

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ГІГІЄНА І ЕКСПЕРТИЗА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

спеціальність	211 – Ветеринарна медицина	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Ветеринарна медицина	факультет	ветеринарної медицини
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	санітарії, гігієни та судової ветеринарної медицини

ВИКЛАДАЧІ

Жиліна Валентина Миколаївна



Науковий ступінь - кандидат ветеринарних наук за спеціальністю 16.00.06 ветеринарна санітарія та гігієна

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 34 роки

0987984721

valentyna.zhylyna@ukr.net

Бусол Леся Володимирівна



Науковий ступінь - кандидат ветеринарних наук за спеціальністю 16.00.09- ветеринарно-санітарна експертиза

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 28 років

0677234224

lesay.busol@ukr.net

Цивірко Інна Леонідівна



Науковий ступінь - кандидат ветеринарних наук за спеціальністю 16.00.11 – паразитологія і гельмінтологія

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 32 роки

0637855863

tsivirko2309@i.ua

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ

Мета	надання здобувачам ґрунтовних знань про методи і способи визначення, систему управління та державний контроль безпечності та якості харчових продуктів, побічних продуктів тваринного походження під час виробництва, переробки та обігу.
Формат	лекції, лабораторно-практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, інтерактивні онлайн-заняття
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • розуміння сутності процесів виготовлення, зберігання та переробки продукції тваринного і рослинного походження (ЗК2, СК12, ПРН14) / індивідуальні практичні завдання • здатність організувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження (ЗК8, СК15, ПРН9) / екзамен • здатність приймати обґрунтовані рішення, здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення (ЗК9, СК19, СК20, ПРН12)/ індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази
Обсяг і форми контролю	14 кредитів ECTS (420 годин): 56 годин лекцій, 118 годин лабораторно-практичних занять (ЛПЗ), 30 годин навчальна практика, що проводиться з відривом від навчальних занять; 216 години самостійної роботи, поточний контроль (6 розділів). Після закінчення вивчення першої частини курсу (розділи 1-5) здобувач складає перший екзамен, другої частини (розділ 6) – другий екзамен.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	Базовими дисциплінами для успішного засвоєння програмного матеріалу дисципліни є анатомія свійських тварин; ветеринарна гігієна, санітарія та благополуччя тварин; ветеринарна мікробіологія; ветеринарна вірусологія.

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	<ol style="list-style-type: none"> 1. ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях 2. ЗК8. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями 3. ЗК9. Здатність приймати обґрунтовані рішення. 4. СК12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. 5. СК15. Здатність організувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. 6. СК19. Здатність здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення. 7. СК20. Здатність організувати, здійснювати і контролювати документообіг під час професійної діяльності. 	Програмні результати навчання	<ol style="list-style-type: none"> 1. ПРН9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. 2. ПРН12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. 3. ПРН14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.
-----------------------	--	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Розділ 1. Гігієна та експертиза молока

Лекція 1 Вступна. Значення дисципліни у підготовці лікаря ветеринарної медицини. Об'єкти експертизи харчових продуктів.

ЛПЗ 1 Охорона праці під час роботи в лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи. Відбір, консервування та підготовка середніх проб молока до лабораторних досліджень.

ЛПЗ 2 Визначення органолептичних показників молока

ЛПЗ 3 Визначення фізичних і біохімічних властивостей молока (густина, точка замерзання, кислотність)

Лекція 2 Хімічний склад, фізичні властивості та видові особливості молока продуктивних тварин.

ЛПЗ 4 Визначення вмісту окремих компонентів молока (СР, СЗМЗ, масова частка лактози, білку, жиру)

ЛПЗ 5 Визначення чистоти, загальної бактеріальної забрудненості молока та ефективності його термічної обробки

ЛПЗ 6 Визначення домішок аномального молока в збірному молоці

Лекція 3 Ветеринарно-санітарний контроль та гігієна отримання, зберігання, заготівлі, транспортування та переробки молока.

ЛПЗ 7 Ветеринарно-санітарний контроль натуральності молока

ЛПЗ 8 Вимоги до молока згідно ДСТУ 3662:2018 «Молоко – сировина коров'яче. Технічні умови»

ЛПЗ 9 Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза молока»

Розділ 2. Гігієна та експертиза молочних продуктів

Лекція 4 Гігієна та експертиза кисломолочних продуктів

ЛПЗ 10 Гігієнічні вимоги та експертиза питного молока

ЛПЗ 11 Гігієнічні вимоги та експертиза кисломолочних напоїв

ЛПЗ 12 Гігієнічні вимоги та експертиза сметани

Лекція 5 Гігієна та експертиза сиру, масла вершкового

ЛПЗ 13 Гігієнічні вимоги та експертиза сиру кисломолочного

ЛПЗ 14 Гігієнічні вимоги та експертиза сирів

ЛПЗ 15 Гігієнічні вимоги та експертиза масла вершкового

Лекція 6 Гігієна та експертиза молочних консервів

ЛПЗ 16 Гігієнічні вимоги та експертиза спредів

ЛПЗ 17 Гігієнічні вимоги та експертиза згущених молочних продуктів

ЛПЗ 18 Гігієнічні вимоги та експертиза сухих молочних продуктів

Лекція 7 Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин.

ЛПЗ 19 Основні положення закону України «Про молоко та молочні продукти»

ЛПЗ 20 Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин

Самостійна робота

Опрацювання лекційного матеріалу
Підготовка до лабораторних занять
Історія становлення та розвитку гігієни харчових продуктів за часів незалежної України (реферат)

Опрацювання Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази)

Самостійна робота

Визначення загального бактеріального обсіменіння в сирому коров'ячому молоці, виведення середньої геометричної величини (реферат)

Підрахунок соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом. Визначення середньої геометричної величини (реферат)

Самостійна робота

Опрацювання лекційного матеріалу
Підготовка до лабораторних занять
Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молочних продуктів (реферат)

Особливості пакування і нанесення позначок для молочних продуктів (реферат)
Технологія та гігієна виробництва ферментованих молочних продуктів (реферат)
Технологія та гігієна виробництва молочних продуктів з високим вмістом жиру (реферат)

		ЛПЗ 21	Гігієнічні вимоги та експертиза молока та молочних продуктів на агропродовольчих ринках		
		ЛПЗ 22	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза молока і молочних продуктів»		
Розділ 3. Гігієна первинної переробки забійних тварин, м'яса та м'ясних продуктів					
Лекція 8	Забійні тварини. Організація та методика після забійної ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин	ЛПЗ 23	Вимоги до транспортування забійних тварин та порядок оформлення супровідних документів	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу
Лекція 9	Морфологія, хімічний склад і товарознавство м'яса різних видів тварин. Зміни в м'ясі після забою тварин	ЛПЗ 24	Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин		Підготовка до лабораторних занять
Лекція 10	Основи технології консервування та гігієна м'яса і м'ясних продуктів	ЛПЗ 25	Визначення видової належності м'яса		Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійних тварин (реферат)
		ЛПЗ 26	Визначення свіжості м'яса		Вивчення нормативних документів щодо організації ветеринарно-санітарної експертизи (індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази)
		ЛПЗ 27	Гігієнічні вимоги та експертиза ковбас		Основи технології і гігієни переробки забійних тварин та птиці (реферат)
		ЛПЗ 28	Гігієнічні вимоги та експертиза м'ясних консервів		Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів (реферат)
					Визначення свіжості м'яса кролів та птиці (реферат)
					Технологія виготовлення ковбасних виробів (реферат)
					Технологія виготовлення м'ясних продуктів (реферат)
					Технологія виготовлення м'ясних продуктів, консервів (реферат)
Розділ 4. Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин					
Лекція 11	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення інфекційних хвороб тварин	ЛПЗ 29	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу
Лекція 12	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб тварин	ЛПЗ 30			Підготовка до лабораторних занять
Лекція 13	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб тварин	ЛПЗ 31	Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин за трихінельозу		Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою птиці за хвороб та отруень (реферат)
Лекція 14	Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика	ЛПЗ 32	Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин за цистицеркозу		Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою кролів за хвороб та отруень (реферат)
		ЛПЗ 33	Методи визначення в м'ясі максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин		Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою мисливських тварин за хвороб та отруень (реферат)
		ЛПЗ 34	Методи визначення в м'ясі залишків ветеринарних препаратів	Способи знезараження м'яса і м'ясних продуктів (реферат)	
		ЛПЗ 35	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза м'яса і м'ясних продуктів»		
		ЛПЗ 36	Лабораторна контрольна робота «Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин»		

Розділ 5. Гігієна та експертиза харчових тваринних гідробіонтів, харчових яєць, апіпродуктів та рослинних харчових продуктів

Лекція 15	Загальна характеристика тваринних харчових гідробіонтів та принципи організації і проведення їх ветеринарно-санітарної експертизи	ЛПЗ 37	Ветеринарно-санітарна експертиза риби свіжої товарної	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу
		ЛПЗ 38	Гігієнічні вимоги та експертиза охолодженої, підмороженої і замороженої риби		Підготовка до лабораторних занять Опрацювання закону України «Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів» (індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази)
Лекція 16	Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних харчових гідробіонтів за інфекційних хвороб	ЛПЗ 39	Гігієнічні вимоги та експертиза риби соленої, копченої, в'яленої та сушеної		Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну рибних продуктів, призначених для споживання людиною (реферат)
		ЛПЗ 40	Гігієнічні вимоги та експертиза рибних консервів і пресервів		Інспектування та санітарне оцінювання риби отруйної та у разі отруєнь (реферат)
Лекція 17	Ветеринарно-санітарна експертиза риби за паразитарних хвороб	ЛПЗ 41	Гігієнічні вимоги та експертиза безхребетних тваринних гідробіонтів		Гігієна та експертиза ікри риб (реферат)
		ЛПЗ 42	Санітарна оцінка риби за інфекційних хвороб		
Лекція 18	Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних харчових гідробіонтів за отруєнь і радіаційного ураження	ЛПЗ 43	Санітарна оцінка прісноводної риби за інвазійних хвороб		Гігієна та експертиза харчових перепелиних яєць (реферат)
		ЛПЗ 44	Санітарна оцінка морської риби за інвазійних хвороб		Ветеринарно-санітарна експертиза яєчних продуктів (реферат)
Лекція 19	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових яєць	ЛПЗ 45	Санітарна оцінка риби за отруєння та радіаційного ураження		Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів бджільництва (воску, прополісу, обніжжя, маточного молочка) (реферат)
		ЛПЗ 46	Вимоги до харчових яєць згідно ДСТУ 5028: 2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови»		
Лекція 20	Гігієна та експертиза меду	ЛПЗ 47	Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка яєць при захворюваннях птиці		Характерні ознаки їстівних та отруйних грибів (реферат)
		ЛПЗ 48	Визначення органолептичних показників меду натурального	Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів (реферат)	
Лекція 21	Гігієна та експертиза рослинних харчових продуктів	ЛПЗ 49	Визначення фізичних і хімічних показників меду натурального.	Ветеринарно-санітарна експертиза та гігієна харчових продуктів на ринках (реферат)	
		ЛПЗ 50	Гігієнічні вимоги та експертиза рослинних харчових продуктів та харчових олій.		
		ЛПЗ 51	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза харчових тваринних гідробіонтів, харчових яєць, апіпродуктів та рослинних харчових продуктів»		

Розділ 6. Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів

Лекція 22	Система управління безпечністю харчових продуктів на основі небезпечних факторів та критичних точок контролю	ЛПЗ 52	Методологія впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва харчових продуктів	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу Підготовка до лабораторних занять
Лекція 23	Біологічні, хімічні та фізичні небезпечні чинники	ЛПЗ 53	Програми-передумови - ПП. Розробка та впровадження		Належні практики виробництва харчових продуктів (реферат)

Лекція 24	Аналіз небезпечних факторів та критичних точок контролю	ЛПЗ 54	Мікробіологічні критерії для харчових продуктів	Самостійна робота	Аудит системи НАССР (реферат)
Лекція 25	Забезпечення контролю продукції, що вимагає особливого дозволу	ЛПЗ 55	Принципи та застосування системи НАССР на потужностях з переробки свиней		Опрацювання Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази)
Лекція 26	Простежуваність при виробництві харчових продуктів	ЛПЗ 56	Порядок розробки системи простежуваності відповідно до GS1		Опрацювання Угоди СОТ «Про застосування санітарних і фітосанітарних заходів» (індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази)
Лекція 27	Міжнародна стандартизація та сертифікація	ЛПЗ 57	Впровадження міжнародних харчових стандартів в Україні		Здійснення державного контролю на кордоні (реферат)
Лекція 28	Ризик-орієнтована система контролю безпечності харчових продуктів упродовж харчового ланцюга	ЛПЗ 58	Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю безпечності харчових продуктів		Здійснення державного контролю в країнах-експортерах (реферат)
		ЛПЗ 59	Стандартний і розширений державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Атлас ветеринарно-санітарного інспектування продуктів забою тварин / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, Л.В. Бусол, В.Я. Бінкевич, Н.М. Зажарська, Н.П. Головка, В.М. Кириченко]. Харків: РВВ Харківської державної зооветеринарної академії, 2015. 384 с.
2. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. Гігієна молочних продуктів: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А., Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 424 с.
3. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока: Підручник / [І.В. Яценко, Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, Т.І. Фотіна, І.А. Бібен, О.М. Бергілевич, В.Я. Бінкевич, Ю.Р. Гачак, С.А. Ткачук, В.В. Кам'янський, М.М. Бондаревський, Н.М. Зажарська, І.Л. Цивірко, О.І. Касяненко]. Харків: Діса плюс, 2016. 416 с.
4. Гігієна рослинних харчових продуктів: Підручник / І.В. Яценко, Н.М. Богатко, І.А. Бібен, М.М. Бондаревський, В.В. Кам'янський, В.Я. Бінкевич, С.А. Ткачук, Т.І. Фотіна, Н.В. Букалова, Н.М. Зажарська. Харків: РВВ ХДЗВА, 2015. 427 с.

Методичне забезпечення

ЕЛЕКТРОННІ РЕСУРСИ

1. Про аквакультуру: Закон України від 18.09.2012 № 5293-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5293-17#Text>.
2. Про бджільництво: Закон України від 22.02.2000 № 1492-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1492-14#Text>.
3. Про ветеринарну медицину: Закон України від 25.06.1992 № 2498-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12#Text>.
4. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції: Закон України від 14.01.2000 № 1393-XIV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1393-14#Text>.
5. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
6. Про захист прав споживачів: Закон України № 1023-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
7. Про ідентифікацію та реєстрацію тварин: Закон України від 04.06.2009 № 1445-VI. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1445-17#Text>.
8. Про молоко та молочні продукти: Закон України від 24.06.2004 № 1870-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1870-15#Text>.
9. Про мисливське господарство та полювання: Закон України від 22.02.2000 № 1478-III. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1478-14#Text>.
10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

5. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Бінкевич В.Я., Труш А.М., Петров Р.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 1. Гігієна і експертиза рибопромислової продукції: Підручник. Харків: «Диса Плюс», 2017. 680 с.
6. Яценко І.В., Богатко Н.М., Букалова Н.В., Фотіна Т.І., Бібен І.А., Бінкевич В.Я., Труш А.М., Петров Р.В. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки. Частина 2. Гігієна і експертиза водних ссавців, безхребетних гідробіонтів, продукції з риби: Підручник. Харків: «Диса Плюс», 2017. 648 с.

11. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон України від 06.02.2003 № 486-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/486-15#Text>.
12. Порядок видачі ветеринарних документів: постанова Кабінету Міністрів України від 21.11.2013 № 857. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/857-2013-%D0%BF#Text>.
13. Ветеринарно-санітарні правила для боєнь, забійно-санітарних пунктів господарств та подвірного забою тварин: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 14 січня 2004 року № 4. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0121-04#Text>.
14. Інструкція із застосування позначки придатності та ветеринарних штампів: наказ Державного комітету ветеринарної медицини України від 02.02.2010, № 46. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0278-10#Text>.
15. Інструкція з діагностики, профілактики та ліквідації трихінельозу тварин: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 03.08.2007, № 79. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0951-07#Text>.
16. Правила ветеринарно-санітарної експертизи молока і молочних продуктів та вимоги щодо їх реалізації: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 20.04.2004, № 49. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0579-04#Text>.
17. Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів: наказ Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України від 07.06.2002, № 28. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0524-02#Text>.
18. Правила ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці: наказ Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 07.09.01, № 70. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0850-01#Text>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за розділи
		до 50	підсумкове тестування
Оцінювання розділу	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.