

| | |
|--|---|
| Назва дисципліни | Тренінг-курс з підготовки бізнесу до державних перевірок |
| Викладач | Кепко Валентина Миколаївна Кандидат економічних наук доцент |
| Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни | 2 курс, 3 семестр |
| Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну | Економічний. Агробіотехнологічний. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва. Харчові технології. |
| Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна | <p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <p>Знання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ законодавства про харчову безпеку; - напрямків державного контролю; - безпечності харчових продуктів у процесі їх виробництва; - законодавчого регулювання запровадження та функціонування системи НАССР; - переваг використання системи НАССР; - передумов НАССР щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів; - принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках; - особливостей етапів алгоритму оцінювання якості продукції; - основ вітчизняного та закордонного досвіду державного контролю. <p>Вміння:</p> <ul style="list-style-type: none"> - застосовувати харчове законодавство; - управляти безпечністю харчових продуктів; - визначати критичні контрольні точки на етапах, на яких контроль управління є визначальним; - відбіру зразків товару (продукції) для цілей державного контролю; - комунікації з представниками державних органів контролю; - оцінювати за допомогою кваліметричних методів якість продукції, товарів, послуг і робити відповідні висновки для прийняття управлінських рішень; - аналізувати і контролювати небезпечні фактори хімічного, мікробіологічного та фізичного походження; - запроваджувати принципи системи НАССР на підприємстві. <p>-.</p> |

| Опис дисципліни | |
|---|--|
| <p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> | <p>Вибіркова навчальна дисципліна «Тренінг-курс з підготовки бізнесу до державних перевірок» базується на знаннях таких дисциплін, як «Бізнес-аналітика», «Моделювання і прогнозування економіки бізнесу».</p> |
| <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> | <p>15</p> |
| <p>Теми аудиторних занять</p> | <p>Теми лекцій</p> <p><i>Змістовий модуль 1. Основи законодавства про державний контроль</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сучасні засади реформування вітчизняного законодавства у сфері державного нагляду та контролю. 2. Загальні вимоги до здійснення державного нагляду (контролю). 3. Права та обов'язки бізнесу при здійсненні перевірок. <p><i>Змістовий модуль 2. Впровадження програм-передумов системи НАССР</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Небезпека харчових продуктів. Вимоги до харчової продукції на ринку. 5. Особливості впровадження системи НАССР в Україні. 6. Відповідальність суб'єктів господарювання за порушення вимог законодавства у сфері обігу харчових продуктів. <p>Теми практичних занять</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні положення ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». 2. Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» 3. Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні. 4. Розуміння якості в стандарті ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги» 5. Розуміння якості в стандарті стандарті ДСТУ ISO 22000:2007 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга». 6. Державний контроль та відповідальність за невпровадження системи НАССР. |
| | <p>Українська</p> |

| | |
|------------------------|--|
| Мова викладання | |
|------------------------|--|