

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	- розуміння основних критеріїв безпечності харчових продуктів, методів і засобів їх контролю, вимог до систем управління безпечністю харчових продуктів (K01, K02, K18, ПРН04) / практичні та індивідуальні завдання, тестування - здатність користуватися нормативною документацією та нормативно-правовою базою; використовувати нормативно-правові документи (K01, K04, K17, ПРН04, ПРН11) / практичні та індивідуальні завдання, тестування - 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, ПРН09, ПРН10) / практичні та індивідуальні завдання, тестування
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	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. K17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. 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.	Програмні результати навчання	ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в харчовій промисловості. ПРН09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
-------------	---	-------------------------------	---

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.	Методичне забезпечення	1. Головка Т.М. Харчове право: робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.
	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.		2. Головка Т.М. Харчове право : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.
	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.		3. Головка Т.М. Харчове право : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025.
	4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».		

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.