

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



МІЖНАРОДНА ХАРЧОВА ТА ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА. НОРМАТИВНА ТА ПРАВОВА БАЗА

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	Факультет переробних та харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	Хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

ВИКЛАДАЧ

Аксьонова Олена Федорівна



Вища освіта – спеціальність хімія

Науковий ступень – канд. техн. наук 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв

Вчене звання – Доцент кафедри загальної та харчової хімії.

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- Авторка одного підручника, 8 навчальних посібників та більше 40 методичних вказівок для лабораторних робіт з хімічних дисциплін;
- Міжнародний сертифікат ITER Certificate of proficiency (Advanced level (CEFR C1)) від 01.04.2021. Сертифікат з підвищення кваліфікації і перепідготовки спеціалістів з метрології за темою «Забезпечення єдності вимірювань на підприємстві та в лабораторіях» (36 год); Підвищення кваліфікації за програмою "Інформаційно-комунікаційні методи менеджменту в освіті" (120 год)
- Публікації у наукових виданнях, які включені по переліку фахових видань України, протягом останніх п'яти років – 10; Публікації у наукових виданнях, які включені наукометричної бази Scopus, протягом останніх п'яти років – 3; Публікації у наукових виданнях, які включені наукометричної бази Web of Science Core Collection, протягом останніх п'яти років – 1; Публікації у наукових виданнях, які включені наукометричної бази Index Copernicus, протягом останніх п'яти років - 2
- Учасниця наукових і методичних конференцій, авторка 7 патентів.

телефон	0505764056	електронна пошта	AksonovaOF@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	Zoom, GoogleClass
---------	------------	------------------	---------------------------	-----------------------	-------------------

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, необхідних для професійної діяльності в області дієтичного харчування та харчової безпеки
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">формування у студентів цілісного уявлення про організацію робіт з розробки та впровадження системи аналізу ризиків на підприємствах харчової та переробної промисловості; розвинути вміння з аналізу ризиків та управління небезпечними факторами, що суттєво впливають на безпеку продукції (ЗК1, ЗК4, ЗК5, СК4, ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН6) / індивідуальні та практичні завданнярозуміння основних критеріїв безпеки харчової продукції, методи і засоби їх контролю, вимоги до систем управління безпекою харчової продукції та організацію робіт із забезпечення безпеки харчової продукції на підприємстві (ЗК1, ЗК4, ЗК5, СК4, ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН6) / індивідуальні завдання з аналізу нормативної базиздатність користуватися державними стандартами України; використовувати нормативні правові документи в своїй діяльності (ЗК1, ЗК4, ЗК5, СК4, ПРН1, ПРН2, ПРН 5, ПРН6) / індивідуальні та практичні завдання
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 годин практичних робіт; самостійна робота 110 годин; підсумковий контроль – диференційний залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової</p>	Програмні результати навчання	ПРН1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки.
-------------	---	-------------------------------	--

промисловості та/або закладів ресторанного господарства, розробляти та застосовувати наукові принципи системи харчування для різних верств населення та спеціалізованого контингенту відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації.

ПРН2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, дієтичного харчування та харчової безпеки у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.

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

ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі, на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Вступ. Предмет, цілі та завдання курсу «Міжнародна харчова і продовольча безпека. Нормативна та правова база». Основні поняття та зміст курсу «Міжнародна харчова і продовольча безпека. Нормативна та правова база». Історичні аспекти розвитку інституту харчової та продовольчої безпеки України.	Практичні роботи 1,2,3	Нормативна та правова база». Історичні аспекти розвитку інституту харчової та продовольчої безпеки України. Нормативно-законодавча основа систем якості та безпеки харчової продукції в Україні. Історія розвитку систем управління безпечністю харчових продуктів та сировини. Сутність поняття безпечність. Закони України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» та інші нормативно правові акти.	Самостійна робота	Нормативна та правова база». Історичні аспекти розвитку інституту харчової та продовольчої безпеки України. Нормативно-законодавча основа систем якості та безпеки харчової продукції в Україні. Історія розвитку систем управління безпечністю харчових продуктів та сировини. Сутність поняття безпечність. Впровадження в Україні європейської концепції управління безпечністю та якістю продукції, яка базується на підході "від лану до столу"; та містять вимогу щодо простежуваності згідно Регламенту ЄС 178/2002. Забезпечення безпечності та якості сировини та харчових продуктів. Маркування харчової продукції регулюється Регламентом No1169/2011 Європейського Парламенту і Ради від 25 жовтня 2011 року "Про надання споживачам інформації про харчові продукти".
Лекція 2.	Призначення та впровадження систем менеджменту безпеки на харчових підприємствах. Безпечність продуктів харчування, як фактор міжнародної торгівлі та вимог споживачів. Нормативно-законодавча основа систем якості та безпеки харчової продукції в Україні. Історія розвитку систем управління безпечністю харчових продуктів та сировини. Сутність				

	<p>поняття безпечність.</p> <p>Закони України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів» та інші нормативно правові акти.</p> <p>Єдиний компетентний орган - Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба, ДПС).</p>			<p>Міжнародні стандарти серій ISO 9000 та ISO 22000 . Склад та організаційно-методичні особливості міжнародних стандартів з управління безпечністю та якістю. Етапи створення системи. Державні стандарти ДСТУ ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Основні положення та словник», ДСТУ ISO 9001-2001 «Системи управління якістю. Вимоги» та ДСТУ ISO 9004-2001 «Системи якості. Настанови щодо поліпшення діяльності». Системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП) за ДСТУ 4161 або ISO 22000.</p>
Лекція 3.	Закони України «Про метрологію та метрологічну діяльність	Практичні роботи 3,4,5	Міжнародні стандарти серій ISO 9000 та ISO 22000 . Склад та організаційно-методичні особливості міжнародних стандартів з управління безпечністю та якістю. Етапи створення системи. Державні стандарти ДСТУ ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Основні положення та словник», ДСТУ ISO 9001-2001 «Системи управління якістю. Вимоги» та ДСТУ ISO 9004-2001 «Системи якості. Настанови щодо поліпшення діяльності». Системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП) за ДСТУ 4161 або ISO 22000.	<p>Міжнародні підходи щодо оцінки продовольчої безпеки. Стан та тенденції зміни продовольчої безпеки в країні; Системи її моніторингу; Існуючі загрози продовольчої безпеки. Аналіз зарубіжного досвіду нормативно-правового регулювання продовольчого забезпечення населення та визначення основних пріоритетів для України. Проект закону України "Про продовольчу безпеку". Концепція продовольчої безпеки ФАО/ВООЗ</p>
Лекція 4,5.	<p>Міжнародні стандарти серій ISO 9000 та ISO 22000 . Склад та організаційно-методичні особливості міжнародних стандартів з управління безпечністю та якістю. Етапи створення системи. Державні стандарти ДСТУ ISO 9000-2001 «Системи управління якістю. Основні положення та словник», ДСТУ ISO 9001-2001 «Системи управління якістю. Вимоги» та ДСТУ ISO 9004-2001 «Системи якості. Настанови щодо поліпшення діяльності». Системи управління безпекою харчових продуктів (ХАССП) за ДСТУ 4161 або ISO 22000.</p>			<p>Концепція продовольчої безпеки ФАО/ВООЗ</p> <p>Концепція продовольчої безпеки: еволюція та сучасний стан. Поточні оцінки стану продовольчої безпеки ФАО при ООН. Зменшення гостроти проблеми злиднів та голоду. Сприяння розвитку сільського господарства. Поліпшення харчування та вирішення проблеми продовольчої безпеки. Система показників оцінки стану продовольчої безпеки. Механізми забезпечення продовольчої безпеки розвинених країн. Внутрішня підтримка сільського господарства. Угода щодо сільського господарства СОТ. Заборонені, дозволені та підлягають скороченню заходи підтримки (заходи «блакитного», «зеленого» та «жовтого» кошика).</p> <p>Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО). Основні напрямки діяльності ФАО. Всесвітня продовольча програма ООН. Міжнародний фонд сільськогосподарського розвитку Світова</p>
Лекція 6.	<p>Міжнародні підходи щодо оцінки продовольчої безпеки. Стан та тенденції зміни продовольчої безпеки в країні; Системи її моніторингу; Існуючі загрози продовольчої безпеки. Аналіз зарубіжного досвіду нормативно-правового регулювання продовольчого забезпечення населення та визначення основних пріоритетів для України. Проект закону України "Про продовольчу безпеку". Концепція продовольчої безпеки. Світовий досвід забезпечення продовольчої безпеки.</p>	Практичні роботи 5,6,7	<p>Стан та тенденції зміни продовольчої безпеки в країні; Системи її моніторингу; Існуючі загрози продовольчої безпеки. Аналіз зарубіжного досвіду нормативно-правового регулювання продовольчого забезпечення населення та визначення основних пріоритетів для України. Проект закону України "Про продовольчу безпеку". Концепція продовольчої безпеки. Світовий досвід забезпечення продовольчої безпеки.</p>	
Лекція 7,8.	Стан продовольчої безпеки України та основні фактори її забезпечення			

Економічна доступність продовольства. Аналіз економічної доступності продовольства до різних груп населення. Норми FAO/WHO, що визначають мінімальну калорійність добового харчового раціону. Норми калорійності раціону в Україні. Доступність продовольства для міських та сільських мешканців. Розрахунок коефіцієнтів споживання для міських та сільських мешканців за основними групами продуктів. Споживчий кошик. Прожитковий мінімум. Середньодушовий дохід сім'ї. Основні соціально-демографічні групи населення – працездатне населення, пенсіонери, діти. Система моніторингу та прогнозування стану продовольчої безпеки. Оцінка потреби в основних продуктах харчування шляхом зіставлення фактичного споживання та раціональної норми з кожної групи.

організація торгівлі (COT). Угода щодо застосування санітарних та фітосанітарних норм. Комісія CODEX ALIMENTARIUS. Стандарти CODEX ALIMENTARIUS. Всесвітня організація охорони здоров'я (WHO). Міжнародні стандарти у забезпеченні безпеки продукції. Міжнародний стандарт виробництва харчових продуктів IFS. Міжнародний стандарт GlobalGAP. Світовий досвід забезпечення продовольчої безпеки.

Стан продовольчої безпеки України та основні фактори її забезпечення Економічна доступність продовольства. Аналіз економічної доступності продовольства до різних груп населення. Норми FAO/WHO, що визначають мінімальну калорійність добового харчового раціону. Норми калорійності раціону в Україні. Доступність продовольства для міських та сільських мешканців. Розрахунок коефіцієнтів споживання для міських та сільських мешканців за основними групами продуктів. Споживчий кошик. Прожитковий мінімум. Середньодушовий дохід сім'ї. Основні соціально-демографічні групи населення – працездатне населення, пенсіонери, діти. Система моніторингу та прогнозування стану продовольчої безпеки. Оцінка потреби в основних продуктах харчування шляхом зіставлення фактичного споживання та раціональної норми з кожної групи.

Практична робота 8,9

Основні принципи та алгоритм дій під час організації робіт при розробці системи менеджменту безпеки харчової продукції.

Огляд основних етапів впровадження системи НАССР на виробництві від створення робочої групи до написання плану НАССР. Огляд документів, що регулюють впровадження системи на виробництві

Основні принципи впровадження системи моніторингу безпечності харчової продукції, побудованої на

		<p>Практична робота 10,11,12</p>	<p>принципах НАССР</p> <p>Економічна доступність продовольства. Аналіз економічної доступності продовольства до різних груп населення. Норми ФАО/ВООЗ, що визначають мінімальну калорійність добового харчового раціону. Норми калорійності раціону в Україні. Доступність продовольства для міських та сільських мешканців. Розрахунок коефіцієнтів споживання для міських та сільських мешканців за основними групами продуктів. Споживчий кошик. Прожитковий мінімум. Середньодушовий дохід сім'ї. Основні соціально-демографічні групи населення – працездатне населення, пенсіонери, діти. Система моніторингу та прогнозування стану продовольчої безпеки. Оцінка потреби в основних продуктах харчування шляхом зіставлення фактичного споживання та раціональної норми з кожної групи.</p>		
--	--	---	--	--	--

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [Електронний ресурс] : за станом на 23 груд. 2017 р. № 771/97-ВР – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> – Назва з екрану.
2. Системи менеджменту якості. Принципи та словник: Міжнародний стандарт ISO 9000:2000 // www.iso.ru.
3. РЕГЛАМЕНТ № 854/2004 Європейського Парламенту и Совета ЕС об установлении особых правил организации официального контроля над продукцией животного происхождения, предназначенной для потребления человеком в пищу/– Режим доступу : http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/994_a67 – Назва з екрану.
4. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT). – Чинний від 2007-08-01. – Київ : Держстандарт України, 2007. –31 с.
5. Регламент №178/2002 об установлении общих принципов и требований в продовольственном праве, о создании европейского органа по безопасности пищевых продуктов и об установлении процедуры обеспечения безопасности пищевых продуктов.
6. ISO/TS 22002-1:2009. Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing (Програми-передумови щодо безпечності харчових продуктів — Частина 1: Виробництво харчових продуктів).
7. Документ Комісії Codex Alimentarius «Рекомендований міжнародний кодекс правил «Загальні принципи гігієни харчових продуктів» CAC/RCP 1-1969 (Rev.4-2003)<http://codex.co.ua/ukr/reg/documents/2/>.

1. документ Комісії Codex Alimentarius «Рекомендований міжнародний кодекс правил «Загальні принципи гігієни харчових продуктів» CAC/RCP 1-1969 (Rev.4-2003) <http://codex.co.ua/ukr/reg/documents/2/>
2. ISO 22002-1 Програми передумови для підприємств харчової промисловості
3. PAS 222 (ISO 22002-6) Програми передумови для виробництва кормів для тварин
4. PAS 223 (ISO 22002-4) Програми передумови для виробництва пакування для харчових продуктів
5. ДСТУ ІЕС/ISO 31010:2013 (ІЕС/ISO 31010:2009,IDT) Національний стандарт України. Керування ризиком. Методи загального оцінювання ризик
6. ДСТУ ISO Guide 73:2013 (ISO Guide 73:2009, IDT) Національний стандарт України.
7. Керування ризиком. Словник термінів
8. Закон України "Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції"
9. Закон України "Про інформацію для споживачів харчових продуктів"

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один

одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.