

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

valentyana.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

Боровкова Вікторія Миколаївна



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

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 13 років

0507606284

Vika_borovkova@ukr.net

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

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	- розуміння сутності процесів виготовлення, зберігання та переробки продукції тваринного і рослинного походження (ЗК2, ЗК8, ЗК 9, СК12, ПРН9, ПРН14) / індивідуальні практичні завдання - здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження (ЗК2, ЗК 8, ЗК 9, СК2, СК6, СК15, ПРН9, ПРН12, ПРН14) / екзамен - здатність приймати обґрунтовані рішення, здійснювати просвітницьку діяльність серед працівників галузі та населення (ЗК2, ЗК9, СК 7, ПРН12)/ індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази
Обсяг і форми контролю	13 кредитів ECTS (390 годин): 56 годин лекцій, 92 години лабораторно-практичних занять (ЛПЗ), 30 годин навчальна практика, що проводиться з відривом від навчальних занять; 212 години самостійної роботи; поточний контроль (6 тестів), підсумковий контроль – 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 КОМПОНЕНТИ (НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ) ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК 8. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 9. Здатність приймати обґрунтовані рішення. СК 2. Здатність використовувати інструментарій, спеціальні пристрої, прилади, лабораторне обладнання та інші технічні засоби для проведення необхідних маніпуляцій під час професійної діяльності. СК 6. Здатність здійснювати відбір, пакування, фіксування і пересилання проб біологічного матеріалу для лабораторних досліджень. СК 7. Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні діагностичні дослідження й аналізувати їх результати. СК 12. Здатність розробляти та реалізовувати заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. СК 15. Здатність організовувати нагляд і контроль виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження.	Програмні результати навчання	ПРН 9. Розробляти заходи, спрямовані на захист населення від хвороб, спільних для тварин і людей. ПРН 12. Знати правила та законодавчі нормативні акти щодо нагляду і контролю виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції тваринного і рослинного походження. ПРН 14. Розуміти сутність процесів виготовлення, зберігання та переробки біологічної сировини.
-----------------------	--	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

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. Відбір, консервування та підготовка середніх проб молока до лабораторних досліджень.	Самостійна робота
		ЛПЗ 2	Визначення органолептичних показників	
			Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка до лабораторних занять. Підготовка та складання модульної роботи 1. Опрацювання окремих розділів програми, що	

Лекція 2	Хімічний склад, фізичні властивості та видові особливості молока продуктивних тварин.	ЛПЗ 3	молока. Виявлення вад молока. Визначення фізико-хімічних показників молока (густина, точка замерзання, кислотність).		не викладались під час аудиторних занять: 1. Історія становлення та розвитку гігієни харчових продуктів. 2. Опрацювання Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». 3. Визначення загального бактеріального обсіменіння в сирому коров'ячому молоці, виведення середньої геометричної величини. 4. Підрахунок соматичних клітин в секреті вим'я окремих корів та в збірному сирому молоці корів мікроскопічним методом. Визначення середньої геометричної величини.
Лекція 3	Ветеринарно-санітарний контроль та гігієна отримання, зберігання, заготівлі, транспортування та переробки молока.	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. Ветеринарно-санітарний контроль натуральності молока.		
Розділ 2 Гігієна та експертиза молочних продуктів					
Лекція 4	Гігієна та експертиза кисломолочних продуктів під час виробництва, обігу та реалізації.	ЛПЗ 7 ЛПЗ 8	Інспектування питного молока Інспектування кисломолочних напоїв, сметани та сиру кисломолочного.	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка до лабораторних занять. Підготовка та складання модульної роботи 2.
Лекція 5	Гігієна та експертиза сиру, масла вершкового під час виробництва, обігу та реалізації	ЛПЗ 9 ЛПЗ 10	Інспектування сирів. Інспектування масла вершкового, спредів.		Опрацювання окремих розділів програми, що не викладались під час аудиторних занять: 5. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну молочних продуктів. 6. Технологія та гігієна виробництва ферментованих молочних продуктів. 7. Технологія та гігієна виробництва молочних продуктів з високим вмістом жиру.
Лекція 6	Гігієна та експертиза молочних консервів під час виробництва, обігу та реалізації.	ЛПЗ 11 ЛПЗ 12	Інспектування згущених молочних продуктів. Інспектування сухих молочних продуктів.		
Лекція 7	Ветеринарно-санітарна експертиза та санітарна оцінка молока при захворюваннях та отруєннях тварин.	ЛПЗ 13	Ветеринарно-санітарний контроль молока та молочних продуктів на агропродовольчих ринках.		
		ЛПЗ 14	Ветеринарно-санітарний контроль та критерії безпечності сирого молока.		
		ЛПЗ 15	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза молока та 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 16 ЛПЗ 17	Вимоги до транспортування забійних тварин та порядок оформлення супровідних документів Дослідження лімфовузлів туш та органів забійних тварин	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка до лабораторних занять. Підготовка та складання модульної роботи 3. Опрацювання окремих розділів програми, що не викладались під час аудиторних занять: 8. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну забійних тварин 9. Вивчення нормативних документів щодо організації ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів 10. Ветеринарно-санітарна експертиза тваринних жирів 11. Технологія виготовлення м'ясних продуктів
Лекція 9	Морфологія,хімічний склад і товарознавство м'яса різних видів тварин. Зміни в м'ясі після забою тварин	ЛПЗ 18 ЛПЗ 19	Визначення видової належності м'яса Визначення свіжості м'яса		
Лекція 10	Основи технології консервування та гігієна м'яса і м'ясних продуктів	ЛПЗ 20	Гігієнічні вимоги та експертиза ковбас		
		ЛПЗ 21	Гігієнічні вимоги та експертиза м'ясних консервів		
Розділ 4 Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення хвороб тварин					
Лекція 11	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення	ЛПЗ 22	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	ін а	Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка до лабораторних занять.

	інфекційних хвороб тварин	ЛПЗ 23	Методи визначення м'яса, одержаного від хворих і загиблих тварин	Підготовка та складання модульної роботи 4.	
Лекція 12	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення інвазійних хвороб тварин	ЛПЗ 24	Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин за трихінельозу		Опрацювання окремих розділів програми, що не викладались під час аудиторних занять:
Лекція 13	Ветеринарно-санітарне оцінювання продуктів забою тварин у разі виявлення незаразних хвороб тварин	ЛПЗ 25	Ветеринарно-санітарне дослідження продуктів забою тварин за цистицеркозу		12. Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою птиці за хвороб та отруєнь.
		ЛПЗ 26	Методи визначення в м'ясі максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин		13. Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою кролів за хвороб та отруєнь.
Лекція 14	Харчові токсикоінфекції і токсикози та їх профілактика	ЛПЗ 27	Методи визначення в м'ясі залишків ветеринарних препаратів		14. Післязабійне інспектування та санітарне оцінювання продуктів забою мисливських тварин за хвороб та отруєнь.
		ЛПЗ 28	Методи визначення м'яса, одержаного від тварин, хворих на харчові токсикоінфекції і токсикози.		
		ЛПЗ 29	Лабораторна контрольна робота «Гігієна та експертиза м'яса і м'ясних продуктів»		
		ЛПЗ 30	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 31	Інспектування свіжої товарної, охолодженої, підмороженої і замороженої риби.		Самостійна робота Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка до лабораторних занять. Підготовка та складання модульної роботи 5. Опрацювання окремих розділів програми, що не викладались під час аудиторних занять: 15. Основні положення закону України «Про рибне господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів». 16. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну рибних продуктів, призначених для споживання людиною. 17. Інспектування та санітарне оцінювання риби отруйної та у разі отруєнь. 18. Гігієна та експертиза харчових перепелиних яєць. 19. Гігієна та експертиза яєчних продуктів. 20. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів бджільництва (воску, прополісу, обніжжя, маточного молочка). 21. Характерні ознаки їстівних та отруйних грибів. 22. Загальна характеристика найбільш розповсюджених хвороб і ушкоджень рослинних харчових продуктів.
Лекція 16	Гігієна та експертиза консервованої риби під час виробництва, обігу та реалізації	ЛПЗ 32	Інспектування риби соленої, копченої, в'яленої та сушеної.		
Лекція 17	Гігієна та експертиза банкових консервів та ікри риби під час виробництва, обігу та реалізації	ЛПЗ 33	Інспектування рибних консервів і пресервів.		
Лекція 18	Ветеринарно-санітарна експертиза харчових гідробіонтів у разі підозри або виявлення хвороб	ЛПЗ 34	Санітарна оцінка прісноводної та морської риби за хвороб (інвазійних, інфекційних, отруєнь).		
Лекція 19	Гігієна та експертиза харчових яєць під час виробництва, обігу та реалізації.	ЛПЗ 35	Інспектування харчових яєць.		
Лекція 20	Гігієна та експертиза апіпродуктів під час виробництва, обігу та реалізації.	ЛПЗ 36	Інспектування меду та інших продуктів бджільництва.		
Лекція 21	Гігієна та експертиза рослинних харчових продуктів під час виробництва, обігу та реалізації	ЛПЗ 37 ЛПЗ 38	Інспектування рослинних харчових продуктів. 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	Забезпечення безпечності і якості харчових продуктів відповідно до вимог ЄС.	ЛПЗ 39	Санітарні та фітосанітарні заходи. Маркування харчових продуктів.	Самостійна робота	Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка до лабораторних занять. Підготовка та складання модульної роботи 6. Опрацювання окремих розділів програми, що не викладались під час аудиторних занять: 23. Належні практики виробництва харчових продуктів. 24. Аудит системи НАССР. 25. Опрацювання Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». 26. Опрацювання Угоди СОТ «Про застосування санітарних і фітосанітарних заходів». 27. Здійснення державного контролю на кордоні. 28. Здійснення державного контролю в країнах-експортерах.
Лекція 23	Теоретичні та практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на аналізі небезпечних факторів та контролі у критичних точках.	ЛПЗ 40	Програми-передумови - ПП. Розробка та впровадження.		
Лекція 24	Теоретичні та практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на аналізі небезпечних факторів та контролі у критичних точках.	ЛПЗ 41	Принципи та застосування системи НАССР на потужностях з переробки свиней.		
Лекція 25	Критерії безпечності харчових продуктів.	ЛПЗ 42	Контроль мікробіологічних критеріїв харчових продуктів. Контроль забруднюючих речовин в харчових продуктах, максимально допустимі рівні.		
Лекція 26	Простежуваність при виробництві харчових продуктів.	ЛПЗ 43	Простежуваність у харчовому ланцюзі та управління кризовими ситуаціями.		
Лекція 27	Система державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти.	ЛПЗ 44	Державний контроль підконтрольних вантажів на державному кордоні України та транспорті.		
Лекція 28	Ризик-орієнтована система контролю безпечності харчових продуктів упродовж харчового ланцюга.	ЛПЗ 45	Ризик-орієнтований контроль харчових продуктів.		
		ЛПЗ 46	Лабораторна контрольна робота «Системи управління та державного контролю безпечності харчових продуктів»		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Основна література:

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.
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: «Діса Плюс», 2017. 680с.
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: «Діса Плюс», 2017. 648 с.

Допоміжна література:

7. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. та ін. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва: [підручник] / О.М. Якубчак, Хоменко В.І., Мельничук С.Д. – К., 2005. – 799с.

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-BP. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.
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 (диф. залік, іспит)	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	40 % - підсумкове тестування
			60 % - поточна робота студента протягом семестру
Підсумкове оцінювання (нз)	100 бальна ECTS (стандартна)	до 100	100 % - усереднена оцінка за розділи
Оцінювання розділу	100 бальна сумарна	до 30	30 % - відповіді на тестові питання
		до 30	30 % - результат засвоєння блоку самостійної роботи
		до 40	40 % - активність студента на заняттях (усні відповіді)

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.