МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Проєкт

СИЛАБУС ОБОВ'ЯЗКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ

МІЖНАРОДНЕ ЗАКОНОДАВСТВО З КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА В ІНДУСТРІЇ КРАСИ

Мова навчання –	*українська*
Шифр та найменування галузі знань	***18 «Виробництво та технології»***
Код та найменування спеціальності	***181 «Харчові технології»***
Освітньо-професійна програма	***«Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси»***
Ступінь вищої освіти	*магістр*

Затверджено на засіданні
Методичної Ради зі спеціальності ***181 «Харчові технології»***

«____» _____ 2024 р протокол №____

Реєстраційний номер в навчальному відділі НЦООП

_____

1. Загальна інформація

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів
Викладач: **Поварова Наталя Миколаївна,** доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

Контакти:
тел.+38 (048) 712-42-50
+38 (048) 712-41-37
Профайл *тел:* +38 (067)996-04-33
e-mail: povarova.natasha@gmail.com

Освітній компонент викладається на *1* курсі у *1* семестрі
Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	30	14	—	16
заочна	16	8	—	8
Самостійна робота, годин	Денна – 60		Заочна – 74	

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «**Міжнародне законодавство з контролю якості у харчовій промисловості та в індустрії краси**» зумовлено вагомістю проблеми забезпечення споживачів якісними і безпечними харчовими продуктами, необхідністю підвищення конкуренто-спроможності 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.

3. Мета освітнього компоненту

Мета ОК «**Міжнародне законодавство з контролю якості у харчовій промисловості та в індустрії краси**» полягає у аналізі прийнятого на міжнародному рівні законодавства у сфері контролю за безпечністю харчових продуктів та індустрії краси, пошук оптимальної моделі системи контролю в Україні, щоб забезпечувала сприятливе бізнес-середовище та можливість виходу на світові ринки, вільний обіг харчових продуктів серед країн-партнерів, високий ступінь захист життя і здоров'я

людини.

Завдання: набути компетенцій, які забезпечать вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів та продукції індустрії краси в Україні “від 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.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

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 та продуктів індустрії краси;
7. технології виробництва харчових продуктів та продуктів індустрії краси;
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 діючи системи сертифікації.
3. проаналізувати концепції розвитку агропродовольчого комплексу України з урахуванням досвіду країн Європейського Союзу та світу, дослідити склад, значення і взаємозв'язок чинників, що впливають на конкурентоспроможність вітчизняних продуктів харчування та продукції індустрії краси;
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 та продукції індустрії краси, на їх відповідність вимогам ЄС та світовим вимогам.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Основи наукових досліджень» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в **Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології та освітньо-професійній програмі «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси»** підготовки магістрів**.**

Інтегральна компетентність

Здатність розв’язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сферах харчових технологій.

Загальні компетентності:

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

ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.

ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

СК7*. Здатність до розроблення, удосконалення та впровадження у виробництво інноваційних технологій високоякісних та безпечних вітчизняних харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з метою забезпечення їх конкурентоспроможності на підставі сучасних світових тенденцій та міжнародного досвіду.

***Програмні результати навчання*:**

ПРН 1. Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.

ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.

ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземними мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.

ПРН 12*. Розробляти, удосконалювати та впроваджувати у виробництво інноваційні технології високоякісних та безпечних вітчизняних харчових продуктів та продуктів для індустрії краси з метою забезпечення їх конкурентоспроможності на підставі сучасних світових тенденцій та міжнародного досвіду.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

№ теми	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Codex Alimentarius або «Харчовий кодекс». Сприяння транскордонному обміну, запобігання та сприяння вирішенню торговельних суперечок шляхом обговорення результатів регіональних досліджень та інновацій	2	2
2.	Світові стандарти безпечності харчових продуктів та продуктів для індустрії краси: систематизація та аналіз інформаційних джерел з метою визначення перепон на шляху до безбар'єрної торгівлі.	2	2
3.	Визначення концепції «Походження товару» і методів адміністративного співробітництва для харчових продуктів та індустрії краси як важливий міжнародний аспект співпраці	2	-
4.	Стандарти та схеми сертифікації для первинних виробників сільськогосподарської та харчової продукції (GMP+, GlobalGAP, Органічний продукт), як ефективний метод управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	2	2
5.	Стандарти та схеми сертифікації для переробників сільськогосподарської та харчової продукції (HACCP, ISO 22000, BRS Global Standard, IFS)	2	-
6.	Вихід на ринки ЄС: як результат з підвищення конкурентноспроможності підприємств по виробництву харчових продуктів та продуктів для індустрії краси через забезпечення якості і безпечності процесу	2	2
7.	Вихід на ринки Китаю та інші азійські ринки.	2	-
	Всього	**14**	**8**

5.2.Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Вивчення основних положень європейського законодавства щодо безпеки харчових продуктів та продуктів індустрії краси. Регламент № 178/2002 ЄП, Регламенту 882/2004/ЕС 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.	4	4
2	Вивчення основних положень щодо безпеки харчових продуктів, які регламентовані Міжнародним кодексом загальних принципів гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус, Директивою Ради 93/43 ЕЕС Про гігієну харчових продуктів та Законодавством України.	4	
3	Вивчення процедури налагодження експорту продукції тваринництва з КНР: реєстрація потужностей та вимоги ринку. Можливості удосконалення та впровадження у виробництво інноваційних технологій виробництва	4	4
4	Вивчення міжнародного досвіду виробництва органічної продукції.	4	
	Всього	16	8

5.3.Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації ISO 22000 Система менеджменту харчової безпеки для підприємств м'ясопереробної галузі харчові продукти та продукти індустрії краси.	12	14
2.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації FSSC 22000 Система менеджменту харчової безпеки для підприємств м'ясопереробної галузі харчові продукти та продукти індустрії краси.	12	14
3.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації GMP+ «Система сертифікації кормів».	12	16
4.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації IFS Food стандарт виробництва харчової продукції для підприємств з виробництва харчових продуктів та продуктів індустрії краси.	12	16
5.	Розробити заходи для запровадження системи сертифікації HACCP Безпека харчової продукції для підприємств з виробництва харчових продуктів та продуктів індустрії краси.	12	14
	Всього	**60**	**74**

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- *письмові контрольні роботи за окремими темами або модульні контрольні*

роботи;

- *тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;*
- *виконання і захист практичних робіт;*
- *усне опитування.*

Підсумковий контроль – ***диференційований залік.***

Нарахування балів:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Лекційний курс *	21	16
Практичні роботи*	24	18
Самостійна робота*	35	46
Тест*	20	20
Всього за змістовний модуль	100	100
Всього	100	100

* Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання в ОНТУ.

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Лекційний курс (оцінювання однієї лекції)

Денна	***Заочна***	*Критерії оцінювання*	*Оцінка*
Бали			
2,5 – 3,0 бали	*3,3-4,0*	*Лекція відвідана / відпрацьована (є конспект, нотатки), надані повні обґрунтовані відповіді на запитання /експрес-контроль*	відмінно
2,0 – 2,4 балів	*2,6-3,2*	*Лекція відвідана / відпрацьована, у відповідях на запитання / експрес контролі допущені неточності*	дуже добре
1,5– 1,9 балів	*2,0-2,5*	*Лекція відвідана чи відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки*	добре
0,7 – 1,4 балів	*1,0-1,9*	*Лекція відпрацьована, відповіді задовільні, допущені грубі помилки*	достатньо
0-0,6 балів	*0-0,9*	*Лекція не відпрацьована або дані незадовільні відповіді*	незадовільно

Практичні роботи (оцінювання однієї роботи)

денна	***заочна***	*Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді*	відмінно
4,5-6 балів	***7-9 балів***		
3,5 – 4,4 балів	***4,0 – 6,9 балів***	*Практична робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності*	дуже добре
2,0 – 3,4 балів	***2 – 3,9 балів***	*Практична робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки*	добре
1 – 1,9 балів	***1 – 1,9 балів***	*Практична робота відпрацьована, відповіді задовільні, допущені грубі помилки*	достатньо
0-0,9 балів	***0-0,9 балів***	*Практична робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді*	незадовільно

Самостійна робота (у вигляді опрацювання лекційного матеріалу)

денна	**заочна**	Лекційний матеріал відпрацьований та	відмінно

6,1-7,0 балів	***8,0-9,2 балів***	вчасно захищений, надані повні обґрунтовані відповіді	
5,0-6,0 балів	***6,1-7,9 балів***	Лекційний матеріал відпрацьований та вчасно захищений, при відповіді допущені неточності	дуже добре
3,0-4,9 балів	***4,3-6,0 балів***	Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді неповні, допущені помилки	добре
1,0-2,9 балів	***2,4-4,2 балів***	Лекційний матеріал відпрацьований, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0-0,9 балів	***0-2,3 балів***	Лекційний матеріал не відпрацьований або дані незадовільні відповіді	незадовільно

17-20	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
13-16	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
9 – 12	60 – 73% правильних відповідей	добре
6 – 8	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 5,9	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Тестування

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в Одеському національному технологічному університеті.

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально - демонстративний метод, проблемний виклад.

Практичні заняття: виконання практичних дослідів з наступних захистом результатів досліджень.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), реферування, конспектування.

8.Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Current issues of food safety and quality: status and prospects of determination [Текст] = Актуальні питання безпеки та якості продуктів харчування: стан та перспективи визначення / L. Pylypenko, Y. Verkhivker, O. Myroshnichenko, O. Kilimenchuk // Харчова наука і технологія : наук.-виробн. журн. — 2022. — Т. 16, № 4. — P. 85-94. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2093475

2. Управління якістю [Текст] : підручник / Н. В. Мережко, В. В. Осієвська, Ю. М. Мотузка ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. — Київ : КНТЕУ, 2021. — 328 с. — Бібліогр.: с. 323-327. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1700158

3. Впровадження належної виробничої практики у косметичній галузі України [Текст] = Prospects of implementation of good manufacturing practice in the cosmetic industry in Ukraine / О. П. Мельник, І. Г. Радзієвська // Наукові праці Національного університету харчових технологій : журнал наукових фахових видань України з технічних та економічних наук. — Київ : НУХТ, 2021. — С. 7-12. — Бібліогр.: С. 12. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2017189

4. Безпечність і якість м'ясних продуктів в сучасних та майбутніх технологіях [Текст] : монографія / Л. Г. Віннікова. — Київ : Освіта України, 2021. — 148 с. : табл., рис. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1790457

5. Food safety and security: an international aspect [Текст] = Безпечність харчових продуктів та продовольча безпека: міжнародний аспект : monography / N. Kordzaia, B. Iegorov, B. Trajkovska and etc. — Kherson : OLDI-PLUS, 2020. — 128 p. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1576809

6. Харчова та санітарна токсикологія [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, В. М. Ісаєнко, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Межрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 556 с. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1616678

Додаткові:

1. Нове харчове законодавство - відповідальність, можливості, контроль [Текст] / Ю. Оглашенний // Тваринництво сьогодні. — Київ, 2019. — № 5. — С. 8-13 : фот. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.165794

2. Legislative base comparative analisis of the food additives use in Ukraine and European Union = Порівняльний аналіз законодавчої бази використання харчових добавок в Україні та ЄС [Текст] / J. Kozonova, N. Povarova // Харчова наука і технологія. — О. : ОНАХТ, 2015. — № 2 (31). — С. 3-7. — Ref.: 9. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.137098

3. Кодекс Аліментаріус [Текст] : покажчик / упоряд. В. С. Тимошенко ; за заг. ред. В. Л. Іванова. — Львів : Леонорм-Стандарт, 2004. — 38 с. — (Нормативна база підприємства). https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.54447

4. Загальні засади та практичні способи забезпечення сировинно-продуктової простежуваності у хлібобулочному виробництві [Текст] / Олександр Куць, Сергій Вербицький, Ольга Козаченко, Наталія Пацера // Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. — 2021. — Т. 9, № 17. — С. 72-87. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2074573

5. HACCP і системи управління безпечністю харчової продукції [Текст] : підручник / О. В. Бочарова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Атлант, 2019. — 376 с. : табл., рис. — Бібліогр. в кінці розд. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166277

6. Дослідження показників якості та безпечності продуктів з м’яса птиці шляхом системного управління трофологічним ланцюгом [Текст] = Research of product quality and safety indicators of poultry meat by system trophological chain management / Наталія Поварова, Наталія Кіровіч // Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. — 2022. — Т. 10, № 18. — С. 121-130. https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.2080931

9.Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, Корпоративному кодексу ОНТУ, Кодексу академічної доброчесності ОНТУ, Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ, Положення про порядок перезарахування результатів навчання (навчальних дисциплін) в ОНТУ, вимог ISO 9001:2015 та роботодавців

Викладач: _____ Наталя ПОВАРОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Технології м'яса, риби і морепродуктів
(назва кафедри)

Протокол від « 16 » лютого 2024 р. № 12

В. о. завідувачки кафедри ТМРіМ Тетяна ШАРАХМАТОВА

(назва кафедри) *(підпис)* *(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)*

ПОГОДЖЕНО:
Гарант ОП ***«Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси»***
Доцент кафедри технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси _____ Оксана ЧАБАНОВА
(підпис) *(Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)*