

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРАВОВІ ОСНОВИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Харчові технології та інженерія
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Повна офіційна назва закладу вищої освіти	Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»
Факультет (Інститут)	Навчально-науковий інститут заочної і дистанційної освіти
Кафедра	Права, професійної та соціально-гуманітарної освіти
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/години	3 кредити ЄКТС / 90 год.
Мова викладання	Українською мовою
Інформація про викладача дисципліни	РУСНАК Леся Володимирівна, доктор філософії в галузі 08 Право https://www.pdatu.edu.ua/personal/rusnak-lesia-volodymyrivna.html?ml=1 Електронна пошта: lesyavolodumirivnarusnak@gmail.com Номер телефону: +380970153798
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Вибіркова
Передумови для вивчення дисципліни	Ефективність засвоєння змісту навчальної дисципліни «Правові основи безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів» значно підвищиться, якщо здобувач вищої освіти попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: «Правознавство» та «Харчові технології».
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Відповідно до принципів академічної доброчесності та нормативних документів ЗВО «ПДУ» щодо політики академічної доброчесності, очікується, що роботи здобувачів будуть їх оригінальними дослідженнями та міркуваннями. Здобувачі, відповідально відноситимуться щодо дотримання норм законодавства про авторське право, вказуватимуть посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, уникатимуть фальсифікації або фабрикації інформації. Дотримуватимуться усіх зобов'язань відповідно до укладеної декларації про дотримання академічної доброчесності http://surl.li/noftg, http://surl.li/foccn Відвідування занять. Обов'язковим є відвідування усіх видів занять. За об'єктивних причин (хвороба, карантин, індивідуальний графік, тощо) навчання

	може проходити в он-лайн форматі. Здобувачі обов'язково мають дотримуватись строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт що передбачені під час вивчення дисципліни. Визнання результатів попереднього навчання. У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://surl.li/fobze. Зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю). В неформальній освіті: - закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту освітнього компоненту (окремій темі або змістовому модулю). В інформальній освіті: - наявність наукової публікації; - волонтерська діяльність. Перезарахування результатів навчання отриманих під час здобуття попередньої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у Закладі вищої освіти «Подільський державний університет»
3. Мета навчальної дисципліни	
Метою вивчення курсу «Правові основи безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів» є ознайомлення здобувачів із особливостями правового регулювання у сфері безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів, формування компетентності для практичного застосування законодавчих норм у професійній діяльності У процесі вивчення дисципліни «Правові основи безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів» у здобувачів формуються наступні компетентності:	
	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
	Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.
	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.
	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
4. Зміст навчальної дисципліни	
Тема 1. Міжнародно-правові засади безпечності харчових продуктів	
Тема 2. Національне законодавство у сфері безпечності харчових продуктів	
Тема 3. Повноваження органів державного управління і контролю у сфері харчових продуктів	

Тема 4. Правові вимоги до гігієни виробництва та обігу харчових продуктів.
Тема 5. Система НАССР як правова вимога та інструмент управління безпечністю харчових продуктів.
Тема 6. Законодавство України про захист прав споживачів: основні положення.
Тема 7. Правові аспекти маркування харчових продуктів та інформування споживачів.
Тема 8. Правові механізми захисту споживачів у разі порушення їхніх прав.
Тема 9. Відповідальність операторів ринку харчових продуктів за порушення вимог законодавства.
Тема 10. Система безпечності харчових продуктів у Європейському Союзі. Міжнародні вимоги до експорту та імпорту харчових продуктів.
5. Очікувані результати навчання навчальної дисципліни
Після успішного вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти зможе:
Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
6. Види навчальних занять
Видами навчальних занять при вивченні дисципліни є лекції (Л), практичні заняття (ПЗ), самостійна робота (СР).
7. Методи навчання
У програмі передбачаються такі методи навчання: – словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда, навідні питання тощо); – практичний метод (практичні заняття, розв’язання ситуаційних та практичних завдань, логічна характеристика понять тощо); – робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, заповнення та/або самостійне складання таблиць за запропонованою темою, схем, аналітичних повідомлень тощо); – mikroleaming – технології використання коротких навчальних відео; – bring your own device (BYOD) - технології використання власних гаджетів, згідно з якою здобувачам дозволено або рекомендується використовувати особисті мобільні пристрої (телефони, планшети, ноутбуки) для доступу до корпоративних даних та систем, інтернет ресурсів; – самостійна робота.
8. Методи та критерії оцінювання
8.1 Критерії оцінювання
В освітньому процесі Університету використовуються такі види контролю: поточний, семестровий (підсумковий) та підсумкова атестація здобувачів вищої освіти. Оцінювання здобувачів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять і має на меті перевірку рівня засвоєння здобувачів освіти навчального матеріалу. Форма проведення поточного контролю визначаються з урахуванням змісту накопичувальної системи оцінювання. У межах поточного контролю здобувач вищої освіти може набрати 60 балів (якщо форма семестрового контролю – екзамен) або 100 балів (якщо форма семестрового контролю – залік/диференційований залік). На семестровий контроль у формі екзамену відводиться 40 балів. Розподіл балів, які можуть набрати здобувачі зазначені у відповідній робочій програмі. Сума балів за поточний контроль складається із балів, отриманих за результатами навчання під час лекцій, семінарських (практичних, лабораторних) занять та самостійної роботи здобувача вищої освіти. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни обчислюється шляхом додавання набраних здобувачем вищої освіти балів з поточного та семестрового контролю (якщо форма семестрового контролю – екзамен) або шляхом підсумування балів тільки з поточного контролю (якщо форма семестрового контролю – залік). Підсумкова оцінка виставляється у відомості обліку успішності, індивідуальному навчальному плані. Оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 100-бальною

шкалою. Відповідність семестрової рейтингової оцінки в балах оцінці за національною шкалою та шкалою ECTS відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Закладі вищої освіти «Подільський державний університет» https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/planuvannya-ta-organizaciya/p04062022.pdf?ver=18022201	
8.2 Методи оцінювання	
Усні (індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда), письмові (самостійна робота, тести, практичні завдання, навчальні проекти), комп'ютерні (презентації доповідей, виконання завдань у системі Moodle), індивідуальні завдання, самоконтроль, самоаналіз.	
9. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни	
Засоби навчання	– Комп'ютер з відеопроєктором та переносним екраном. – Презентаційний мультимедійний матеріал. – Тексти лекцій. – Роздатковий ілюстративний матеріал. – Методичні рекомендації для підготовки до практичних занять.
Інформаційне навчально-методичне забезпечення	1. Бібліотека Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua. 2. Бібліотека ЗВО «ПДУ» https://pdatu.edu.ua/naukova-biblioteka.html 3. Репозитарій університету: https://pdatu.edu.ua/repozytarii.html. 4. https://zakon.rada.gov.ua/laws Офіційний веб-портал парламенту України. 5. https://www.kmu.gov.ua/ua Урядовий портал. 6. http://www.ccu.gov.ua Офіційний веб-портал Конституційного суду України. 7. https://lpd.court.gov.ua/ База правових позицій Верховного Суду України. 8. https://verdictum.ligazakon.net– Система аналізу судових рішень. 9. https://www.pdatu.edu.ua Офіційний веб-сайт ЗВО «Подільський державний університет». 10. Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» для підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 Харчові технології https://pdatu.edu.ua/images/navchalna-robota/opp/opp25/opp-b-niht-1-hti.pdf?v=03 11. Електронний навчальний курс «Правові основи безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів» http://pdatu.net.ua/course/index.php?categoryid=366