., Онищенко В. М., Соколова Є. Б. Дослідження зміни показників якості безглютенового хліба протягом зберігання. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2020. Vol. 5, Is. 11 (107). P. 54-61. DOI: 10.15587/1729-4061.2020.215019

2. Калашник О., Писаренко С. Значення стандартизації та сертифікації і формування якості сільськогосподарської продукції. *Національні інтереси України. Розділ «Економіка» № 3 (3) 2024*. Київ. С. 423-432.

3. Михайлова О. С., Писаренко С.В. Оцінювання якості кормів для годівлі тварин у відповідності до стандартів. *Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) ПДАУ, 15 лютого 2023 року*. С. 172-175.

4. Писаренко С. В., Михайлова О.С. Сертифікація органічної продукції та її особливості. *Маркетингове забезпечення продуктового ринку. Збірник тез XV Міжнародної науково-практичної конференції* (м. Полтава, 16 травня 2023 року). Полтава: ПДАУ. 2023. С. 130-132.

5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

6. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі: навч. посіб. – практикум для вищ. навч. закл. В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві, Рогозіна, М.Л. Серік, Л.І. Сеногонова. ХДУХТ, 2020. 240 с.

7. Екологічна безпека: проблеми і шляхи вирішення: зб. наук. статей XIX Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 14-15 вересня 2023 р.) УКРНДІЕП., 2023. 416 с..

#### **Інформаційні ресурси мережі Інтернет**

1. ГМО: дослідження та вплив на живі організми.: [http://molokija.com/good\\_to\\_know/gmodoslidzhennya-ta-vpliv-na-zhiviorganizmi](http://molokija.com/good_to_know/gmodoslidzhennya-ta-vpliv-na-zhiviorganizmi)

2. ГМО: заборонити не можна дозволити. [[http://econews.bei.org.ua/2016/02/blog-post\\_0.html](http://econews.bei.org.ua/2016/02/blog-post_0.html)]

3. ГМО: шкода чи користь?:<http://www.ecolive.com.ua/content/blogs/gmo-shkoda-chi-korist?page=1>

4. Ветеринарно-санітарний контроль якості рослинних харчових продуктів URL.: <https://studfiles.net/preview/1155308/page:2/>

5. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). Чинний від 2019-12-01. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.

6. Законодавство України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>.

7. Закон України «Про виробництво та обіг органічної сільськогосподарської продукції та сировини»: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/425-18.-3/38-zoologiya/1427-sovremennye-metodyzoologicheskikh-issledovanij.html>

8 .RASFF Window. European Commission. URL: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>. 15.Safety Gate: the EU rapid alert system for dangerous non-food products. European Commission. URL: <https://ec.europa.eu/safety-gate/alerts/screen/webReport>.

9. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів - Захист прав споживачів. Головна ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА. URL.: <https://dpss.gov.ua/zahist-pravspozhivachiv> .

10. Законодавство України. Офіційний вебпортал парламенту України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws>.

11. Міністерство економіки України. URL: <http://www.me.gov.ua>.

12.Технічні регламенти. Стандартизація, метрологія, сертифікація. Інформаційне забезпечення у сфері технічного регулювання ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ». URL.: [http://csm.kiev.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&amr;id=111&Itemid=66](http://csm.kiev.ua/index.php?option=com_content&view=article&amr;id=111&Itemid=66).

13. Європейські системи з якості та безпеки харчових продуктів. Переваги системи НАССР: <https://Europreseres.info/special/aether> (дата звернення: 24.10.2022).

14. Офіційний вебсайт ISO.: <http://www.iso.org/home.htm> (дата звернення: 24.10.2022).

15. Офіційний вебсайт CEN [Електронний ресурс] // Режим доступу : <http://standards.ctn.ua/>. 36. Офіційний вебсайт Держпродспоживслужба: <https://dpss.gov.ua/> (дата звернення: 24.10.2022).

**Реквізити затвердження**

Затверджено на засіданні кафедри підприємництва і права  
Протокол від «13» січня 2026 р. № 19

**Схема нарахування балів з фахової вибіркової навчальної дисципліни**  
*Денна форма навчання спеціальність 076 Підприємництво та торгівля (2023 р.н.)*  
*(7 семестр залік)*

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання здобувачі вищої освіти				Разом
	опитування	виконання завдань практичної роботи	виконання підсумкової контрольної роботи	виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Предмет та завдання дисципліни «Безпечність та екологічність продукції»	4	4		4	12
Тема 2. Економічні аспекти безпечності продукції	4	4		4	12
Тема 3. Системи управління безпечністю продукції на підприємстві	4	4		4	12
Тема 4. Інноваційні технології та екологізація виробництва	4	4		4	12
Тема 5. Вплив виробництва продукції на довкілля та здоров'я людини	4	4		4	12
Тема 6. Державний контроль та відповідальність підприємств	4	4		4	12
Тема 7. Споживча безпека та екологічна відповідальність бізнесу	4	4	16	4	28
<b>Всього</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

**Шкала та критерії та оцінювання**  
*опитування*

Кількість балів	Критерії оцінювання
4	здобувач вищої освіти у повному обсязі вміє використовувати базові знання з товарознавства й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях; застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в маркетинговій діяльності; демонструє базові й структуровані знання у сфері товарознавства для подальшого використання на практиці; оцінює характеристики товарів за допомогою сучасних методів; здійснює вибір номенклатури показників якості товарів, обирає методи та методики оцінювання якості товарів і аналізує отримані показники; знає та вміє формувати асортимент товарів для здійснення маркетингової діяльності, здійснює класифікацію товарів; аргументує свої думки.
3	здобувач вищої освіти вміє використовувати базові знання з товарознавства й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях; застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в маркетинговій діяльності; демонструє базові й структуровані знання у сфері товарознавства для подальшого використання на практиці; оцінює характеристики товарів за допомогою сучасних методів; здійснює вибір номенклатури показників якості товарів, обирає методи та методики оцінювання якості товарів і аналізує отримані показники; знає та вміє формувати асортимент товарів для здійснення маркетингової діяльності, здійснює класифікацію товарів

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
2	здобувач вищої освіти використовує базові знання з товарознавства й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях; застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в маркетинговій діяльності; демонструє базові й структуровані знання у сфері товарознавства для подальшого використання на практиці; оцінює характеристики товарів за допомогою сучасних методів; здійснює вибір номенклатури показників якості товарів, обирає методи та методики оцінювання якості товарів і аналізує отримані показники; знає та вміє формувати асортимент товарів для здійснення маркетингової діяльності, здійснює класифікацію товарів, робить незначні помилки під час відповідей, проте орієнтується на підказки викладача
1	здобувач вищої освіти частково показує базові знання з товарознавства й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях; застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в маркетинговій діяльності; демонструє базові й структуровані знання у сфері товарознавства для подальшого використання на практиці; оцінює характеристики товарів за допомогою сучасних методів; здійснює вибір номенклатури показників якості товарів, обирає методи та методики оцінювання якості товарів і аналізує отримані показники; знає та вміє формувати асортимент товарів для здійснення маркетингової діяльності, здійснює класифікацію товарів, робить суттєві помилки під час відповідей.
0	здобувач вищої освіти не може відповісти на питання

**Шкала та критерії та оцінювання**  
*виконання завдань практичної роботи*

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
3-4	здобувач вищої освіти у повному обсязі виконує завдання, що передбачені у практичній роботі, орієнтується в методиках з визначення показників, знає технології комплексної переробки вторинної рослинної та тваринної сировини, аргументує свої думки.
1-2	здобувач вищої освіти частково виконує завдання, що передбачені у практичній роботі, орієнтується в методиках з визначення показників, знає технології комплексної переробки вторинної рослинної та тваринної сировини, проте орієнтується на підказки викладача.
0	здобувач вищої освіти не може виконати завдання, що передбачені у практичній роботі, не орієнтується в методиках з визначення показників, що не дає можливості оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

**Шкала та критерії та оцінювання**  
*виконання завдань самостійної роботи*

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
4	здобувач вищої освіти правильно виконав всі завдання самостійної роботи
3	здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи не в повному обсязі
2	здобувач вищої освіти виконав завдання самостійної роботи частково
0	здобувач вищої освіти не виконав завдання самостійної роботи

**Шкала та критерії та оцінювання**  
*виконання підсумкової контрольної роботи (0-16 балів)*

<b>Кількість балів</b>	<b>Критерії оцінювання</b>
11-16	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
6-10	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
0-5	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань