



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Законодавство і політика харчування»

Ступінь вищої освіти - Магістр

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма – «Нутриціологія»

Рік навчання 2, семестр 3

Форма навчання денна, заочна

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Лектор курсу

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка курсу в eLearn

Швець Олег Віталійович, к.мед.н., доцент

info@uda.in.ua

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3947>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Законодавство і політика харчування» охоплює нормативно-правові основи безпеки харчової продукції, гармонізацію законодавства у сфері виробництва харчових продуктів з міжнародним і адаптацію національних стандартів безпеки харчової продукції до світових вимог.

Предметом дисципліни «Законодавство і політика харчування» є формування у студентів теоретичних знань державної політики в галузі безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів, законодавчих актів України та чинних нормативно-технічних документів у галузі безпеки та якості харчових продуктів.

Завдання: Вивчення фундаментальних розробках вітчизняних та зарубіжних вчених, що забезпечує одержання студентами знань сучасного бачення безпечного харчування, розгляд ризиків та небезпек пов'язаних з продовольчою сировиною та харчовими продуктами.

Освітній компонент «Законодавство і політика харчування» є обов'язковим (цикл загальної підготовки).

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими **компетентностями:**

інтегральна:

- здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій; **загальні компетентності:**

- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність діяти соціально відповідально та свідомо;
- здатність працювати в міжнародному контексті.

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій;
- здатність розробляти та реалізовувати науково-технічні проекти у сфері харчових виробництв з урахуванням технічних, соціально-економічних, правових та інших аспектів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1				50
Тема 1. Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи	2/2/20	Знати: Законодавство України, що встановлює правові засади контролю якості та безпеки харчових продуктів. Методичні і нормативні матеріали по безпеці продовольчої сировини і продуктів харчування. Кодекс Аліментаріус. Базові принципи європейського харчового законодавства. Сучасну нормативну базу ЄС з питань безпеки харчових продуктів. Вміти: Розробляти і брати участь в реалізації заходів щодо забезпечення безпеки	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та задача практичної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно). <i>Виконання</i>	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 2. Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні.	3/3/15			
Тема 3 Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи.	3/3/15	виробництва і продукції. Вміти оперувати основними положеннями Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження. Систематизувати дані науково-технічної інформації. Працювати з нормативними актами та технологічними документами. Використовувати: навчальні плани, підручники і навчальні посібники; нормативні документи, постанови, ДСТУ ; індивідуальні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.	<i>самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	
Модуль 2.				50
Тема 4. Міжнародні стандарти EUREPGAP і GlobalGAP	2/3/10	Знати: Міжнародні стандарти серії ISO, HACCP, GMP, TQM, в яких відображено основні положення систем управління якістю та управління безпекою. Вимоги стандартів	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.

Тема 5. Система НАССР	2/4/15	системи EUREPGAP і GlobalGAP щодо продукції. Оформлення документів	та лекцією в eLearn). <i>Виконання та</i>	<i>Модульна тестова робота в</i>
Тема 6. Основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів	3/-/15	дозвільного характеру за вимогами ЄС. Вміти : Оперувати і застосовувати на практиці нормативно-правові основи безпеки харчової продукції, гармонізацію законодавства у сфері виробництва харчових продуктів з міжнародним і адаптацію національних стандартів безпеки харчової продукції до світових вимог.	<i>здача практичної (в методичних рекомендаціях та самостійно).</i> <i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i>	eLearn. <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
		Використовувати : навчальні плани, підручники і навчальні посібники; нормативні документи, постанови, ДСТУ; індивідуальні завдання; контрольні роботи; текстові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю, методичні матеріали для організації самостійної роботи студентів.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	
Всього за 1 семестр	15/15/90	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.

Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.
------------------------------------	--

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

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