

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Основи продовольчої безпеки

спеціальність	051 Економіка	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Економіка	факультет	економічних відносин та фінансів
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	глобальної економіки

ВИКЛАДАЧ

Шелудько Леся Володимирівна



Вища освіта – спеціальність «Облік і аудит»
Науковий ступень - кандидат економічних наук
Вчене звання - доцент
Досвід роботи – 18 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 60 публікацій;
- авторка і співавторка тематичних публікацій;
- учасниця наукових, практичних і методичних конференцій.

телефон	0509756238	електронна пошта	lesya10081981@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle Google meet
---------	------------	------------------	-------------------------	-----------------------	-----------------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<p>Мета</p>	<p>Метою вивчення дисципліни є формування у здобувачів освіти комплексного розуміння основних засад продовольчої безпеки, зокрема механізмів забезпечення доступності, якості та безпечності харчових продуктів, стійкості продовольчих систем, впливу глобальних і локальних факторів на стан продовольчого забезпечення, а також розробки стратегій управління ризиками у сфері продовольчої політики.</p> <p>Вивчення дисципліни спрямоване на набуття знань про нормативно-правові аспекти регулювання продовольчої безпеки, сучасні методи аналізу та контролю якості харчових продуктів, принципи сталого розвитку агропромислового комплексу та впровадження інноваційних технологій у виробництво й постачання продовольства.</p> <p>Окрему увагу приділено питанням міжнародного співробітництва у сфері продовольчої безпеки, викликам, що постають перед людством у контексті змін клімату, демографічних тенденцій та глобалізації продовольчих ринків, а також механізмам захисту прав споживачів та забезпечення продовольчої незалежності держави.</p> <p>Здобуті знання сприятимуть формуванню професійних компетентностей, необхідних для прийняття ефективних управлінських рішень у сфері аграрної політики, харчової промисловості, екологічного менеджменту та економічної безпеки, а також розвитку навичок критичного мислення та аналітичного підходу до оцінки ризиків і можливостей у продовольчій сфері.</p>
<p>Формат</p>	<p>лекції, практичні заняття, самостійна робота</p>
<p>Деталізація результатів навчання і форм їх контролю</p>	<p>Розуміти основні концепції продовольчої безпеки, її складові (доступність, стабільність, використання, безпечність); Знати національні та міжнародні нормативно-правові акти, що регулюють питання продовольчої безпеки; Розуміти вплив глобальних факторів (зміна клімату, демографія, політичні конфлікти) на забезпечення продовольством; Знати сучасні технології виробництва, зберігання та транспортування продовольчих продуктів. Аналізувати стан продовольчої безпеки на різних рівнях (глобальному, національному, регіональному); Оцінювати продовольчі ризики та розробляти заходи щодо їх мінімізації; Аналізувати ефективність державної політики у сфері продовольчої безпеки та пропонувати шляхи її вдосконалення. Застосовувати методи оцінки якості та безпечності харчових продуктів; Використовувати принципи управління ризиками у сфері продовольчого забезпечення; Розробляти стратегії забезпечення продовольчої безпеки для окремих підприємств, регіонів або держави.</p>
<p>Обсяг і форми контролю</p>	<p>3 кредити ECTS (90 годин): 12 години лекції, 18 годин практичні; поточний контроль; підсумковий контроль – залік.</p>
<p>Вимоги викладача</p>	<p>вчасне виконання завдань, активність, командна робота</p>
<p>Умови зарахування</p>	<p>засвоєння усіх компонентів</p>

ВІДПОВІДНІСТЬ КОМПОНЕНТИ (НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ) ОСВІТНІЙ ПРОГРАМИ

<p>Компетенції</p>	<p>Аналіз факторів, що впливають на продовольчу безпеку на різних рівнях. Оцінка ризиків у сфері продовольчого забезпечення. Використання методик оцінки продовольчої безпеки для конкретних територій або підприємств. Аналіз актуальних наукових досліджень, міжнародного досвіду та нормативної бази. Обговорення стратегій та заходів із забезпечення продовольчої безпеки. Участь у дискусіях, підготовка презентацій. Врахування соціальної відповідальності при оцінці питань продовольчої безпеки. Дотримання принципів сталого розвитку. Формування цих компетенцій сприятиме підготовці фахівців, здатних ефективно аналізувати, оцінювати та розв'язувати проблеми продовольчої безпеки на локальному, національному та міжнародному рівнях.</p>	<p>Програмні результати навчання</p>	<p>Пояснювати основні поняття, принципи та концепції продовольчої безпеки. Аналізувати структуру та взаємозв'язки між ключовими елементами продовольчої безпеки. Інтерпретувати нормативно-правові документи національного та міжнародного рівня, що регулюють продовольчу безпеку. Оцінювати рівень продовольчої безпеки на різних рівнях (глобальному, національному, регіональному, локальному) на основі статистичних та емпіричних даних. Аналізувати вплив соціально-економічних, політичних та екологічних факторів на продовольчу безпеку. Використовувати індикатори та методики оцінки ризиків у сфері продовольчої безпеки. Застосовувати методи моніторингу та оцінки якості харчових продуктів відповідно до міжнародних стандартів (НАССР, ISO 22000, Codex Alimentarius). Використовувати сучасні підходи до управління продовольчими ризиками, зокрема моделі прогнозування продовольчих криз. Ці програмні результати навчання формують комплекс компетенцій, необхідних для аналізу, прогнозування та управління продовольчою безпекою на різних рівнях.</p>
---------------------------	---	---	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

<p>Лекція 1.</p>	<p>Вступ до продовольчої безпеки: поняття, основні засади та міжнародні підходи</p>	<p>Практичне заняття (ПЗ) ПЗ 1</p>	<p>Аналіз глобальних індексів продовольчої безпеки (Global Food Security Index, Hunger Map).</p>	<p>Самостійна робота</p>	<p>Опрацювати основні поняття продовольчої безпеки та скласти їх короткі визначення. Проаналізувати Глобальний індекс продовольчої безпеки (Global Food Security Index).</p>
-------------------------	---	--	--	--------------------------	---

			<p>Дослідження продовольчої безпеки в Україні: SWOT-аналіз основних загроз та можливостей.</p> <p>Розгляд кейсів забезпечення продовольчої безпеки у різних країнах.</p> <p>Дискусія: Як війни, пандемії та природні катастрофи впливають на продовольчу безпеку?</p> <p>Виконання тестового завдання на визначення основних понять і принципів продовольчої безпеки.</p>	<p>Security Index) за останній рік та скласти аналітичну довідку.</p> <p>Ознайомитися з основними міжнародними організаціями у сфері продовольчої безпеки (FAO, WHO, WFP) та підготувати короткий огляд їхньої діяльності.</p> <p>Написати есе (1-2 сторінки) на тему: "Основні виклики продовольчої безпеки у XXI столітті".</p> <p>Підготувати презентацію про досвід однієї країни щодо забезпечення продовольчої безпеки.</p>
Лекція 2.	Нормативно-правове забезпечення продовольчої безпеки	ПЗ 2	<p>Аналіз законодавства України щодо продовольчої безпеки: порівняння з міжнародними стандартами.</p> <p>Робота з міжнародними документами (Codex Alimentarius, ISO 22000, HACCP) та їхнє застосування в практичній діяльності.</p> <p>Моделювання процесу сертифікації харчових продуктів відповідно до міжнародних стандартів.</p> <p>Роль державних і приватних організацій у забезпеченні продовольчої безпеки (підготовка аналітичного огляду).</p> <p>Кейс-аналіз: оцінка відповідності продукту стандартам безпечності харчових продуктів.</p>	<p>Вивчити основні положення національного законодавства України щодо продовольчої безпеки.</p> <p>Ознайомитися з міжнародними стандартами HACCP, ISO 22000 та Codex Alimentarius і підготувати коротке порівняння.</p> <p>Проаналізувати політику ЄС або США у сфері продовольчої безпеки та написати короткий огляд.</p> <p>Підготувати порівняльну таблицю законодавчих актів України та міжнародних норм щодо безпечності харчових продуктів.</p> <p>Виконати тестове завдання на перевірку знання основних нормативних документів.</p>
Лекція 3.	Фактори, що впливають на продовольчу безпеку	ПЗ 3	<p>Аналіз статистичних даних щодо рівня продовольчої безпеки в різних країнах.</p> <p>Дослідження впливу зміни клімату на аграрний сектор та продовольче забезпечення.</p> <p>Розробка сценаріїв майбутніх загроз продовольчій безпеці (економічних, політичних, екологічних).</p>	<p>Дослідити вплив зміни клімату на продовольчу безпеку та підготувати короткий звіт (1-2 сторінки).</p> <p>Ознайомитися з економічними факторами, що впливають на продовольчу безпеку, та скласти список основних загроз.</p> <p>Проаналізувати демографічні тенденції (зростання населення, урбанізація) та їх вплив на продовольче забезпечення.</p>

			<p>Групова робота: як впливає урбанізація та міграція на доступність продовольства?</p> <p>Обговорення ролі міжнародних організацій у запобіганні продовольчим кризам.</p>	<p>Вивчити проблему дефіциту водних ресурсів і її вплив на аграрний сектор та продовольчу безпеку.</p> <p>Підготувати коротку аналітичну записку про вплив геополітичних факторів на продовольчу безпеку.</p>
Лекція 4.	Продовольчі системи та їх стійкість	ПЗ 4	<p>Аналіз продовольчих ланцюгів постачання: від виробництва до споживача.</p> <p>Розгляд механізмів забезпечення продовольчої стійкості в агропромислових комплексах.</p> <p>Визначення втрат і харчових відходів у продовольчих системах: розробка шляхів їх мінімізації.</p> <p>Практичне дослідження: оцінка локального продовольчого ринку з погляду стійкості.</p> <p>Дискусія: Як можна збалансувати індустріалізацію продовольчих систем та екологічну безпеку?</p>	<p>Дослідити основні етапи продовольчого ланцюга постачання та скласти його схему.</p> <p>Ознайомитися з сучасними методами зменшення харчових відходів та скласти рекомендації для домогосподарств.</p> <p>Проаналізувати систему забезпечення продовольчої безпеки в Україні та визначити її сильні та слабкі сторони.</p> <p>Дослідити роль локального фермерства у забезпеченні продовольчої стійкості та підготувати короткий реферат.</p> <p>Підготувати аналітичний огляд про ефективність різних моделей продовольчих систем у світі.</p>
Лекція 5.	Якість і безпечність харчових продуктів	ПЗ 5	<p>Проведення сенсорного аналізу продуктів харчування: визначення основних показників якості.</p> <p>Ознайомлення з методами лабораторного контролю якості продуктів.</p> <p>Аналіз випадків харчових отруєнь: причини, наслідки, шляхи запобігання.</p> <p>Оцінка маркування харчових продуктів: відповідність нормативним вимогам.</p> <p>Моделювання процесу перевірки якості харчових продуктів у супермаркеті чи на ринку.</p>	<p>Ознайомитися з основними методами контролю якості харчових продуктів та скласти таблицю їх порівняння.</p> <p>Дослідити основні причини харчових отруєнь і скласти список заходів профілактики.</p> <p>Вивчити маркування харчових продуктів та провести аналіз інформації на упаковці реального продукту.</p> <p>Підготувати реферат про сучасні технології забезпечення безпечності харчових продуктів.</p> <p>Виконати тестове завдання на знання стандартів якості харчових продуктів.</p>
Лекція 6.	Управління ризиками у сфері продовольчої безпеки	ПЗ 6	<p>Визначення основних продовольчих ризиків та їх класифікація.</p> <p>Оцінка ризиків продовольчої безпеки в Україні: використання SWOT-аналізу.</p>	<p>Вивчити основні види ризиків у сфері продовольчої безпеки та скласти їх класифікацію.</p>

			<p>Розробка плану дій у разі продовольчої кризи.</p> <p>Аналіз продовольчої політики різних країн щодо управління ризиками.</p> <p>Моделювання ситуаційного аналізу ризиків на реальних кейсах (наприклад, посухи, блокади постачань, економічних криз).</p>	<p>Ознайомитися з методами оцінки продовольчих ризиків та підготувати коротку презентацію.</p> <p>Проаналізувати кризові ситуації у сфері продовольчої безпеки та підготувати їх огляд (наприклад, посухи, блокади постачань).</p> <p>Дослідити механізми державного регулювання продовольчих ризиків у різних країнах.</p> <p>Виконати ситуаційний аналіз ризиків продовольчої безпеки та запропонувати стратегії їх зменшення.</p>
Лекція 7.	Продовольча безпека в контексті сталого розвитку	ПЗ 7	<p>Оцінка взаємозв'язку між продовольчою безпекою та Цілями сталого розвитку ООН.</p> <p>Дослідження інновацій у сільському господарстві та харчовій промисловості (вертикальне фермерство, альтернативні білки, безвідходне виробництво).</p> <p>Розробка екологічно безпечних методів ведення агробізнесу.</p> <p>Практичне завдання: створення проєкту сталого продовольчого забезпечення для певного регіону.</p> <p>Обговорення майбутніх перспектив та викликів продовольчої безпеки в умовах глобалізації.</p>	<p>Ознайомитися з Цілями сталого розвитку ООН, пов'язаними з продовольчою безпекою, та скласти їх короткий опис.</p> <p>Дослідити роль інноваційних технологій (вертикальне фермерство, альтернативні білки) у забезпеченні продовольчої безпеки.</p> <p>Підготувати аналітичний огляд про вплив агропромисловості на навколишнє середовище.</p> <p>Розробити рекомендації щодо впровадження принципів сталого розвитку у продовольчі системи.</p> <p>Написати есе на тему: "Яким має бути майбутнє продовольчих систем для забезпечення глобальної продовольчої безпеки?"</p>

1. Офіційний сайт FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) – www.fao.org
2. Офіційний сайт ВООЗ (Всесвітня організація охорони здоров'я) – www.who.int
3. Офіційний сайт Європейського агентства з безпеки харчових продуктів (EFSA) – www.efsa.europa.eu
4. Глобальний індекс продовольчої безпеки (Global Food Security Index) – www.foodsecurityindex.eiu.com
5. Офіційний сайт Міністерства аграрної політики та продовольства України – www.minagro.gov.ua
6. Гойчук О.І. Продовольча безпека. Монографія. — Житомир: Полісся, 2004. — С. 348–359.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

При вивченні навчальної дисципліни «Основи продовольчої безпеки» студент виконує завдання згідно з навчальним планом та у відповідності до програми силабусу, що включають відвідування лекцій та практичних занять, опрацювання інформаційних джерел та літератури, підготовку до практичних занять (володіння термінологічним словником дисципліни, підготовку відповідей згідно плану практичних занять, доповнення та коментарі відповідей інших студентів, підготовку презентацій тощо) та виконання завдань самостійної роботи (ІНДЗ, написання реферату, виконання модульної контрольної роботи).

Змістовий модуль I передбачає перевірку якості засвоєння теоретичного блоку курсу, виконання практичних і лабораторних робіт на заняттях. Загальна кількість тем цього модуля становить 10 тем.

Кожна з тем змістового модуля оцінюється від 0 до 5 балів. Загальна оцінка за курс складається як алгебраїчна сума оцінок за кожен з двох модулів: поточне оцінювання (практичні заняття, самостійна робота, ІНДЗ); модульна контрольна робота. У кінці вивчення навчального матеріалу модуля викладач виставляє одну оцінку за аудиторну самостійну роботу та ІНДЗ студента як середнє арифметичне з усіх поточних оцінок за ці види роботи. Цю оцінку викладач трансформує в рейтинговий бал за роботу протягом семестру шляхом поділу на 2 + кількість балів за ІНДЗ – максимально 10. Таким чином, максимальний рейтинговий бал може становити 40. Максимальний бал за модульний контроль – 60 балів. Таким чином, максимальний рейтинговий бал за роботу протягом семестру може становити 100. Якщо студент хоче покращити підсумковий бал за аудиторну роботу, пропонується написання статті або тез. Студент може отримати додаткові бали, або ж претендувати на зарахування максимальної кількості балів за одне практичне заняття при наявності сертифікату за пройдене навчання додаткової практичної підготовки (підвищення компетентності) з психології, де зміст сертифікату (проблематика навчального курсу) відповідає змісту дисципліни «Основи продовольчої безпеки». А також за участь в науково-практичній конференції чи семінарі (круглому столі) при наявності програми участі, в якій зазначена форма участі студента: тема заявленої доповіді, або особисте включення у практичні форми роботи.

Підсумковий контроль Усі види навчальної діяльності студент оцінюються в балах. Комплексна оцінка знань проводиться викладачем за 100-бальною шкалою. Навчальний курс «Основи продовольчої безпеки» складається з трьох залікових кредитів, які завершуються заліком у тому випадку, якщо студент не достатньою мірою опанував дисципліну, або бажає підвищити рейтинг, покращити результат успішності, продемонструвавши знання предмету під час складання заліку (у цьому випадку анулюються бали модульного контролю, які заміщуються кількістю балів, отриманих під час складання заліку). Сумарна кількість балів, яку студент отримує при складанні модулів за 100-бальною шкалою визначає його підсумкову оцінку

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

1. 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).
2. Посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей.
3. Дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права.
4. Надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.