

Загальні відомості про дисципліну

Назва дисципліни	Безпечність та якість продуктів і товарів
Освітній ступінь	доктор філософії
Галузь знань	07 Управління та адміністрування
Спеціальність	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Освітня програма	Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
Навчальний рік	2021-2022
Семестр	1
Підсумковий контроль	залік

Місце дисципліни в освітній програмі

Фахові компетентності	<p>ФК 2. Здатність застосовувати сучасні інформаційні технології, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та навчальній діяльності.</p> <p>ФК 6. Здатність ідентифікувати, формулювати та вирішувати актуальні наукові та прикладні проблеми у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.</p> <p>ФК 7. Здатність визначати та прогнозувати вплив факторів зовнішнього та внутрішнього середовища на конкурентоспроможність товарів і підприємств торгівлі.</p> <p>ФК 8. Здатність визначати потреби споживачів в інноваційній продукції, науково обґрунтовувати і вдосконалювати механізми управління безпечністю та якістю товарів.</p>
Програмні результати навчання	<p>ПРН 1. Мати системний науковий світогляд, передові концептуальні та методологічні знання з підприємництва, торгівлі, біржової діяльності та на межі предметних галузей, а також дослідницькі навички, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень на рівні останніх світових досягнень з даного напрямку, отримання нових знань та/або здійснення інновацій.</p> <p>ПРН 3. Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні проекти, які дають можливість переосмислити наявне та створити нове цілісне знання та/або професійну практику і розв'язувати значущі наукові та технологічні проблеми підприємництва, торгівлі та біржової діяльності з дотриманням норм академічної етики і врахуванням соціальних, економічних, екологічних та правових аспектів.</p> <p>ПРН 8. Використовувати інноваційні підходи для вирішення проблемних питань щодо асортименту, якості та безпеки продукції, здійснювати реєстрацію прав інтелектуальної власності, впровадження та комерціалізацію результатів досліджень</p>
Необхідні попередні дисципліни	<p>Філософський світогляд XXI століття.</p> <p>Іноземна мова за професійним спрямуванням.</p> <p>Математичне моделювання у наукових дослідженнях.</p> <p>Статистичні методи аналізу та прогнозування</p>

Забезпечення дисципліни

Основні джерела	1. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
	2. Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic Texts. – Rome: Joint FAO/WHO Food
	3. FAO guidelines «Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening
	4. Regulation 178/2002 «Встановлення загальних принципів і вимог харчового
	5. Regulation 882/2004 «Загальні правила офіційного контролю безпеки»
	6. Regulation 852/2004 «Загальні правила гігієни харчових продуктів» :
	7. Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25
	8. Про загальну безпеку нехарчової продукції : Закон України від 2 грудня
	9. Базельська конвенція про контроль за транскордонним перевезенням
	10. Regulation (EC) No 1907/2006
	11. Про регламент REACH
	12. Amsel, Louis. Food science and security / Louis Amsel and Lena Hirsch. ISBN

№	Тема семінару	Питання для обговорення	ПІБ викладача	Бали
1	Законодавчо-нормативне забезпечення охорони довкілля та регулювання безпеки товарів в Україні та світі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавчо-нормативне забезпечення охорони довкілля в Україні. 2. Директиви ЄС, що стосуються безпеки товарів. Система органів контролю за безпекою товарів в Україні. 3. Законодавчо-нормативне регулювання безпеки товарів в Україні. 4. Способи інформування у сфері забезпечення безпеки продукції. Екологічне маркування товарів. 5. Поняття про технічний регламент. Чинні в Україні технічні регламенти, які встановлюють вимоги до безпеки продукції 	д.н., проф. Мокроусова О	25
2	Екологічні вимоги до стандартів на продукцію та діяльність щодо запобігання реалізації небезпечних товарів в ЄС	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настанови щодо внесення екологічних вимог до стандартів на продукцію, їх основні принципи. 2. Екологічні аспекти виробництва, споживання та утилізації товарів. Чинники, що формують екологічно-орієнтовані властивості товарів. 3. Діяльність щодо запобігання реалізації небезпечних товарів в ЄС. 4. Організація контролю за дотриманням законів і норм у сфері екології. 5. Екологічний моніторинг забрудненнями довкілля. 	д.т.н., проф. Мокроусова	25
3	Законодавчо-правове регулювання безпеки та якості харчових продуктів в Україні та світі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Глобальні проблеми безпеки харчових продуктів 2. Керівництва ЄС 178/2002 «Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейським органом контролю безпеки харчових продуктів». 3. Керівництва ЄС 852/2004 «Загальні правила гігієни харчових продуктів» 4. Стандарти Codex Alimentarius 5. Стандарти СЕК ООН 6. Законодавство України у сфері обігу харчових продуктів 	д.т.н., проф. Белінська С	25

4	Організація контролю безпеки харчових продуктів в Україні та ЄС	1. Керівництва ЄС 882/2004 «Загальні правила офіційного контролю безпеки харчових продуктів та кормів», 2. САС/GL 82-2013 «Принципи та методичні вказівки для національних систем контролю харчових продуктів» 3. Керівництва ФАО «Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control system» 3. Відповідність вітчизняної системи контролю безпеки харчових продуктів керівництву САС/GL 53-2003 «Guidelines on the judgement of equivalence of sanitary measures associated with food inspection and certification systems».	д.т.н., проф. Белінська С	25
Загальний обсяг (год, бали)		28		100
Відвідування занять	Відвідування наукових семінарів є обов'язковим для всіх аспірантів			
Відпрацювання пропущених занять	Аспірант, який пропустив семінарське заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними в силбусі джерелами			
Допуск до заліку	Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії до заліку не допускаються здобувачі, які не з'явилися на сесію, або були відсутні на заняттях без поважних причин			
Підсумкова оцінка з дисципліни	Підсумкова оцінка з дисципліни обчислюється як сума накопичених аспірантом балів			

№	Тема семінару	Питання для обговорення	ПІБ викладача	Бали
1	Законодавчо-нормативне забезпечення охорони довкілля та регулювання безпечності товарів в Україні та світі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавчо-нормативне забезпечення охорони довкілля в Україні. 2. Директиви ЄС, що стосуються безпечності товарів. Система органів контролю за безпечністю товарів в Україні. 3. Законодавчо-нормативне регулювання безпечності товарів в Україні. 4. Способи інформування у сфері забезпечення безпечності продукції. Екологічне маркування товарів. 5. Поняття про технічний регламент. Чинні в Україні технічні регламенти, які встановлюють вимоги до безпечності продукції 	д.т.н.. проф. Мокроусова О.Р.	25
2	Екологічні вимоги до стандартів на продукцію та діяльність щодо запобігання реалізації небезпечних товарів в ЄС	<ol style="list-style-type: none"> 1. Настанови щодо внесення екологічних вимог до стандартів на продукцію, їх основні принципи. 2. Екологічні аспекти виробництва, споживання та утилізації товарів. Чинники, що формують екологічно-орієнтовані властивості товарів. 3. Діяльність щодо запобігання реалізації небезпечних товарів в ЄС. 4. Організація контролю за дотриманням законів і норм у сфері екології. 5. Екологічний моніторинг забрудненнями довкілля. 	д.т.н.. проф. Мокроусова О.Р.	25
3	Законодавчо-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та світі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Глобальні проблеми безпечності харчових продуктів 2. Керівництва ЄС 178/2002 «Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейським органом контролю безпеки харчових продуктів». 3. Керівництва ЄС 852/2004 «Загальні правила гігієни харчових продуктів» 4. Стандарти Codex Alimentarius 5. Стандарти ЄЕК ООН 6. Законодавство України у сфері обігу харчових продуктів 	д.т.н., проф. Белінська С.О.	25
4	Організація контролю безпечності харчових продуктів в Україні та ЄС	<ol style="list-style-type: none"> 1. Керівництва ЄС 882/2004 «Загальні правила офіційного контролю безпечності харчових продуктів та кормів», 2. SAC/GL 82-2013 «Принципи та методичні вказівки для національних систем контролю харчових продуктів» 3. Керівництва ФАО «Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control system» 3. Відповідність вітчизняної системи контролю безпечності харчових продуктів керівництву SAC/GL 53-2003 «Guidelines on the judgement of equivalence of sanitary measures associated with food inspection and certification systems». 	д.т.н., проф. Белінська С.О.	25
Загальний обсяг (год, бали)			28	100

Відвідування занять	Відвідування наукових семінарів є обов'язковим для всіх аспірантів
Відпрацювання пропущених занять	Аспірант, який пропустив семінарське заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними в силабусі джерелами
Допуск до заліку	Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії до заліку не допускаються здобувачі, які не з'явились на сесію, або були відсутні на заняттях без поважних причин
Підсумкова оцінка з дисципліни	Підсумкова оцінка з дисципліни обчислюється як сума накопичених аспірантом балів