



## 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 бізнес
- б) керівники підприємств, найняті їх власниками
- в) випускники аграрних вузів, які мають намір керувати бізнесом
- г) профільні фахівці, які працюють або мають намір працювати в аграрному та харчовому бізнесі
- 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**

<b>1.</b>	<b>Попереднє тестування знань</b>  заповнення гугл-форми, <i>починається за 3 місяці до початку занять</i>
<b>2.</b>	<b>Вступ до компетентності</b>  вступна презентація, знайомство слухачів, питання-відповіді <i>1-й тиждень навчання, четвер</i>
<b>3.</b>	<b>Модуль I. Інфраструктура якості</b>  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>
<b>4.</b>	<b>Модуль II. Законодавчо-нормативна рамка</b>  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>
<b>5.</b>	<b>Модуль III. Економіка харчової безпечності</b>  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>
<b>6.</b>	<b>Захист результатів застосування знань</b>  Презентації слухачів, отримання сертифікатів <i>15-й тиждень навчання</i>