



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

Кафедра «Харчові технології та готельно-ресторанна справа»

ПОГОДЖЕНО

Гарант ОПП «Індустрія здорового харчування»
проф.  Марина СЕРДЮК
« 21 » серпня 2023 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою
Проф.  Олеся ПРИСС
“ 23 ” серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«МІЖНАРОДНІ ВИМОГИ ДО БЕЗПЕКИ ТА ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ»**

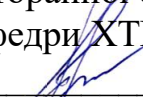
для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
за ОПП Індустрія здорового харчування
(на основі ОС Бакалавр)

факультет агротехнології та екології

2023 – 2024 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Міжнародні вимоги до безпеки та якості харчової продукції» для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Індустрія здорового харчування». – Запоріжжя, ТДАТУ, – 10 с.

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

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, протокол № 1 від “21” серпня 2023 року
Завідувач кафедри ХТГРС
д.т.н., проф.  Олесь ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету АТЕ за спеціальністю 181 «Харчові технології» за ОПП «Індустрія здорового харчування» для здобувачів ступеня вищої освіти «Магістр» (на основі ОС Бакалавр)
протокол № 1 від “22” серпня 2023 року

Голова, ст. викладач.  Ельнара АЮБОВА

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: <u>18 Виробництво і технології</u> (шифр і назва)	Обов’язкова	
Загальна кількість годин – 120 годин	Спеціальність: 181 «Харчові технології»	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		2-й	3-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 4 год. самостійна робота студента – 8 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Магістр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	20 год.
		Лабораторні заняття	-
		Практичні заняття	20 год
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	80 год.
		Форма контролю: іспит	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «**Міжнародні вимоги до безпеки та якості харчової продукції**» є вивчення і розуміння базових принципів міжнародного законодавства у галузі безпеки харчової продукції, Кодексу Аліментаріус 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, що займаються питаннями харчового законодавства;
- міжнародні 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

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен оволодіти наступними *компетентностями*:

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

Загальні компетентності

Загальні компетентності

- ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.
- ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).
- ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Фахові компетентності

- ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі
- ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.
- ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.
- ФК 7. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень щодо підвищення якості продуктів здорового харчування, оптимізації технологічних процесів.
- ФК 8. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.

Результати навчання

PH 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для стандартом вищої освіти спеціальності вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

PH 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

PH 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки

PH 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

PH 13. Розроблювати та впроваджувати інноваційні харчові продукти нового покоління, у тому числі із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів та біологічно-активних речовин із врахуванням принципів технологічної доцільності та безпечності

Soft skills:

- **комунікативні навички:** усне, письмове, вербальне й невербальне спілкування; вміння переконувати і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.

- **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.

- **керування часом:** уміння справлятися із завданнями вчасно.

- **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.

- **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.

- **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

Міждисциплінарні зв'язки з урахуванням структурно-логічної схеми ОПП «Індустрія здорового харчування».

Дисципліна базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення фундаментальних та загально-інженерних дисциплін. Особливе значення для її вивчення мають такі дисципліни, як: «Ділова іноземна мова». Отриманні внаслідок вивчення дисципліни знання будуть корисними у подальшому під час вивчення таких дисциплін, як «Blockchain, Innovation management and Disruptive technology».

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Базові принципи міжнародного харчового законодавства.

Тема 1-2. Світові стандарти щодо харчової продукції [1,2,3,4,5].

Кодекс Аліментаріус. Розвиток, структура і принципи. Методологія пошуку стандартів Кодексу і принципи їх застосування. Інші галузеві стандарти, що

застосовуються для харчової продукції. Група стандартів BRC. FSSC 22000. Група стандартів IFS.

Тема 3-4. Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи [1,2,3,4,5].

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

Тема 5. Міжнародна система управління якістю та безпечністю харчових продуктів НАССР [1,2,3,4,5].

Поняття концепції НАССР. Міжнародне та європейське законодавство щодо НАССР. Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні. Законодавство щодо НАССР в Україні.

Змістовий модуль 2. Експортні вимоги до сировини та харчової продукції

Тема 6-7. Впровадження НАССР і спрощений підхід для малих підприємств [1,2,3,4,5].

Програми-передумови НАССР. 12 кроків створення системи НАССР. Підготовчі кроки і принципи НАССР. Види небезпек продовольчої сировини і харчових продуктів. Визначення критичних контрольних точок. Визначення значущості небезпечного фактору. Дерево рішень для ККТ . Розробка плану НАССР. Спрощений підхід для малих підприємств.

Тема 8. Міжнародні стандарти Global G.A.P. [1,2,3,4,5].

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

Тема 9. Органічне виробництво: виготовлення, маркування, продаж [1-5].

Поняття про органічну продукцію. Стандарти щодо виробництва органічної продукції. Сертифікація органічної продукції.

Тема 10. Аспекти виходу на міжнародний ринок [1,2,3,4,5].

Аналіз ринку та пошук надійних контрагентів. Загальні положення законодавства з питань здійснення експортної діяльності в ЄС. Квоти та пільгові митні ставки ввізного мита. Експорт в країни Африки, Китайську народну республіку, Індію.

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			лк	пр	лаб	СРС	
Змістовий модуль 1							
1	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	-	-	3
	Самостійна робота 1	Вимоги законодавства України щодо продукції (за завданням)	-	-	-	6	2
2	Лекція 2	<i>Світові стандарти щодо харчової продукції Ч2</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 2	Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 2	Вимоги законодавства України щодо продукції (за завданням)	-	-	-	6	2
3	Лекція 3	<i>Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 3	Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 3	Вимоги законодавства ЄС щодо продукції (за завданням)	-	-	-	6	2
4	Лекція 4	<i>Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 4	Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 4	Вимоги законодавства ЄС щодо продукції (за завданням)	-	-	-	6	2
5	Лекція 5	<i>Міжнародна система управління якістю та безпечністю харчових продуктів НАССР</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 5	Показники безпечності ЄС щодо контамінантів у	-	2	-	-	3

		харчових продуктах рослинного походження					
	Самостійна робота 5	Вимоги Кодексу Аліментаріус щодо продукції (за завданням)	-	-	-	6	2
6,7	Самостійна робота 6	Підготовка до ПМК1	-	-	-	10	-
	ПМК1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1			10	10	-	40	35
Змістовий модуль 2							
8	Лекція 6	<i>Впровадження НАССР і спрощений підхід для малих підприємств</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 6	Показники безпечності ЄС щодо контамінантів у харчових продуктах рослинного походження	-	2	-	-	2,5
	Самостійна робота 7	Вимоги Кодексу Аліментаріус щодо продукції (за завданням)	-	-	-	6	2
9	Лекція 7	<i>Впровадження НАССР і спрощений підхід для малих підприємств</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 7	Практичні аспекти впровадження НАССР	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 8	Визначення критичних контрольних точок при виробництві продукту (за завданням)	-	-	-	6	2
10	Лекція 8	<i>Міжнародні стандарти Global G.A.P.</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 8	Практичні аспекти впровадження НАССР	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 9	Визначення критичних контрольних точок при виробництві продукту (за завданням)	-	-	-	6	2
11	Лекція 9	<i>Органічне виробництво: виготовлення, маркування, продаж</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 9	Основні положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного	-	2	-	-	3

		походження, здоров'я та благополуччя тварин»					
	Самостійна робота 10	Стандартизація в КНР	-	-	-	6	2
13	Лекція 10	<i>Аспекти виходу на міжнародний ринок</i>	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 11	Оформлення документів дозвільного характеру за вимогами ЄС	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 12	Основні положення Закону України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів	-	-	-	6	2
14,15	Самостійна робота 13	Підготовка до ПМК2	-	-	-	10	-
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
<i>Всього за змістовний модуль 2</i>			10	10	-	40	35
<i>Іспит</i>			-	-	-	-	30
<i>Всього з навчальної дисципліни 120 годин</i>			20	20	-	68	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 НАССР.
15. Міжнародне та європейське законодавство щодо НАССР.
16. Законодавство щодо НАССР в Україні.
17. Програми-передумови НАССР

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 МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Методи навчання, які використовуються в процесі проведення лекційних та практичних занять з навчальної дисципліни МВЯБХП: лекції з використанням мультимедійних презентацій та проблемного викладання, робота в групах, розв'язування ситуаційних завдань, кейсів.

7. 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 АгроІнвест 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-Algorithm-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»

8. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ – <http://nip.tsatu.edu.ua>

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

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

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

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

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

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

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

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