

## ПРОГРАМА

### Школи Харчової Безпеки, Food Safety School

1.	<b>Попереднє тестування знань</b> заповнення гугл-форми, <i>починається за 3 місяці до початку занять</i>
2.	<b>Вступ до компетентності</b> вступна презентація, знайомство слухачів, питання-відповіді <i>1-й тиждень навчання, четвер</i>
3.	<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>
4.	<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>
5.	<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>
6.	<b>Захист результатів застосування знань</b> Презентації слухачів, отримання сертифікатів <i>15-й тиждень навчання</i>