

	<p>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МІЖНАРОДНА ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА»</p> <p>Рівень вищої освіти: <u>Другий (магістерський)</u> Спеціальність: <u>181 «Харчові технології»</u> Рік навчання: <u>1-й, семестр 1-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>3 кредити</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u></p>
<p>Лектор курсу</p>	<p>к.т.н., доц. Соломон Алла Миколаївна</p>
<p>Контактна інформація лектора (e-mail)</p>	<p><u>Soloalla78@ukr.net</u></p>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Міжнародна продовольча безпека» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 90 год.: лекції - 16 год.; практичні заняття - 14 год., самостійна робота - 60 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – іспит.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватися знання, отримані з таких дисциплін: «Ділова іноземна мова», «Технології продуктів з комбінованим складом сировини».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Інноваційні технології галузі», «Управління якістю харчових продуктів», «Мікробіологічні процеси в технології харчових продуктів», «Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами», проходженні виробничої практики та написанні кваліфікаційної роботи.

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на вивчення формування та розвиток системи міжнародних відносин, заснованої на дотриманні усіма державами загальноприйнятих принципів та норм міжнародного права, що виключають

вирішення спірних питань з використанням військової сили та економічного тиску.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «**Міжнародна продовольча безпека**» є формування у студентів знань щодо теоретичних аспектів та здобуття практичних навичок щодо аналізу та виявленню загроз безпеці на національному на міжнародному рівнях і формування компетенцій щодо нейтралізації цих загроз. Пріоритетними стратегічними завданнями продовольчої безпеки є стабільне й надійне забезпечення населення країни безпечними та якісними продуктами харчування.

Завдання вивчення дисципліни

Найважливіші стратегічні цілі гарантування продовольчої безпеки полягають у підтриманні достатності власного виробництва та імпорту високоякісних харчових продуктів, стабільності постачання продовольчих товарів у країні, доступності продовольства для громадян та надання можливості підтримання раціональної структури споживання. А також засвоєння змісту та структури сучасної системи міжнародної безпеки, розуміння змісту, особливостей та структури категорії міжнародна інформаційна безпека, розвиток комунікаційної міжнародної безпеки як фактору запобігання конфліктів оволодіння принципами міжнародної безпеки трудової міграції та розуміння ролі політики протекціонізму.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

Інтегральні компетентності (ІК): Здатність розв'язувати задачі дослідницького та інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН2. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Якість і безпека продовольчої сировини і харчових продуктів.	2	-	8
2	Тема 2. Природні токсичні компоненти. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування.	2	2	6
3	Тема 3. Природні токсичні компоненти. Речовини із вираженою фармакологічною дією та речовини із нових джерел харчування.	2	2	6
4	Тема 4. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні.	2	2	6
5	Тема 5. Міжнародний досвід наукового забезпечення формування й реалізації державних стратегій продовольчої безпеки.		2	10
6	Тема 6. Поняття системи НАССР в галузі.	2	2	8
7	Тема 7. Нормативно-правова база НАССР у харчовій галузі.	2	2	8
8	Тема 8. Принципи НАССР.	2	2	8
Разом		16	14	60

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	20	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	10	4 рази на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист

4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Тестування у системі Moodle
Разом		60		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Ситника Г.П., Ковбасюка Ю.В. Глобальна та національна безпека підручник К.: НАДУ. 2016.
2. Жаліло Я. А. Економічна стратегія держави: теорія, методологія, практика: Нац. ін-т стратег. дослідж. К. 2013. 368 с.
3. Герасіна Л. М., Погрібна В. Л., Поліщук І. О. Безпека міжнародна. Політологічний енциклопедичний словник уклад.: За ред. М. П. Требіна. Х.: Право. 2015.
4. Малик Я. Й. Економічна безпека України: внутрішні та зовнішні чинники: навч. посібник Львів: Видав. центр ЛНУ імені Івана Франка. 2017. 256 с.
5. Антонюк Л. Л. Міжнародна конкурентоспроможність країн: теорія та механізм реалізації: К.: КНЕУ. 2018. 275 с.

Додаткова література

1. Якубчак О. М., Таран Т.В. Безпечність та якість харчових продуктів: навчальний посібник. ЦП.: «Компринт», 2019. 206 с.
2. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. К.: ВЦ “Академія”. 2015. 520 с.
3. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю продукції харчової галузі: підручник. Львів. Видавництво “Растр-7” 2018. 400 с.
4. ДСТУ ISO 9000-2015. Системи управління якістю. Основні положення та словник. К.: Держспоживстандарт України, 2015. 45 с.
5. ДСТУ ISO 22000:2017. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. К.: Держспоживстандарт України, 2017. 30 с.
6. Прунцева Г. О. Методологічні засади оцінки системи продовольчої безпеки. Економіка та держава. 2020. № 6. С. 151–154.
7. Осадчук І. В., Боліла С. Ю. Підтримка аграрної сфери як чинник вирішення проблем продовольчої безпеки України. Науковий вісник Ужгородського національного університету : серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород, 2019. Вип. 24, Ч.3. С. 28-32

8. Закон України «Про продовольчу безпеку України». URL: http://w1.c1.rada.gov.ua/pls/zweb2/webproc4_2?pf3516=-8370-1&skl=7.

9. Румик І.І. Продовольча безпека в умовах компліментарності національної економіки : дис. ... док. екон. наук : 08.00.03 / Університет економіки та права «Крок». Київ, 2020. 567 с.

10. Черницька Т.В. Інноваційна безпека країни в умовах глобальних викликів. Collection of research papers. Lithuania, Vilnius, MRU, 2018.

Інформаційні ресурси

1. <http://www.meta.ua>
2. <http://www.google.com.ua>
3. <http://www.dssu.gov.ua>
4. <http://www.hgcsms.kharkov.ua>
5. <http://www.ses.gov.ua>
6. <http://www.ecologylife.ru>
7. <http://www.quality.ua/ua>
8. <http://www.ecoinfo.ua>
9. <http://www.foodsafety.com>.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

№ з/п	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
1	Присутність на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	15
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5

4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 2		30
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до іспиту. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для іспиту
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	задовільно
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни