

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Силабус

Дисципліни «Основні принципи і вимоги ЄС щодо харчової продукції»

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>

<i>Викладач</i>	д.т.н., проф. Прісс Олеся Петрівна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Загальна кількість годин</i>	120

Загальний опис навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Основні принципи та вимоги ЄС щодо харчової продукції» є вивчення і розуміння базових принципів європейського законодавства у галузі безпеки харчової продукції та питань вертикального законодавства ЄС щодо окремих видів продукції; поняття систем сертифікації GlobalGAP, органічної продукції, аспекти виходу на міжнародний ринок.

Завданнями дисципліни є вивчити:

- основні принципи викладені у Codex Alimentarius;
- інституції ЄС, що займаються питаннями харчового законодавства;
- принципи і функціонування системи НАССР;
- шляхи реалізації принципу «від лану до столу»;
- відмінності систем сертифікації GlobalGAP, органічної продукції;
- положеннями законодавства, що стосуються не відповідних та небезпечних продуктів та кормів

Студент повинен:

отримати навички роботи електронними регламентами, директивами, постановами та іншими нормативно - технічними документами, що стосуються питань безпеки та якості продовольчої сировини і харчових продуктів.

володіти: знаннями щодо пріоритетності законодавчих актів, методикою відбору і знаходження необхідної документації у системі європейського та світового харчового законодавства.

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Світові стандарти щодо харчової продукції
2. Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи
3. Система НАССР та програми - передумови її впровадження
4. Логічна послідовність впровадження НАССР
5. Належна сільськогосподарська практика
6. Органічне виробництво: виготовлення, маркування, продаж
7. Аспекти виходу на міжнародний ринок

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні.
2. Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів
3. Показники безпечності ЄС щодо контамінантів у харчових продуктах рослинного походження.
4. Практичні аспекти впровадження НАССР Основні положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».
5. Регулювання органічно вирощених продуктів харчування Оформлення документів дозвільного характеру за вимогами ЄС.

Перелік рекомендованої літератури

1. Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products
2. Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 concerning consumer information on foodstuffs.
3. Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed.
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
5. Хеллер М. Енциклопедія з експортування в ЄС на засадах ПВЗВТ / Марк Хеллер, Сергій Нерпій, Валерій Пятницький. – United Kingdom : СТА Economic & Export Analysts Ltd, 2016. [Електронний ресурс] – Режим доступу:
http://www.kmu.gov.ua/kmu/control/uk/publish/article?art_id=249120356&cat_id=248757655
6. Впровадження на малих та середніх підприємствах заснованих на принципах НАССР систем безпечності харчових продуктів, зберігання овочів та фруктів. Методичні рекомендації. Проект USAID АгроІнвест – Київ, 2014. – 84 с. [Електронний ресурс] – Режим доступу:
http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PA00KN46.pdf

**Зав. кафедри харчових технологій
та готельно-ресторанної справи**



Олеся ПРИСС