



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Законодавство і політика харчування»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма «Нутріціологія»

Рік навчання 1, семестр 2;

Форма навчання денна, заочна (заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Лектор курсу

Контактна інформація
лектора (e-mail)

Сторінка курсу в eLearn

ШВЕЦЬ Олег, к.м.н, професор

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 нормативно-правових основ безпеки харчової продукції, гармонізація законодавства у сфері виробництва харчових продуктів з міжнародним і адаптація національних стандартів безпеки харчової продукції до світових вимог; розгляд ризиків та небезпек пов'язаних з продовольчою сировиною та харчовими продуктами; вивчення принципів системи безпеки НАССР.

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

Компетентності ОП:

- **інтегральна:** здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
- **загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

- **фахові (спеціальні) компетентності (ФК):**

СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обгрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій.

СК 02. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.

СК 06. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК 10. Здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.

СК 13. Здатність інтерпретувати отримані дані, готувати наукові публікації, презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектних рішень, у тому числі іноземною мовою, на наукових семінарах та конференціях з питань розвитку харчових технологій.

СК 14. Здатність пропагувати основні положення та принципи раціонального харчування.

СК 15. Здатність здійснювати оцінку та корекцію раціону харчування. СК 16. Здатність спонукати особу до здорового способу життя та активного дозвілля оздоровчої спрямованості.

• **Програмні результати навчання (ПРН) ОП:**

ПРН 01. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 02. 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.

ПРН 03. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.

ПРН 04. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.

ПРН 05. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 07. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефаківців.

ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.

ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

ПРН 13. Здійснювати комерціалізацію інноваційних розробок.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні, самостійні) Заочна	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
1 семестр				
Модуль 1				35
Тема 1. Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи	1/1/20	Знати: Законодавство України, що встановлює правові засади контролю якості та безпеки харчових продуктів. Методичні нормативні матеріали по безпеці продовольчої сировини продуктів харчування. Кодекс	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).	<i>Виконання та задача практичних робіт – зараховано.</i>
Тема 2.			<i>Виконання та</i>	<i>Модульна тестова робота в</i>

Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні.	1/1/15	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 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.	здача практичної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно). Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).	eLearn. Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 3 Розвиток харчового законодавства в ЄС і його базові принципи.	2/1/15	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.		
		Модуль 2.		35
Тема 4. Міжнародні стандарти EUREPGAP і GlobalGAP	2/1/20	Знати: Міжнародні стандарти серії ISO, HACCP, GMP, TQM, в яких відображено основні положення систем управління якістю та управління безпекою. Вимоги стандартів	Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією)	Виконання та здача практичних робіт – зараховано.

Тема 5. Система НАССР	1/2/20		системи EUREPGAP і GlobalGAP щодо продукції.Оформлення документів дозвільного характеру вимогами ЄС. Вміти : Оперувати і застосовувати на практиці нормативно- правові основи безпеки продукції, гармонізацію законодавства у сфері виробництва харчових продуктів з міжнародним і адаптацію національних стандартів безпеки харчової продукції до світових вимог. 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.	та лекцією в eLearn). <i>Виконання та здача практичної</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно). <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	<i>Модульна тестова робота в eLearn.</i> <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 6. Основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів	1/-/16				
Всього за 1 семестр	8/6/106		-	-	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.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ 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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник / О. В. Бочарова. – Одеса : Profbook, 2019. 376 с.
2. Л.В. Баль-Прилипко, Ю.В. Слива, Н.Б. Сілонова. Управління якістю та безпечністю продовольчої сировини та харчових продуктів: Навчальний посібник. Компрінт - Київ, 2018.—420с
3. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини: підручник. – К.: ВЦ «Академія». – 2011. – 520 с.
4. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point: довідник /[Нормативна база підприємства] – Львів: Леонорм, 2003. – 216с.
5. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
6. Закон України Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
8. Закон України "Про молоко та молочні продукти".
9. Закон України "Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них".
10. Закон України "Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності".
11. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».

Додаткова література

1. ДСТУ ISO 9000:2000. Система управління якістю. Основні положення та словник.
2. ДСТУ ISO 9001:2000. Система управління якістю. Вимоги. 3.ДСТУ ISO 9002:2000. Система управління якістю.
4.ДСТУ ISO 9003:2000. Система управління якістю.
3. ДСТУ ISO 9004:2000. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення якості.
4. ISO 9000:2001. Система управління якістю. Основні положення та 14.словник.
5. ISO 9001:2001. Система управління якістю. Вимоги.
6. ISO 9004:2001. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення

діяльності.

7. Про гігієну продуктів харчування: Директива Ради 93/43 ЄЕС від 14.06.93. 18. ДСТУ 2925-94. Якість продукції. Оцінка якості. Терміни та визначення.

Інформаційні джерела

1. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/en/>
2. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
3. https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?ed=2013_07_04
4. http://www.aau.org.ua/media/publications/996/files/Manual-Food-Basics_2020_04_02_18_07_05_984280.pdf