

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

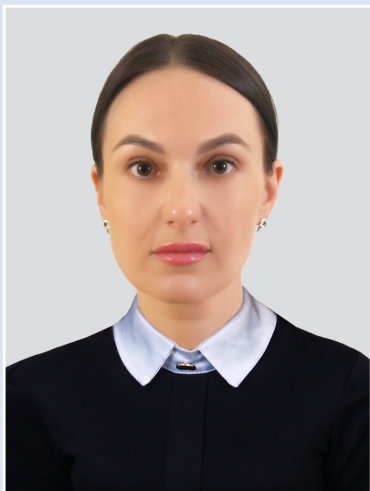


Міжнародні вимоги до якості та безпечності товарів

спеціальність	076 Торгівля	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Освітні програми в межах 076 спеціальності	факультет	Управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	бакалавр	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Колесник Вікторія Валентинівна



Вища освіта за спеціальністю:

товарознавство та комерційна діяльність, магістр з товарознавства (Харківський державний університет харчування та торгівлі).

Науковий ступінь: кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.15 «Товарознавство харчових продуктів».

Вчене звання: доцент

Досвід роботи на посаді: більше 18 років

Показники професійної активності з курсу:

- авторка методичних розробок за напрямком дисципліни;
- Член Міжнародного товариства товарознавців і технологів (International Association of Commodity Science and Technology- IGWT);
- співавтор тематично спрямованих, статей;
- учасниця наукових та методичних конференцій

телефон

0503029060

електронна пошта

vkol240584@gmail.com

дистанційна підтримка

Google Meet
Zoom

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування у студентів необхідних знань з питань щодо організації та здійснення діяльності в рамках Комісії Кодекс Аліментаріус, гармонізації нормативно-правової бази України з міжнародною, з метою приведення її у відповідність до міжнародних стандартів, основних законодавчих і нормативних матеріалів, що їх регламентують
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, застосовувати отримані знання в практичних ситуаціях (ЗК2, ФК1, ФК2, ФК3, ПРН1, ПРН6, ПРН8) / індивідуальні завдання, тестування;• володіти знаннями щодо основної законодавчої та нормативної бази міжнародних вимог до якості та безпечності товарів (ЗК4, ФК2, ПРН6, ПРН8) / практичні завдання, індивідуальні завдання, тестування;• володіти знаннями щодо структури Кодекс Аліментаріус та особливостей розробки стандартів Кодекс Аліментаріус (ЗК4, ФК2, ФК3, ПРН1, ПРН6, ПРН8) / практичні завдання, індивідуальні завдання, тестування;• використовувати знання щодо складових системи міжнародних вимог до якості та безпечності товарів (ЗК2, ФК1, ФК2, ПРН1, ПРН6, ПРН8) / практичні завдання, індивідуальні завдання, тестування;• знати особливості позиції держави щодо питань міжнародних вимог до якості та безпечності товарів (ЗК2, ЗК4, ФК1, ФК2, ФК3; ПРН1, ПРН6, ПРН8) / індивідуальні завдання, тестування;• застосовувати знання щодо аналізу ризику в рамках діяльності Комісії Кодекс Аліментаріус (ЗК4, ФК2, ФК3, ПРН1, ПРН6, ПРН8) / практичні та групові завдання, тестування.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; поточний контроль; підсумковий контроль – екзамен. Рейтинг студента визначається за накопичувальною 100 бальною шкалою і складається з поточного контролю знань, за усіма видами аудиторних занять, самостійної роботи та підсумкового контролю
Вимоги викладача	Відвідування занять, вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>ЗК2. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.</p> <p>ЗК4. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).</p> <p>ЗК5. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.</p> <p>ФК1. Здатність розробляти та реалізовувати стратегію розвитку підприємницьких, торговельних та/або біржових структур.</p> <p>ФК 2. Здатність проводити оцінювання продукції, товарів і послуг в підприємницькій, торговельній та/або біржовій діяльності</p> <p>ФК3. Здатність до ефективного управління діяльністю суб'єктів господарювання в сфері підприємництва, торгівлі та/або біржової діяльності.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН1. Вміти адаптуватися та проявляти ініціативу і самостійність в ситуаціях, які виникають в професійній діяльності.</p> <p>ПРН6. Вміти розробляти та впроваджувати заходи для забезпечення якості виконуваних робіт і визначати їх ефективність.</p> <p>ПРН8. Оцінювати продукцію, товари, послуги, а також процеси, що відбуваються в підприємницьких, торговельних та/або біржових структурах, і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень.</p>
-------------	---	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Тема Лекція 1	Кодекс Аліментаріус. Роль Комісії Кодекс Аліментаріус.	Практичне заняття-1 (ПЗ-1)	Ознайомлення з основною законодавчою та нормативною базою щодо Кодексу Аліментаріусу, СОТ, ВОЗ та ФАО.	Самостійна робота	Поняття, що використовуються в діяльності Комісії Кодекс Аліментаріус. Історія створення і розвитку Комісії Кодекс Аліментаріус. Мандат Комісії Кодекс Аліментаріус. Правова база мандата Комісії Кодекс Аліментаріус.
Тема Лекція 2	Структура Комісії Кодекс Аліментаріус. Діяльність комітетів Комісії Кодекс Аліментаріус.	ПЗ-2	Ознайомлення з основною законодавчою та нормативною базою, «Керівництво по процедурі Комісії Кодексу Аліментаріусу».		Основні елементи організаційної структури Комісії Кодекс Аліментаріус: комісія, виконавчий комітет, секретаріат, допоміжні органи. Чотири категорії допоміжних органів Комісії Кодекс Аліментаріус. Основні функції та діяльність допоміжних органів Комісії Кодекс Аліментаріус.
Тема Лекція 3	Розробка стандартів Комісії Кодекс Аліментаріус. Формат стандартів.	ПЗ-3	Ознайомлення зі стандартами Комісії Кодекс Аліментаріус. Аналіз маркування.		Процедура розгляду комітетами питання про внесення пропозицій по розробці нових стандартів. Формат стандартів Кодексу Аліментаріусу: найменування стандарту; область застосування; визначення; основний склад і показники якості; харчові добавки; забруднюючі домішки; гігієнічні вимоги; ваги і міри; маркування, методи аналізу і відбору проб.
Тема Лекція 4	Взаємозв'язок стандартів Кодекс Аліментаріус та Світової організації торгівлі. Основні функції координатора національної програми Кодекс Аліментаріус.	ПЗ-4	Ознайомлення зі стандартами Комісії Кодекс Аліментаріус. Порівняння стандартів України та стандартів Кодекс Аліментаріус.		Основні категорії документації Комісії Кодексу Аліментаріусу. Права та обов'язки держав-членів Світової організації торгівлі. З якими ключовими групами повинен встановити контакти координатор національної програми Кодекс Аліментаріус.
Тема Лекція 5,6	Розробка позиції держави що до питань Комісії Кодекс Аліментаріус.	ПЗ-5,6	Ознайомлення з діяльністю Національної Комісії Кодексу Аліментаріусу. Аналіз прийнятих		Роль, склад і функції Національного комітету з питань Комісії Кодекс Аліментаріус.

			рішень, щодо гармонізації стандартів України та міжнародних.	
Тема Лекція 7,8	Аналіз ризику в рамках діяльності Комісії Кодекс Аліментаріус. Наукова основа діяльності.	ПЗ-7	Ознайомлення з процесом аналізу ризику. Компоненти аналізу ризику. Ознайомлення з науковими рекомендаціями ФАО та ВОЗ.	Механізми та процедури розробки наукових рекомендацій, щодо хімічних і біологічних агентів у харчових продуктах.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Міжнародні вимоги до якості та безпечності товарів : навч. посібник у структурно логічних схемах / А. А. Дубініна, В. В. Віннікова ; Харк. держ. ун-т харч. та торгівлі. - Х., 2019. - 120 с.</p> <p>2. Національна Комісія України з Кодекс Аліментаріус [Електронний ресурс]. - Електрон. текстові дані. - Режим доступу: http://codex.co.ua/ukr</p> <p>3. Кодекс Аліментаріус. Офіційний сайт. [Електронний ресурс]. - Електрон. текстові дані. - Режим доступу: http://www.codexalimentarius.org</p> <p>4. Всесвітня організація охорони здоров'я. Офіційний сайт. [Електронний ресурс]. - Електрон. текстові дані. - Режим доступу: https://geneva.mfa.gov.ua/posolstvo/2612-who</p> <p>5. Продовольча та сільськогосподарська організація Об'єднаних Націй. Офіційний сайт [Електронний ресурс]. - Електрон. текстові дані. - Режим доступу: http://www.fao.org</p>	Нормативне та методичне забезпечення	<p>1. Про стандартизацію: Закон України від 17.05.2001 № 2408-III [Електронний ресурс]. - Електрон. текстові дані. - Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua</p> <p>2. Про підтвердження відповідності: Закон України від 17.05.2001 № 2406-III [Електронний ресурс]. - Електрон. текстові дані. - Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua</p> <p>3. Про безпечність та якість харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР [Електронний ресурс]. - Електрон. текстові дані. - Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua</p> <p>4. Угода про застосування санітарних та фітосанітарних заходів [Електронний ресурс]. - Електрон. текстові дані. - Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua</p> <p>5. Угода про технічні бар'єри в торгівлі [Електронний ресурс]. - Електрон. текстові дані. - Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua</p>
------------	---	--------------------------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 60	60% від усередненої оцінки при поточному контролі
		до 40	Підсумковий контроль
Поточний контроль та оцінювання знань	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на аудиторних заняттях
		до 20	відповіді на тестові питання
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Учасники освітнього процесу керуються принципами низкою положень з академічної доброчесності та якості освітнього процесу, відповідно до діючих у ДБТУ положень (діючі положення <http://btu.kharkov.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normatyvna-baza/>): «Про організацію освітнього процесу в ДБТУ», «Про академічну мобільність здобувачів освіти ДБТУ», «Про політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій між учасниками освітнього процесу», «Про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Про організацію і порядок перевірки наявності текстових запозичень в академічних текстах працівників та здобувачів вищої освіти», «Про групу сприяння академічній доброчесності у ДБТУ», тощо