

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Європейське законодавство з контролю безпечності харчових продуктів
Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості

Код та найменування спеціальності 181 Харчові технології

Шифр та найменування галузі знань 18 Виробництво та переробка

Ступінь вищої освіти магістр

**Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії**

2020

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології м'яса, риби і
морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Поварова Н.М., доцент кафедри технології м'яса,
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)
риби і морепродуктів, доцент, к.т.н.

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології м'яса, риби і
морепродуктів

Протокол від «31» серпня 2020 р. № 1

Завідувач кафедри Віnnікова Л.Г.
(підпись) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено методичною радою
зі спеціальності 181 Харчові технології
(код та найменування спеціальності)

Голова ради Іоргачова К.Г.
(підпись) (прізвище та ініціали)

Гарант освітньої програми Ткаченко Н.А.
(підпись) (прізвище та ініціали)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «30» 09 2020 р. № 10

Секретар Методичної ради академії Мураховський В.Г.
(підпись) (прізвище та ініціали)

ЗМІСТ

- 1 Пояснювальна записка
 - 1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни
 - 1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти
 - 1.3 Міждисциплінарні зв'язки
 - 1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЕКТС
- 2 Зміст дисципліни:
 - 2.1 Програма змістовних модулів
 - 2.2 Перелік лабораторних робіт
 - 2.3 Перелік завдань до самостійної роботи
- 3 Критерії оцінювання результатів навчання
- 4 Інформаційне забезпечення

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: аналіз харчового законодавства Європейського союзу у сфері контролю за безпечностю харчових продуктів, пошук оптимальної моделі системи контролю в Україні, щоб забезпечувала сприятливе бізнес-середовище, вільний обіг харчових продуктів, високий ступінь захист життя і здоров'я людини.

Завдання: набути компетенцій, які забезпечать вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні “з лану до столу” шляхом наближення системи до відповідних європейських та міжнародних стандартів, залучаючи приватний сектор та представників громадськості; узгоджувати законодавство України у сфері безпечності харчових продуктів із законодавчою базою ЄС.

В результаті вивчення курсу «Європейське законодавство з контролю безпечності харчових продуктів» студенти повинні

знати:

1. особливості законодавчого та технічного регулювання виробництва та обігу товарів в Україні та світі;
2. європейські стандарти торгівлі та контролю якості і безпечності товарів;
3. концепції управління якістю товарів і послуг;
4. системи HACCP, GlobalGap, IFS, BRC, GMP, FSSC 22000, IFOAM.
5. особливості розроблення і впровадження систем управління безпечностю та якістю на виробничих та торговельних підприємствах;
6. основи формування та гарантування безпечності та якості харчових продуктів;
7. технологію виробництва товарів;
8. методи дослідження безпечності та якості товарів.

вміти:

1. запроваджувати основні елементи європейської моделі, а саме контроль на усіх етапах виробництва «з лану до столу» і проводити регулярні перевірки за ризик-орієнтованою моделлю.
2. Розробляти регламентуючі для підприємства документи, які допоможуть запровадити існуючі системи сертифікації.
3. проаналізувати існуючі концепції форкання та розвитку агропродовольчого комплексу України з урахуванням досвіду країн Європейського Союзу, дослідити склад, значення і взаємозв'язок чинників, що впливають на конкурентоспроможність вітчизняних продуктів харчування;
4. обґрунтувати необхідність державного регулювання у сфері формування та розвитку національного агропродовольчого комплексу з метою його адаптації до сучасних і майбутніх глобалізаційних викликів;
5. провести аналіз чинних в Україні нормативних документів, що регулюють якість та безпечності агропродовольчої продукції, на їх відповідність вимогам Європейського Союзу.

1.2. Комpetентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Європейське законодавство з контролю безпечності харчових продуктів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181Харчові технології та освітньо-професійні програми «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості» підготовки магістрів.

Загальні компетентності:

- ЗК 6. Уміння створювати та розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств, лабораторій та галузевих організацій.
- ЗК 7. Уміння використовувати сучасні методи для оцінки якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та продуктів харчування

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК1. Уміння здобути загальні знання в організації та функціонування лабораторій (загальні вимоги до лабораторій (належна лабораторна практика), сертифікація та акредитація лабораторій, метрологічне забезпечення, міжнародні стандарти ISO 17025, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, валідація методів, рівні біологічні безпеки в лабораторіях, європейське законодавство, пов'язане з лабораторною практикою).

ФК5. Уміння використовувати професійні профільні знання для розробки програм з розвитку та ефективного функціонування лабораторій харчової промисловості.

ФК 11. Уміння застосовувати процедури з контролю ефективності лабораторної діагностики (внутрішній та перехресний аудит, перевірка, валідація (підтвердження)), забезпечення якості лабораторних досліджень (внутрішній та між лабораторний контроль).

ФК13. Уміння організовувати заходи для забезпечення якісних лабораторних досліджень на перед-аналітичних, аналітичних та пост-аналітичних етапах.

ФК14. Знання вимог гігієнічної упаковки ЄС, законодавства ЄС та Codex alimentarius, національного законодавства щодо максимально допустимих рівнів, для контролю токсичних речовин та забруднювачів у харчових продуктах; здатність використовувати ці знання для інтерпретації результатів лабораторних досліджень.

ФК15. Знання процедур та вміння організовувати заходи з утилізації відходів, використаних зразків, матеріалів та хімічних речовин..

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Інтегрувати знання з різних галузей для вирішення теоретичних та/або практичних задач і проблем харчової галузі, адаптуючись до сучасних економічних умов.

ПРН 3. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з урахуванням передового світового та вітчизняного досвіду організації наукової та виробничої діяльності. Розвивати зовнішньоекономічні зв'язки підприємств та організацій.

ПРН 7. Володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій.

ПРН 12. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції відповідно до НАССР та ISO.

ПРН 16. Вміти організовувати систему контролю якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

ПРН 19. Володіти загальними знаннями щодо організації та функціонування лабораторій харчових підприємств. Вибирати оптимальну стратегію ведення наукових досліджень та господарювання на підприємствах харчової галузі в цілому і у лабораторіях зокрема, залежно від комплексу умов.

ПРН 20. Уміти самостійно планувати і виконувати дослідницькі та/або інноваційні завдання, володіти сучасними методами досліджень в харчовій промисловості (методи атомної емісії, газова і рідинна хроматографія, полімеразна ланцюгова реакція, атомна абсорбційна діагностика, ІФА, біохімічні методи аналізу), формулювати висновки за одержаними результатами.

ПРН 24. Володіти сучасними методами, які застосовують для оцінки якості та безпечності продовольчої сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – технологія м'яса, моделювання технологічних процесів послідовні – технохімічний та мікробіологічний контроль у харчовій промисловості, менеджмент якості, управління безпечністю харчових продуктів.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЕКТС

Кількість кредитів ECTS- 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	Практичні
дenna	30	14	16
заочна	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна -60		Заочна -

2. Зміст дисципліни

2.1. Програма змістових модулів

Змістовний модуль 1: «Безпечність харчових продуктів в Україні та ЄС»

№ теми	Зміст теми	Годин
1.	Європейська система безпечності харчових продуктів. Історія створення.	2
2.	Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки та якості товарів	2
3.	Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки та якості товарів: екологічні вимоги.	2
4.	Основні вимоги законодавства ЄС до безпеки та якості товарів: вимоги у сфері санітарних та фітосанітарних заходів (маркетингові стандарти, обмеження імпорту).	2
5.	Вихід на ринки ЄС	2
6.	Сертифікація і маркування продукції: ISO 22000, GlobalGap, IFS. Сертифікація і маркування продукції: BRC, GMP, FSSC 22000, IFOAM	2
7.	Умови визнання товару таким, що походить з України (зазначення походження харчових продуктів).	2
	Всього:	14

2.2. Перелік практичних робіт

№ лаб. роб.	Зміст теми	Годин
1	Вивчення харчового законодавства ЄС: основні принципи і поняття	2
2	Основні положення щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Міжнародним кодексом загальних принципів гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус, Директивою Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів та Законодавством України	2
3	Основні положення Регламенту 882/2004/ЕС, Регламенту № 178/2002 Європейського Парламенту й Ради ЄС "Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів"	2
4	Вивчення основних положень Загального Регламенту Гігієни харчових продуктів 852/2004, Регламенту Гігієни продукції тваринництва 853/2004, Регламенту 852/2004 "Про гігієну харчових продуктів"; Регламенту 853/2004 "Про гігієну харчових продуктів тваринного походження".	4
5	Застосування аналізу ризиків до програм контролю безпечності харчових продуктів, згідно принципів мікробіологічного та	4

	санітарно - гігієнічного контролю на підприємствах харчової промисловості як передумови для впровадження систем сертифікації (ISO 22000, GlobalGap, IFS, BRC, GMP, FSSC 22000, IFOAM).	
6	Гігієнічні основи використання харчових добавок у виробництві харчових продуктів.	2
	Всього:	16

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№	Зміст теми	Годин	Література
1.	Розробити заходи з метою запровадження системи сертифікації ISO 22000 Система менеджменту харчової безпеки для підприємств м'ясопереробної галузі (молокопереробної галузі, консервної галузі та інших).	10	[1-8, 1-11]
2.	Розробити заходи з метою запровадження системи сертифікації FSSC 22000 Система менеджменту харчової безпеки для підприємств м'ясопереробної галузі (молокопереробної галузі, консервної галузі та інших).	12	
3.	Розробити заходи з метою запровадження системи сертифікації GMP+ «Система сертифікації кормів» для підприємств комбікормової промисловості.	12	[1-8, 1-11]
4.	Розробити заходи з метою запровадження системи сертифікації IFS Food Стандарт виробництва харчової продукції для підприємств м'ясопереробної галузі (молокопереробної галузі, консервної галузі та інших).	12	[1-8, 1-11]
5.	Розробити заходи з метою запровадження системи сертифікації HACCP Безпека харчової продукції для підприємств м'ясопереробної галузі (молокопереробної галузі, консервної галузі та інших).HACCP	12	[1-8, 1-11]
	Всього:	58	

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.
Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min д	max д	Кільк. робіт, одини ць	Сумарні бали	min д	max д	Кільк. робіт, одини ць	Сумарні бали
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1 семестр (номер семестру)

ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1

Змістовий модуль 1. “Безпечність харчових продуктів в Україні та ЄС”
 (назва)

Робота на лекціях	0.5	1	8	4	8	-	-	-
Виконання лабораторних робіт	-	-	-	-	-	-	-	-
Робота на практичних заняттях	3	5	6	18	30	-	-	-
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	3	3	6	-	-	-
Підготовка до практичних занять	0.5	1	6	3	6	-	-	-
*Виконання індивідуальних завдань	5	15	1	10	15	-	-	-
Проміжна сума	-	-	-	38	57	-	-	-
Модульний контроль у поточному семестрі	20/ 20	40/ 45	-	22	35	-	-	-
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-	-	0	8	-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	-	-
Разом з дисципліни	60...100					-		

4. Інформаційні ресурси

Базова

- Управління якістю переробних і харчових виробництв [Текст] : навч. посіб. – Харків : Еспада, 2006. – 296 с. – МОН. – 966-7870-90-1.
- Управління якістю [Текст] : навч. посіб. / Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Львів : "Магнолія-2006", 2016. – 336 с. – (Вища освіта в Україні). – Бібліогр.: с. 327-335. МОН. – 978-966-2025-94-1.
- Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та

благополуччя тварин [Електронний ресурс]: закон / ВР. Київ, 2017. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19>.

4. РЕГЛАМЕНТ ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ (ЄС) Про встановлення вимог до акредитації та ринкового нагляду, пов'язаних з реалізацією продуктів, та про скасування Регламенту (ЄС) № 339/93: Регламент(ЄС) № 765/2008 від 9 липня 2008 року // Верховна Рада . Київ: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ПАРЛАМЕНТ І РАДА ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ,, 2008. 15 с.

5. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України № 771/97-ВР від 07.02.2019 зі змінами // Відомості Верховної Ради України (ВВР). Київ: Комітет з питань охорони здоров'я, 2018. 25 с.

6. Про безпечності та гігієну кормів: Закон України від 21.12.2017 № 2264-VIII // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2018, № 10, ст.53). Київ: Міністерство Юстиції, 2017. 25 с.

7. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 04.10.2018 № 2042-VIII // Верховна Рада України. Київ: Мін-во Юстиції України, 2018. 18 с.

8. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечностю харчових продуктів (HACCP): Наказ від 01.10.2012 № № 590 // Міністерство аграрної політики та продовольства України . Київ : Мін'юст України від 09.10.2012 № 1704/22016 , 2012. 101 с. 9

Допоміжна

1. Food safety (Безпечності харчових продуктів) // Official website Euro glossary 2006 (Офіційний веб- сайт Євроглосарій 2006). — Режим доступу: http://europa.dovidka.com.ua/b.html#Food_safety.

2. Food safety (Безпечності харчових продуктів) // Official website European Union (Офіційний веб-сайт Європейського Союзу). — Режим доступу: http://europa.eu/pol/food/index_en.htm.

3. Скидан О. Система оперативного оповіщення про ситуацію у сфері харчових продуктів в ЄС: корисний досвід для України / О. Скидан // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2007. — № 4. — С. 54—58.

4. Віткін Л. Франція. Болгарія. Подальший розвиток системи технічного регулювання у Європейсько- му Союзі / Л. Віткін // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2009. — № 6. — С. 19—24.

5. Кісель С. Порівняння національної законодавчої бази України та Європейського Союзу щодо безпечності харчової продукції / С. Кісель // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2012. — № 4. — С. 57—60.

6. Green Papers (Зелені книги) // Oficial website Euroglossary 2006

(Офіційний веб-сайт ЄвроГлосарій 2006). — Режим доступу:
http://europa.dovidka.com.ua/z.html#_Green_Paper.

7. White Papers (Білі книги) // Official website Euroglossary 2006
 (Офіційний веб-сайт ЄвроГлосарія 2006). — Режим доступу:
http://europa.dovidka.com.ua/b.html#_White_Papers.

8. Regulation (EC) № 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety (Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту і Ради від 28.01.2002 «Про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського агентства з безпечності харчових продуктів та встановлення процедур з питань безпечності харчових продуктів») // Website eurex (доступ до законодавства Європейського Союзу). — Режим доступу: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.douri=CELEX:32002R0178:en:NOT>.

9. Home (Головна) / About EFSA (Про Європейське агентство з безпечності харчових продуктів) // Website European Food Safety Authority (Веб-сайт Європейського агентства з безпечності харчових продуктів). — Режим доступу: <http://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa.htm>.

10. European Union agencies (Агентства Європейського Союзу) // Official website Euroglossary 2006 (Офіційний веб-сайт ЄвроГлосарій 2006). — Режим доступу: http://europa.dovidka.com.ua/a.html#European_Union_agencies.

11. Закон України «Про основи національної безпеки» від 19.06.2003 № 964-IV // Офіційний сайт Верховної Ради України. — Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/964-15>.