

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет ветеринарної медицини

Кафедра ветеринарної гігієни імені професора А.К.Скороходька

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету ветеринарної медицини
професор _____ М.І. Цвіліховський
“ ____ ” _____ 2020 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри ветеринарної гігієни імені
професора А.К. Скороходька
Протокол №3 від “16” червня 2020 р.
В.о.завідувача кафедри
_____ М.Д.Кучерук

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Контроль безпечності харчових продуктів у ЄС»

ОС «Магістр»

За вибором університету

Розробники: к.біол.н., доц. _____ М.А. Галабурда
(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2020 р.

Опис навчальної дисципліни

«Контроль безпечності харчових продуктів у ЄС»

(назва)

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітній ступінь	«Бакалавр»	
Спеціальність	За вибором університету	
Спеціалізація		
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	30	
Кількість кредитів ECTS	1	
Кількість змістових модулів	1	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	2020-2021	
Семестр	1	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття	--год.	
Лабораторні заняття	15 год.	
Самостійна робота	30год.	
Індивідуальні завдання	-- год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год.	

Мета та завдання навчальної дисципліни Контроль безпечності харчових продуктів у ЄС

Інтернаціоналізація вищої освіти є пріоритетною частиною стратегії її розвитку в Україні та світі. Даний підхід має на меті формування відкритої для міжнародної спільноти системи вищої освіти України через її інтеграцію у Європейський простір вищої освіти та Європейський дослідницький простір.

Визнання представленої робочої програми на Європейському рівні підтверджується здобутим у 2017 році грантом у конкурсі проектів Еразмус+,

напрям Жана Монне, що проводився Виконавчою Агенцією з освіти, аудіовізуальних засобів та культури Європейської Комісії.

Включення даного курсу до переліку вибірових дисциплін НУБіП України дозволить досягти його конкурентоздатності через підтримку міжнародного співробітництва у вищій освіті, участі у міжнародних освітніх і дослідницьких програмах, програмах академічної мобільності, міжнародних рейтингах тощо. Впровадження результатів міжнародних освітніх і дослідницьких проектів сприятиме посилення потенціалу нашого університету на національному та інституційному рівнях в Україні та світі.

Одним із ключових пріоритетів України є стратегічна інтеграція нашої країни в Європейський Союз, яка визначається її тісним географічним розташуванням та взаємодією у торгівлі, насамперед, сільськогосподарською продукцією. Законодавство та стратегія ЄС у сфері гарантування безпечності харчових продуктів постійно змінюються та вдосконалюються завдяки надбанню нового досвіду та науковим дослідженням. Відповідно до Угоди про асоціацію Україна повинна наблизити санітарне та фітосанітарне (СФС) законодавство до вимог ЄС, щоб отримати дозвіл на експорт до країн-торговельних партнерів, які визнають систему контролю ЄС. Реформування системи контролю безпечності харчових продуктів та створення нового компетентного органу показав, що в нашій країні ще недостатньо поінформовані про концепцію безпечності харчових продуктів та основні аспекти офіційного контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС, що також підтверджується кількома європейськими проектами, які нині тривають в Україні. Такий стан є результатом, принаймні частково, недостатньої інформації в галузі контролю за безпечністю харчових продуктів і відповідальністю залучених суб'єктів, та серйозних прогалин у навчальних програмах майбутніх фахівців аграрної галузі. Міждисциплінарний характер забезпечення безпечності харчових продуктів вимагає складних знань. Органічне сільськогосподарське виробництво, що набуває значного розвитку в нашій країні, вимагає від фахівця аграрної галузі знань про основні європейські вимоги до такого виду продукції.

Даний курс в галузі управління безпечністю харчових продуктів ЄС сприятиме кращому розумінню європейської системи безпечності харчових продуктів та цілей офіційного контролю на рівні ЄС. Цей курс матиме додаткову цінність з точки зору розробки та модернізації навчальних програм та розуміння ролі ЄС та національних органів в управлінні політикою безпечності харчових продуктів, що забезпечить студентів відповідні знаннями, необхідними на нинішньому ринку праці в Україні.

Опис Курсу

Курс охоплює правові основи європейської системи контролю за безпечністю харчових продуктів від початку до нинішнього дня та проблеми, що виникають внаслідок розширення міжнародної торгівлі. У курсі розглядаються основні елементи системи санітарного та фітосанітарного

нагляду ЄС, європейської системи контролю харчової безпеки. Серед тем – законодавство про харчові продукти та корми, належна гігієнічна практика, аналіз ризиків, аудит органічного сільського господарства.

Окрім базового ознайомлення з порядком функціонування системи забезпечення безпеки харчових продуктів Європейського Союзу, головною метою є розуміння ролі та обов'язків державних служб у питаннях безпеки харчових продуктів у Європейському Союзі, а також відповідних тенденцій щодо безпеки харчових продуктів у системі її контролю. Частина часу викладання буде присвячена тематичним дослідженням та обговоренням, з тим щоб розширити критичне мислення студентів та спонукати до аналізу системи гарантування безпеки харчових продуктів на основі аналізу небезпечних факторів. Студенти будуть розділені на підгрупи і підготують презентації стосовно основних проблемних аспектів та можливостей для управління безпекою харчових продуктів в Україні.

Курс з контролю безпеки харчових продуктів у ЄС також включає вивчення організації європейських агенцій з безпеки харчових продуктів (зокрема, Директорату здоров'я, аудиту та аналізу харчових продуктів Європейської комісії (колишнє управління з питань харчових продуктів та ветеринарії (FVO)), Європейського органу з безпеки харчових продуктів (EFSA), Системи швидкого реагування для харчових продуктів і кормів (RASFF) та принципів офіційного контролю (перевірки / аудиту).

Курс зосереджений на основних принципах законодавства про харчові продукти ЄС, зокрема тих статей що стосуються державного контролю, включаючи гігієну харчових продуктів, аналіз ризиків та незалежних наукових висновків, запобігання, відстеження походження всіх продуктів, прозорості та чіткої, однозначної інформації про харчові продукти та корми, чітко визначені обов'язки всіх учасників агропродовольчого ланцюга.

Після успішного завершення курсу студенти повинні:

знати,

- як формувалося і функціонує законодавство щодо харчових продуктів ЄС і політика;
- бути обізнаним щодо засобів, з допомогою яких в ЄС здійснюється контроль за безпекою харчових продуктів;
- загальні принципи гігієни харчових продуктів, включаючи базові програми.

вміти

- застосовувати на практиці порівняльний аналіз системи забезпечення безпеки харчових продуктів в ЄС;
- бути в змозі продемонструвати знання з офіційного контролю безпеки харчових продуктів в ЄС;
- підтримувати європейські цінності в підходах забезпечення безпеки харчових продуктів;

- застосовувати комунікативні здібності для інформування інших громадян про забезпечення безпеки харчових продуктів та їх офіційному контролю в ЄС;

- бути в змозі пояснити, яким чином здійснювати ідентифікацію небезпечних факторів і оцінку ризику харчових продуктів (відрізняти поняття небезпечний фактор і ризик, знати підготовчі етапи до НАССР, принципи НАССР, проводити аналіз небезпечних факторів, визначати ККТ, розробляти таблиці аудиту небезпечних факторів, переглядати план перевірок)

- розглядати результати досліджень європейського контролю офіційної безпеки харчових продуктів, брати участь у вирішенні проблем, пов'язаних з використанням європейського досвіду в Україні.

Програма та структура навчальної дисципліни для:

– повного терміну денної форми навчання;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	тижні	усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8
Тема1. Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпечності харчових продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.			1				
Тема 2. Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС. Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регланмент (ЄС) № 178/2002, Регланмент (ЕС) № 882/2004, Рішення Комісії 2006/677/ЕС)			2		2		
Тема 3. Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів в ЄС та небезпеки пов'язані з харчовими продуктами (викладені в Регламенті (ЄС) № 178/2002.			2		2		

Тема4. Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів (EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо)			2		2		
Тема 5. Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти в ЄС. Рівні та обмеження потенціалу щодо безпечності харчових продуктів та початкові етапи у процесі зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня)			2		2		
Тема 6. Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (Мікробіологічні та хімічні небезпечні фактори) Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах			2		4		
Тема 7. Організація офіційного контролю в ЄС. Основні компоненти для організації системи офіційного контролю.			2		2		
Тема 8. Відкрита лекція запрошеного лектора із сертифікаційного органу. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит)			2		2		
Усього годин			15		15		

1. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальний Харчовий Закон як основа формування європейської системи гарантування безпечності	1

	харчових продуктів. Теоретичні основи підходів до контролю безпечності харчових продуктів та кормів.	
2	Еволюція урядових програм та проектів регулювання контролю за безпечністю харчових продуктів в ЄС.	2
3	Основні принципи забезпечення безпечності харчових продуктів в ЄС та небезпеки, пов'язані з харчовими продуктами (викладені в Регламенті (ЄС) № 178/2002: прогностичність, наукове обґрунтування, що базується на оцінці ризиків, прозорість).	2
4	Цілі, методи та інструменти сучасного європейського контролю за безпечністю харчових продуктів (FVO, EFSA, RASFF, мікробіологічні критерії, класифікація ризиків тощо).	2
5	Міжнародний вплив на законодавство про харчові продукти в ЄС. Рівні та обмеження потенціалу щодо безпечності харчових продуктів та початкові етапи у процесі зміцнення національної системи контролю харчових продуктів (системні, організаційні та індивідуального рівня).	2
6	Аналіз ризиків у харчовому ланцюзі. (мікробіологічні та хімічні небезпеки).	2
7	Організація офіційного контролю в ЄС. Основні компоненти для організації системи офіційного контролю.	2
8	Відкрита лекція запрошеного лектора із сертифікаційного органу. Органічне виробництво продуктів харчування (загальні вимоги, принципи, сертифікація та аудит	2

Теми практичних (лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальні положення законодавства ЄС про харчові продукти (Регланмент (ЄС) № 178/2002, Регланмент (ЄС) № 882/2004, Рішення Комісії 2006/677/ЕС)	2
2	Процедури офіційного контролю. Системи забезпечення безпечності як засіб контролю за безпечністю харчових продуктів в агропродовольчому ланцюзі ЄС (принципи НАССР, впровадження та аудит НАССР)	2

3	Основні етапи аудиту. Аудиторська діяльність на потужності	2
4	Контроль сторонніх речовин у кормах та забруднювачів у харчових продуктах.	2
5	Застосування принципів офіційного аудиту до конкретних видів виробництва (виробництво та переробка молока, м'яса, яєць, кормів)	4
6	Проблеми системи офіційного контролю в Україні	2
7	Презентація тем досліджень студентів.	1

7. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

НУБіП України

Ф-7.52.1.24

«Бланк тестових завдань»

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет ветеринарної медицини

Напрямок підготовки (спеціальність) ветеринарна медицина

Форма навчання денна

Семестр 1 Курс 1

Кафедра ветеринарної гігієни імені професора А.К.Скороходька

Дисципліна «Державна ветеринарно-санітарна експертиза»

Викладач к.вет.н., доц.. Тютюн А.І., доц. Галабурда

«Затверджую»

В.о.завідувача кафедри _____ (Кучерук М.Д.)

« ____ » _____ 2020 р.

Що таке критична контрольна точка?

- 1) Небезпека яку легко усунути
- 2) Місце в приміщенні, де безпечність продукту є найважливішою
- 3) Точка в процесі, де небезпеки немає
- 4) Точка в процесі, коли небезпеці необхідно запобігати, усувати або зменшити.

Горизонтальне законодавство

1. Висвітлює питання, що стосуються всіх продуктів харчування
2. Стосується конкретних груп харчових продуктів
3. Дозволяє відстежити рух продукту від «лану до столу» та у зворотньому напрямку

Установіть відповідність між назвами та визначеннями понять

1. Управління ризиками	А. Інструмент, який можуть використовувати всі уряди / компетентні органи з безпеки харчових продуктів задля значного здобутку в безпеці харчових продуктів
2. Повідомлення про ризик	Б. Процес, що полягає визначенні політичних підходів при консультації з усіма зацікавленими сторонами, з урахуванням оцінки ризиків та інших факторів, що мають відношення до охорони здоров'я споживачів і для просування принципів справедливої торгівлі та (за необхідності) вибору відповідних заходів профілактики та боротьби
3. Аналіз ризиків	В. Взаємний обмін інформацією та думками в ході всього процесу аналізу ризику щодо небезпек і ризиків, факторів, пов'язаних з ризиком і сприйняття ризику, між спеціалістами з оцінки ризику, ризик-менеджерами, споживачами, виробниками, науковими співтовариствами та іншими зацікавленими сторонами, в тому числі роз'яснення результатів оцінки ризику та підстави щодо рішень з управління ризиком

Що не належить до органічного виробництва?

- 1) насіння і садивний матеріал, отримані відповідно до вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції
- 2) харчовий продукт, отриманий в результаті органічного виробництва
- 3) сільськогосподарська продукція, отримана в результаті органічного виробництва
- 4) косметичні засоби отримані відповідно до вимог законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції
- 5) корми, отримані в результаті органічного виробництва.
- 6) продукція мисливства та рибальства в умовах дикої фауни
- 7) збирання та часткова переробка для комерційних цілей природних дикорослих рослин, водоростей та грибів

ЄС дбає про те, щоб харчові стандарти співдружності сприяли появі новітніх продуктів на ринку, витісняючи при цьому традиційні

Так

Ні

Методи навчання.

Організація навчання у НУБіП України забезпечується засобами поєднання аудиторної і позааудиторної форм навчання, а саме:

- лекції;
- семінари;
- практичні заняття (лабораторні роботи, лабораторний практикум);
- самостійна аудиторна робота студентів;
- самостійна позааудиторна робота студентів;
- консультації;
- курсове проектування (курсів роботи);
- дипломне проектування (дипломні роботи);
- усі види практик.

Для здійснення контролю за якістю знань та вмінь студентів використовуються:

- контрольні роботи;
- індивідуальні співбесіди;
- колоквиуми;
- заліки;
- іспити;
- захист курсових і дипломних робіт;
- державні іспити;
- комплексний іспит за фахом.

Під час вивчення дисципліни «Державна ветеринарно-санітарна експертиза» використовують наступні методи навчання:

- лекції;
- лабораторні заняття;
- самостійна аудиторна робота студентів;
- самостійна позааудиторна робота студентів.

Форми контролю.

Контроль та оцінювання навчальних досягнень студентів є важливою складовою навчально-виховного процесу у вищому навчальному закладі.

Контроль у дидактиці вищої школи слід розуміти як педагогічний супровід, спостереження і перевірку успішності навчально-пізнавальної діяльності студентів.

Процес контролю, здійснюваний викладачем, передбачає декілька етапів:

- 1) перевірку (виявлення рівня отриманих студентами знань, умінь та навичок);
- 2) оцінювання (вимірювання рівня знань, умінь і навичок та порівняння їх з певними стандартами, окресленими вимогами навчальних програм);
- 3) облік (фіксація результатів у вигляді оцінок, балів, рейтингу в журналі, заліковій книжці, залікових чи екзаменаційних відомостях).

Використовуються такі види контролю: попередній, поточний, тематичний, підсумковий.

Залік - спеціальні засоби здійснення підсумкової перевірки та оцінювання академічних досягнень студентів.

Семестровий залік – форма підсумкового контролю з окремої навчальної дисципліни за семестр, що спрямована на перевірку засвоєння теоретичного та практичного матеріалу.

Заліки складають за екзаменаційними білетами, затвердженими кафедрою. Викладач в обов'язковому порядку ознайомлює студентів зі змістом екзаменаційних питань.

Для здійснення контролю за якістю знань та вмінь студентів з дисципліни «Контроль безпечності харчових продуктів у ЄС» використовуються наступні методи контролю:

- модульні тестові завдання;
- індивідуальні завдання;
- індивідуальні співбесіди;
- залік.

Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання студента відбувається згідно положенням «Про екзамени та заліки у НУБіП України» від 27.02.2019 р. протокол № 7 з табл. 1.

Співвідношення між національними оцінками і рейтингом здобувача вищої освіти

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за складання	
	екзаменів, диференційованих заліків	заліків
90 - 100	Відмінно	Зараховано
74 -89	Добре	
60 - 73	Задовільно	
00 - 59	Незадовільно	Не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{нр}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{нр}} + R_{\text{ат}}$

.

Методичне забезпечення

Якубчак О.М., Галабурда М.А. Аналіз мікробіологічних небезпечних факторів у харчовому ланцюзі. Навчальні посібники для ВНЗ. – К.: ТОВ «Видавництво «Юстон», 2018. 148 с.

Рекомендована література

Основна література

1. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (= Загальний харчовий закон (GFL))

2. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. – 2001. – Р. 47–64.

3. Guide for Ukrainian food industry on the interpretation of EU regulation № 2073/2005: microbiological criteria / Implemented by the Danish Veterinary and Food Administration in consortium with the Food and Consumer Product Safety Authority of Netherlands. – 47 p.

4. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів

Допоміжна література

1. Регламент (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів.

2. Регламент (ЄС) № 853/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року про встановлення спеціальних гігієнічних правил для харчових продуктів тваринного походження.

Інформаційні ресурси

- http://ec.europa.eu/food/fvo/audit_reports/details.cfm?rep_id=3377
- <http://whereismymilkfrom.com/>
- http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm