

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

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою



проф. _____ Олесья Прісс
« ___ » _____ 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основні принципи і вимоги ЄС щодо харчової продукції»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності

133 «Галузеве машинобудування» за ОПП Галузеве машинобудування

механіко-технологічний факультет

2022 – 2023 н. р.


Робоча програма навчальної дисципліни «Основні принципи і вимоги ЄС щодо харчової продукції» для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування». – Запоріжжя, ТДАТУ, 2022. – 9 с.

Розробник: д.т.н., професор Олеся Прісс

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»


Протокол № 1 від “29” серпня 2022 року

Завідувач кафедри ХТГРС

проф. _____  _____ Олеся Прісс

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ за спеціальністю 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти «Магістр»

Протокол № 1 від “31” серпня 2022 року

Голова, доц. _____  _____ Любов Здоровцева

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів –4	Галузь знань: 13 Механічна інженерія (шифр і назва)	Вибіркова	
Загальна кількість годин – 120 годин	Спеціальність: 133 «Галузеве машинобудування»	Курс	Семестр
Змістових модулів –2		2-й	3-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 2 год. самостійна робота студента – 8,1 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Магістр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	10 год.
		Практичні заняття	10 год
		Лабораторні заняття	-
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	100 год.
		Форма контролю: залік	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ 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 HACCP;
- шляхи реалізації принципу «від лану до столу»;
- відмінності систем сертифікації GlobalGAP, органічної продукції;
- положеннями законодавства, що стосуються не відповідних та небезпечних продуктів та кормів

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати: основні терміни, поняття та принципи, що використовуються в законодавчо-правових документах ЄС та України в галузі якості і безпеки; основні принципи «горизонтального» законодавства ЄС; основні види контамінантів, межі яких нормуються Регламентами Комісії ЄС у харчових продуктах рослинного походження.

вміти: визначати обов'язки оператора ринку кожного етапу виробництва і реалізації будь-якого харчового продукту; знаходити і обирати необхідні документи міжнародного горизонтального і вертикального законодавства, що регулюють контамінацію харчових продуктів рослинного походження.

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.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Базові принципи міжнародного харчового законодавства.

Тема 1. Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи [1-5].

Харчове законодавство в ЄС: етапи розвитку та інституції. Базові принципи європейського харчового законодавства. Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів. Показники безпечності ЄС щодо контамінантів у харчових продуктах рослинного походження. Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні.

Тема 2. Система НАССР та програми - передумови її впровадження [1-5].

Поняття концепції НАССР. Міжнародне та європейське законодавство щодо НАССР. Законодавство щодо НАССР в Україні. Спрощений підхід. Програми-передумови НАССР.

Тема 3. Міжнародні стандарти EUREPGAP і GLOBALGAP [1-5].

Поняття про системи EurepGAP і Global GAP. Інші галузеві стандарти, що застосовуються в країнах членах ЄС. Галузь застосування стандартів GlobalGAP.

Змістовий модуль 2. Вимоги до сировини та харчової продукції

Тема 4-5. Належна сільськогосподарська практика [1-5].

Поняття про належну сільськогосподарську практику. Стандарти GMP+, Global G.A.P. Галузь застосування міжнародних стандартів Global G.A.P. Сертифікація за системами стандартів Global G.A.P. Стандартизація в КНР

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	лаб	пр	СРС	
Змістовий модуль 1							
1,2	Лекція 1	<i>Світові стандарти щодо харчової продукції Ч1</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 1	Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні	-	-	2	-	15
	Самостійна робота 1	Вимоги законодавства України щодо продукції (за завданням)	-	-	-	20	5
3,4	Лекція 2	<i>Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 2	Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів	-	-	2	-	15
	Самостійна робота 2	Вимоги законодавства ЄС щодо продукції (за завданням)	-	-	-	20	5
5	Лекція 3	<i>Система НАССР та програми - передумови її впровадження</i>	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 3	Підготовка до ПМК1	-	-	-	10	
6,7	ПМК1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1			6	-	4	50	50
Змістовий модуль 2							
8,9	Лекція 4	<i>Належна сільськогосподарська практика 1 ч.</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 3	Регулювання органічно вирошених продуктів харчування	-	-	2	-	10
	Самостійна робота 4	Вимоги законодавства України щодо органічної продукції (за завданням)	-	-	-	13	3
10,11	Лекція 5	<i>Належна сільськогосподарська практика 2 ч.</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 4	Показники безпечності ЄС щодо контамінантів	-	-	2	-	10

	Самостійна робота 5	Вимоги Кодексу Аліментаріус щодо продукції (за завданням)	-	-	-	13	3
12	Практичне заняття 5	Основні положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»	-	-	2	-	10
	Самостійна робота 6	Основні положення Закону України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів	-	-	-	14	4
13,14	Самостійна робота 7	Підготовка до ПМК2	-	-	-	10	-
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
<i>Всього за змістовний модуль 2</i>			4		6	50	50
<i>Всього з навчальної дисципліни 120 годин</i>			10	-	10	100	100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ

ПМК № 1

1. Мета і функції Кодексу Аліментаріус.
2. Структура Кодексу Аліментаріус.
3. Категорії інформації вертикальних і горизонтальних стандартів.
4. Група стандартів BRC.
5. FSSC 22000.
6. Група стандартів IFS.
7. Основні фази еволюції харчового законодавства в ЄС.
8. Інституції ЄС, що займаються питаннями харчової безпеки.
9. Мета і функції RASFF.
10. Мета і функції EFSA.
11. Базові принципи й вимоги європейського харчового законодавства.
12. Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів.
13. Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні.
14. Поняття концепції HACCP.
15. Міжнародне та європейське законодавство щодо HACCP.
16. Законодавство щодо HACCP в Україні.
17. Програми-передумови HACCP

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ

ПМК № 2

1. 12 кроків створення системи НАССР.
2. Підготовчі кроки і принципи НАССР.
3. Види небезпек продовольчої сировини і харчових продуктів.
4. Визначення критичних контрольних точок.
5. Визначення значущості небезпечного фактору.
6. Дерево рішень для ККТ.
7. Розробка плану НАССР.
8. Поняття про належну сільськогосподарську практику.
9. Стандарти GMP+, Global G.A.P.
10. Галузь застосування міжнародних стандартів Global G.A.P.
11. Сертифікація за системами стандартів Global G.A.P.
12. Стандартизація в КНР.
13. Поняття про органічну продукцію.
14. Стандарти щодо виробництва органічної продукції.
15. Сертифікація органічної продукції.
16. Аналіз ринку та пошук надійних контрагентів.
17. Загальні положення законодавства з питань здійснення експортної діяльності в ЄС.
18. Квоти та пільгові митні ставки ввізного мита.
19. Експорт в країни Африки, Китайську народну республіку, Індію.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. 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
2. Гребенюк М. Регулювання продовольчої безпеки у законодавстві Європейського Союзу та України. – 2010. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://books.house/pravo-zarubejnoe/regulyuvannya-prodovolchoji-bezpeki.html>
3. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського Харчового Кодексу і міжнародно визнаних стандартів / Торстен Михальські, Франк Ліліє, Анжеліка Досін. – Львів, 2006. – 347с.
4. Впровадження на малих та середніх підприємствах заснованих на принципах НАССР систем безпечності харчових продуктів, зберігання овочів та фруктів. Методичні рекомендації. Проект USAID AgroInvest – Київ, 2014. – 84 с. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PA00KN46.pdf

5. Алгоритм експорту. Що потрібно знати українському експортеру. –2016 – 35 с. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://lawyers.com.ua/wp-content/uploads/2017/06/Kniga-Algoritm-eksportu.pdf>

Допоміжна:

6. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».

8. Закон України «Про вилучення, знищення та подальше використання неякісної та небезпечної продукції».

9. Закон України «Про карантин рослин».

10. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ – <http://nip.tsatu.edu.ua>

2. Наукова бібліотека ТДАТУ – <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>

3. Методичний кабінет кафедри ХТГРС

4. Офіційний сайт Кодексу Аліментаріус – <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/>

5. Доступ до законодавства Європейського Союзу – <http://eur-lex.europa.eu/>

6. Веб-сайт Єврокомісії з питань харчової безпеки – http://ec.europa.eu/food/index_en.html

7. База даних пестицидів ЄС – http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database-redirect/index_en.htm

8. Офіційний сайт Держпродспоживслужби – <http://www.consumer.gov.ua>

9. Сайт Держсанепідслужби – <http://www.dsesu.gov.ua>

10. Сайт Держветфітослужби – <http://www.vet.gov.ua/resetreksport>