

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## ХАРЧОВЕ ПРАВО

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено в рамках спеціальності	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології м'яса

## ВИКЛАДАЧ

### Головко Тетяна Миколаївна



Вища освіта – спеціальність товаровознавство та експертиза в митній справі

Науковий ступень – доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції.

Вчене звання - професор кафедри технології м'яса

Досвід роботи – 17 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- з 2021 р. по теперішній час – експертка секції 5 «Продовольча безпека, ресурсозберігаюче сільське та лісове господарство, дослідження морських, прибережних та внутрішніх вод, біоекономіка» Конкурсу проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених (Міністерство освіти і науки України)
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0677096521	електронна пошта	golovko.tatyana.10@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	------------------------------	-----------------------	--------

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей у сфері українського та міжнародного законодавства щодо якості та безпечності харчових продуктів, що дає змогу забезпечити високу кваліфікацію майбутніх фахівців в галузі харчової промисловості.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> <li>розуміння основних критеріїв безпечності харчових продуктів, методів і засобів їх контролю, вимог до систем управління безпечністю харчових продуктів (K01, K02, K18, PRN04) / <b>практичні та індивідуальні завдання, тестування</b></li> <li>здатність користуватися нормативною документацією та нормативно-правовою базою; використовувати нормативно-правові документи (K01, K04, K17, PRN04, PRN11) / <b>практичні та індивідуальні завдання, тестування</b></li> <li>здатність забезпечувати якість і безпечність харчової продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва та реалізації (K01, K17, K18, PRN09, PRN10) / <b>практичні та індивідуальні завдання, тестування</b></li> </ul>
Обсяг і форми контролю	6 кредитів ECTS (180 годин): 24 годин лекції, 36 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

## ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>K17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p>	Програмні результати навчання	<p>PRN04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в харчовій промисловості.</p> <p>PRN09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>PRN10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>PRN11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p>
-------------	---	-------------------------------	---

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Розвиток українського та міжнародного харчового законодавства	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Базові принципи українського та міжнародного харчового законодавства	Самостійна робота	Фази еволюції харчового законодавства.  Мета і функції Кодексу Аліментаріус.  Державний контроль дотримання вимог до якості та безпечності харчових продуктів.  Базові принципи і вимоги європейського харчового законодавства.  Галузеві стандарти, що застосовуються в країнах-членах ЄС.  Принципи та стандарти НАССР.  НАССР і міжнародна торгівля.  Види небезпек продовольчої сировини і харчових продуктів.  Відповідальність за безпеку харчових продуктів.  Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну харчових продуктів.  Принципи безпечності та якості м'ясних продуктів.
Лекція 2.	Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів в Україні	ЛПЗ 2	Законодавчо-правове забезпечення безпечності та якості харчових продуктів в Україні		
Лекція 3.	Вимоги європейського законодавства щодо безпечності та якості харчових продуктів	ЛПЗ 3	Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів		
Лекція 4.	Адаптація законодавства України до міжнародних вимог	ЛПЗ 4	Гармонізація української нормативно-правової бази з міжнародними стандартами		
Лекція 5.	Законодавча-правова база системи НАССР для харчової промисловості	ЛПЗ 5	Послідовність впровадження системи НАССР в Україні		
Лекція 6.	Державний контроль у сфері безпечності та якості м'ясних продуктів	ЛПЗ 6	Законодавчо-правове забезпечення безпечності та якості м'ясних продуктів		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Гребенюк М. В. Система забезпечення продовольчої безпеки в законодавстві Європейського Союзу / М. В. Гребенюк // Право України. — 2010. — № 9. — С. 227–233.
2. Чурилова Т. М. Щодо питання адаптації українського законодавства до вимог Європейського Союзу у сфері безпеки продуктів харчування / Т. М. Чурилова // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Юриспруденція». — 2015. — № 14. — С. 60–63.
3. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського Харчового Кодексу і міжнародно визнаних стандартів / Торстен Михальські, Франк Ліліє, Анжеліка Досін. — Львів, 2006. — 347с.
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Методичне забезпечення

1. Головка Т.М. Харчове право: робоча програма навчальної дисципліни. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.
2. Головка Т.М. Харчове право : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.
3. Головка Т.М. Харчове право : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. — Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.

### СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

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.