

**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/dyscypliny-harchovi-tehnolohiji-mahistr/>

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

**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. 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](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](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>