

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів




"ЗАТВЕРДЖУЮ"

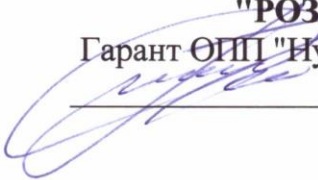
декан факультету
Л. В. Баль-Прилипка
" 18 " 05 2021 р.

"СХВАЛЕНО"

на засіданні кафедри технології
м'ясних, рибних та морепродуктів
Протокол №8 від 18.05.2021 р.

В.о. завідувача кафедри

Слободянюк Н.М.

"РОЗГЛЯНУТО"

Гарант ОІП "Нутриціологія"

О.А. Прядко

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ЗАКОНОДАВСТВО І ПОЛІТИКА ХАРЧУВАННЯ**

спеціальність - 181 "Харчові технології"

освітня програма – Нутриціологія

факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент, к.мед.н., Швець О.В.

1. Опис навчальної дисципліни

ЗАКОНОДАВСТВО І ПОЛІТИКА ХАРЧУВАННЯ

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Освітній ступінь	Магістр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4,0	
Кількість змістових Модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показник навчальної дисципліни для заочної форми навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)		1
Семестр		2
Лекційні заняття		8 год.
Практичні, семінарські Заняття		6 год.
Лабораторні заняття		
Самостійна робота		106 год.
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання		

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета - метою вивчення дисципліни “Законодавство і політика харчування” є формування у студентів теоретичних і практичних знань з питань державної політики в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів.

Завдання:

- Вивчення фундаментальних розробках вітчизняних та зарубіжних вчених, що забезпечує одержання студентами знань сучасного бачення безпечного харчування.
- Вивчення нормативно-правових основ безпеки харчової продукції, гармонізацію законодавства у сфері виробництва харчових продуктів з міжнародним і адаптацію національних стандартів безпеки харчової продукції до світових вимог.
- Розгляд ризиків та небезпек пов'язаних з продовольчою сировиною та харчовими продуктами.
- Розгляд принципів системи безпеки НАССР.

Знати:

- Законодавство України, що встановлює правові засади контролю якості та безпеки харчових продуктів.
- Міжнародні стандарти серії ISO, НАССР, GMP, TQM, в яких відображено основні положення систем управління якістю та управління безпекою.
- Методичні і нормативні матеріали по безпеці продовольчої сировини і продуктів харчування.

Вміти:

- Розробляти і брати участь в реалізації заходів щодо забезпечення безпеки виробництва і продукції.

- Систематизувати дані науково-технічної інформації.
- Працювати з нормативними актами та технологічними документами.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для заочної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	Усього	у тому числі					Усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р		л	п	лаб	Інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Тема 1. Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи							22	1	1			20
Тема 2. Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні.							17	1	1			15
Тема 3. Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів							18	2	1			15
Разом за модулем 1							57	4	3			50
Модуль 2												
Тема 4 . Міжнародні стандарти EUREPGAP і GlobalGAP							23	2	1			20
Тема 5. Система НАССР							23	1	2			20
Тема 6. Основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів							17	1	-			16
Разом за модулем 2							63	4	3			56
Усього годин							120	8	6			106

1. Теми практичних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
Перший модуль		
1	Харчове законодавство в ЄС: Кодекс Аліментаріус. Базові принципи європейського харчового законодавства. Сучасна нормативна база ЄС з питань безпеки харчових продуктів.	1
2	Вимоги законодавства України щодо продукції: Основні положення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження».	1
3	Сучасна нормативна база ЄС з питань безпеки харчових продуктів: Показники безпеки ЄС щодо контамінантів у харчових продуктах рослинного походження.	1
Разом по першому модулю		3
Другий модуль		
4	Міжнародні стандарти EUREPGAP і GlobalGAP: Вимоги стандартів системи EUREPGAP і GlobalGAP щодо продукції. Оформлення документів дозвільного характеру за вимогами ЄС	1
5	Система НАССР та програми - передумови її впровадження: Вимоги законодавства ЄС до продукції. Показники безпеки ЄС щодо контамінантів у харчових продуктах рослинного походження	2
Разом по другому модулю		3

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

1. Які основні вимоги до підприємств з виробництва харчових продуктів, що викладені у Загальних принципах гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус?
2. Які основні положення Директиви Ради 93/43 ЕЕС щодо виробництва безпечних харчових продуктів?
3. Які основні закони України, що регулюють діяльність підприємств з виробництва харчових продуктів?
4. Які основні вимоги щодо безпеки харчових продуктів та виробництва наведені в Законі України «Про якість та безпеку продовольчої сировини та харчових продуктів»?
5. Перерахувати основні Закони України, в яких наведені вимоги до харчових виробництв.
6. Основні положення законів, що регулюють якість та безпеку харчових продуктів.
7. Навести структуру органів виконавчої влади, що регулює якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини.
8. Які основні функції окремих структур виконавчої влади, що відповідальні за якість та безпеку харчових продуктів?
9. Навести класифікацію нормативно-технічної документації, в якій містяться вимоги до харчових продуктів. Зміст нормативно-технічної документації.

10. Основні положення щодо системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), що викладені у Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

11. Основні положення законів, що регулюють якість та безпеку харчових продуктів.

12. Навести основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів.

Екзаменаційний білет

Питання

1. Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні.
2. Етапи розвитку харчового законодавство в ЄС.

Тестові завдання

1. Які положення містить Кодекс Аліментаріус?

- 1) положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів та інших контамінантів, маркування і подання продуктів, методів аналізу та відбирання проб;
 - 2) положення щодо технологічного обладнання, посуду, інвентарю, тари при використанні, гігієни харчових продуктів, харчових добавок, методів аналізу та відбору проб;
 - 3) положення щодо відсутності токсичної, канцерогенної, мутагенної та іншої несприятливої дії продуктів харчування на організм людини під час використання їх у фізіологічно прийнятих кількостях;
 - 4) положення щодо продуктів, одержаних за новою технологією шляхом хімічного, або мікробіологічного синтезу, не апробовані або виготовлені з порушенням технологічного процесу чи з некондиційної сировини.
- 2. Дайте визначення терміна «контамінанти»:**

- 1) це сполуки, що потрапляють у харчові продукти з навколишнього середовища;
- 2) чужорідні речовини та біологічні агенти, які надходять в організм людини з їжею чи іншими шляхами, не виконують жодної із функцій харчування і за певних умов несприятливо впливають на здоров'я;
- 3) токсиканти, які мігрували у харчові продукти з технологічного обладнання, посуду, інвентарю, тари при використанні не апробованих або недозволених пластмас, полімерних, гумових та інших матеріалів;
- 4) це сполуки, які не властиві натуральному продукту, але можуть бути додані до нього для покращення або збереження якості і харчових властивостей або утворюватися в результаті технологічної обробки продуктів.

3. Назвіть основні завдання Національної комісії:

- 1) визнання безпеки харчової продукції споживачами; пріоритети в отриманні замовлень від інших компаній, які вимагають від своїх постачальників сертифікованої системи безпеки харчової продукції; розширення ринку збуту продукції, у тому числі її реалізація на зарубіжних ринках, де безпека харчової продукції є обов'язковою вимогою;
- 2) аналіз міжнародного та вітчизняного законодавства у сфері безпеки та якості харчових продуктів і розроблення пропозицій щодо їх удосконалення; гармонізація вітчизняного законодавства з міжнародним; сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сферу виробництва харчових продуктів та нових методів їх дослідження;
- 3) застосування наукового підходу й аналізу ризиків; розвиток зв'язків Кодексу з іншими регульованими організаціями; забезпечення можливостей швидкого й ефективного реагування на проблеми, що виникають і нові розробки в харчовому секторі; залучення нових учасників Комісії;

4) науково обґрунтоване та беззастережне дотримання державних стандартів, що регламентують вміст шкідливих речовин у продуктах харчування; створення спеціальних державних санітарно-контрольних лабораторій для визначення екологічної чистоти харчових продуктів; підготовка кваліфікованих спеціалістів у галузі екологічного захисту продуктів харчування.

5. Загальним принципом Білої книги про безпеку харчових продуктів є:

- 1) контроль виробничого процесу, оцінка рівня безпеки харчової продукції відповідно до стандартів;
- 2) необхідність піддавати всі ланки ланцюга виробництва харчових продуктів обов'язковому офіційному контролю;
- 3) основа гармонізованих на міжнародному рівні вимог до безпеки харчових продуктів;
- 4) створення погоджених на міжнародному рівні правил національної системи контролю за продуктами.

6. В якому році було прийнято Закон України «Про захист прав споживачів»:

- 1) 2001 р.; 2) 1998 р.;
- 3) 1999 р.; 4) 2012 р.

7. Основним законодавчим актом в галузі харчової безпеки в Україні є: 1)

- Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»;
- 2) Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»;
 - 3) Закон України «Про підтвердження відповідності»;
 - 4) Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».

8. На підставі яких законодавчих та підзаконних нормативно-правових актів здійснюється регулювання виробництва безпечних та високоякісних продуктів харчування та сировини?.....
9. Які системи щодо безпеки та якості харчових продуктів впроваджують вітчизняні підприємства?.....
10. Які основні законодавчі документи, що регулюють діяльність підприємств з виробництва харчових продуктів?

5. Методи навчання

Під час вивчення дисципліни використовуються наочне обладнання, комп'ютерні програми з відповідним програмним забезпеченням, наочні стенди.

6. Форми контролю

1. Усний і письмовий поточний контроль знань.
2. Тестовий модульний контроль знань.
3. Формою самостійної роботи студента є вивчення спеціальної літератури та виконання індивідуальних завдань.
4. Екзамен.

7. Розподіл балів, які отримують студенти

Оцінювання студента відбувається згідно з положення «Про екзамени та заліки НУБіП країни» від 25.09.2019 р. протокол № 2 з табл.1.

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	Екзаменів	заліків

90-100	Відмінно	зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	не зараховано

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни **R_{дис}**

(100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи **R_{нр}** (до 70 балів): **R_{дис} = R_{нр} +**

R_{ат}.

9.

Методичне забезпечення

Науково-методичне забезпечення навчального процесу передбачає: навчальні плани, підручники і навчальні посібники; нормативні документи, ДСТУ, індивідуальні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.

10. Літературні джерела:

1. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини: підручник / Т.М.Димань, Т.Г.Мазур. – К.: ВЦ «Академія». – 2011. – 520 с.
2. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point: довідник / [Нормативна база підприємства] – Львів: Леонорм, 2003. – 216с.
3. Косенко Г.Н. «НАССР/ИСО 22000 – просто о сложном» / Г.Н. Косенко // Алматинский международный форум по качеству: сборник материалов.- Ч. 2.- 2008. - С. 25-43.
4. Донченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособ. / Н.И.Донченко, М.Д.Магомедов, А.В.Рыбин – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010. – 212 с.
5. Мейес Т. Эффективное внедрение НАССР: Учимся на опыте других / Т.Мейес, С.Мортимор; пер. с англ; В. Широкова. – СПб: Профессия, 2005. – 288с
6. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ – <http://nip.tsatu.edu.ua>
7. Наукова бібліотека ТДАТУ – <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>

8. Офіційний сайт Кодексу Аліментаріус – <http://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/standards/list-of-standards/en/>
9. Доступ до законодавства Європейського Союзу – <http://eur-lex.europa.eu/>
10. Веб-сайт Єврокомісії з питань харчової безпеки – http://ec.europa.eu/food/index_en.html
11. База даних пестицидів ЄС – http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eupesticides-databaseredirect/index_en.htm
12. Офіційний сайт Держпродспоживслужби – <http://www.consumer.gov.ua>
13. Сайт Держсанепідслужби – <http://www.dsesu.gov.ua>