



**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**ЄВРОПЕЙСЬКЕ ЗАКОНОДАВСТВО З КОНТРОЛЮ**  
**БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**(Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби)**

**Ступінь вищої освіти:** Магістр  
**Спеціальність:** 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма:** Контроль якості та безпеки у харчовій промисловості

**Викладач:** Поварова Наталя Миколаївна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент

**Кафедра:** Технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 714-89-36  
**Профайл** **Контакт:** e-mail: [povarova.natasha@gmail.com](mailto:povarova.natasha@gmail.com),  
**викладача** 0679960433

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова                      Мова викладання - українська  
Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у другому семестрі та на другому курсі у третьому семестрі (заочна форма)  
Кількість кредитів – 3.0, годин – 90.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	44	20	24
заочна	-	-	-
Самостійна робота, годин	Денна - 46		Заочна-

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни „Європейське законодавство з контролю безпеки харчових продуктів” зумовлено вагомістю проблеми забезпечення споживачів якісними і безпечними харчовими продуктами, необхідністю підвищення конкурентоспроможності вітчизняних підприємств. Сьогодні досягти стійкого успіху можуть лише ті підприємства, які опанують найкращий досвід управління якістю. У сучасних умовах забезпечення високої якості стає об'єктивною умовою існування, найважливішим фактором підвищення рівня життя, економічної, соціальної та екологічної безпеки. Важливу роль у вирішенні проблеми якості відіграють стандартизація і сертифікація, які є ефективними засобами управління якістю і забезпечення безпеки продукції. Для прийняття раціональних рішень щодо підвищення якості продукції, необхідно знати проблему, еволюцію підходів до неї і практичний досвід у цій сфері; використовувати системний підхід до управління якістю, міжнародні і вітчизняні стандарти, володіти основами сертифікації. Сучасний спеціаліст повинен розуміти і

використовувати у своїй діяльності нові підходи до управління якістю продукції, систем управління якістю згідно зі стандартами ISO серії 9000 та HACCP.

### **Мета навчальної дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни є аналіз харчового законодавства Європейського союзу у сфері контролю за безпечністю 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 технології харчових виробництв 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 безпечністю 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 безпечність агропродовольчої продукції, на їх відповідність вимогам Європейського Союзу.

### **4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

#### **5. Зміст навчальної дисципліни**

#### **6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – диф.залік.

[Нарахування балів](#)  
[Інформаційні ресурси](#)

**7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач ПІДПИСАНО Наталя ПОВАРОВА  
підпис

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Людмила ВІННІКОВА  
підпис