

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

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

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

**«Міжнародні вимоги до безпеки та якості харчової
продукції» <https://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=2432>**

Викладач (і) д.т.н., проф. Прісс Олеся Петрівна
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/>

Кількість кредитів 3

Загальна кількість годин 90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. «Міжнародні вимоги до безпеки та якості харчової продукції» є обов'язковою навчальною дисципліною освітньої програми підготовки фахівців освітнього рівня «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» за ОПП «Індустрія здорового харчування».

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 (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
---------------	------------------------------	---	--------------------------

181 «Харчові технології»	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність).</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>	<p>ФК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі</p> <p>ФК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>ФК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p> <p>ФК 7. Здатність до удосконалення існуючих та розроблення нових технологічних рішень щодо підвищення якості продуктів здорового харчування, оптимізації тех-нологічних процесів.</p> <p>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.</p>	<p>РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для стандарту вищої освіти спеціальності</p> <p>РН 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.</p> <p>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p> <p>РН 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</p>
--------------------------	---	---	---

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Світові стандарти щодо харчової продукції
2. Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи
3. Міжнародна система управління якістю та безпечністю харчових продуктів НАССР
4. Впровадження НАССР і спрощений підхід для малих підприємств
5. Міжнародні стандарти Global G.A.P.
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
5. Основні положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного

- походження, здоров'я та благополуччя тварин»
- б. Оформлення документів дозвільного характеру за вимогами ЄС

Політика курсу

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. Хеллер М. Енциклопедія з експортування в ЄС на засадах ПВЗВТ / Марк Хеллер, Сергій Нерпій, Валерій Пятницький. *United Kingdom : CTA 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/regulyvannya-prodovolchoji-bezpeki.html>
3. 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>
6. Priss, O., Pugachov, M., Pugachov, V., Yaremko, I., & Shchabelska, V. The Development of the World Economy and the Impact of the Global Food Crisis 2022-2023. *Economic Affairs*, (2023). 68(1s), 35-42. DOI: 10.46852/0424-2513.1s.2023.5

Гарант освітньої програми


(підпис)

Марина СЕРДЮК