



КОНЦЕПЦІЯ

Школи Харчової Безпеки, Food Safety School

(проект в рамках мережі КДК)

АВТОРСЬКИЙ КОЛЕКТИВ: **Лариса Старікова,**
голова правління ГО «Аналітичний центр Аграрного союзу України»
Павло Коваль,
генеральний директор ВГО «Українська аграрна конфедерація»

КОМАНДА МЕНЕДЖЕРІВ: **Оксана Завадська,** ГО АЦ АСУ
Тетяна Рощина, ВГО УАК
Світлана Васюхно, ТВС
Тетяна Воронова, ТВС

МЕТА ШКОЛИ: посилити позиції сільгоспідприємств у стосунках з трейдерами в Україні та при виході на міжнародні ринки

ЗАВДАННЯ: надати сільгоспвиробникам знання про вимоги сучасних ринків та забезпечити супровід їх застосування на практиці

ФОРМАТ ОСВІТИ: проведення серії тренінгів з менторським супроводом щодо застосування отриманих знань

ЦІЛЬОВА АУДИТОРІЯ:

- а) молодь, яка успадкувала або готується успадкувати сільгоспідприємства
- б) керівники сільгоспідприємств, найняті їх власниками
- в) випускники аграрних вузів, які мають намір керувати сільгоспідприємством
- г) профільні фахівці, які працюють або мають намір працювати на сільгоспідприємстві
- д) тренери та викладачі, які мають намір посилити та систематизувати свої знання

**ВИМОГИ
ДО СЛУХАЧІВ:**

Слухачі школи повинні:

- мати вишу освіти
- бути пов'язаними робочими або партнерськими стосунками з сільгосп підприємством або оператором ринку харчових продуктів
- пройти переднє тестування знань у формі заповнення гугл-форми

**ФОРМАТ
ДІЯЛЬНОСТІ:**

- лекції в дистанційному та фізичному вимірі
- самостійна робота із застосування отриманих знань на підприємстві
- семінари з обговорення досвіду застосування знань
- захист результатів застосування знань (сертифікація)

**ЧАСОВІ
ПАРАМЕТРИ
НАВЧАННЯ:**

- загальна тривалість курсу 15 тижнів
- загальна кількість навчальних годин – 120 годин
- кількість навчальних модулів – 3 модулі
- тривалість кожного модулю 4 тижні
- розподіл навчальних годин в рамках модуля:
лекції 10 годин, семінари 10 годин, самостійна робота 20 годин
- розклад лекцій:
1-й тиждень модулю:
п'ятниця 3 години, субота 4 години, неділя 3 години
- розклад самостійної роботи:
2-й та 3-й тиждень модулю
- розклад семінарів:
4-й тиждень модулю:
п'ятниця 3 години, субота 4 години, неділя 3 години
- захист результатів застосування знань, отримання сертифікатів:
15-й тиждень курсу

**РОЗМІР
ГРУПИ:**

від 12 до 20 слухачів

ПРОГРАМА
Школи Харчової Безпеки, Food Safety School

1.	Попереднє тестування знань заповнення гугл-форми, <i>починається за 3 місяці до початку занять</i>
2.	Вступ до компетентності вступна презентація, знайомство слухачів, питання-відповіді <i>1-й тиждень навчання, четвер</i>
3.	Модуль I. Інфраструктура якості Технічне регулювання. Належні практики і оцінка відповідності. Реформування системи стандартизації і сертифікації в Україні. Міжнародні, національні та приватні нормативні документи. лекції, самостійна робота, обговорення результатів виконання самостійних робіт, reflection paper <i>1-4-й тижні навчання</i>
4.	Модуль II. Законодавчо-нормативна рамка Чинне законодавство України у сфері безпечності харчових продуктів і контролю за її дотриманням. Технічне регулювання. Захист прав споживачів. Acquis ЄС. лекції, самостійна робота, обговорення результатів виконання самостійних робіт, reflection paper <i>5-8-й тижні навчання</i>
5.	Модуль III. Економіка харчової безпечності Розробка проектів модернізації та бізнес-планів. Бухгалтерський облік інновацій. Інструменти для залучення інвестицій. лекції, самостійна робота, обговорення результатів виконання самостійних робіт, reflection paper <i>9-12-й тижні навчання</i>
6.	Захист результатів застосування знань Презентації слухачів, отримання сертифікатів <i>15-й тиждень навчання</i>