

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Навчально-науковий інститут денної освіти
СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових
продуктів НАССР»
на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 1 семестр
Освітня програма / спеціальність	
Спеціальність	
Галузь знань	
Ступінь вищої освіти	Бакалавр

ІІБ НПП, який веде дану дисципліну, науковий ступінь, вчене звання, посада

Ткаченко А.С., Губа Л.М., Горячова О.О., Басова Ю.О., Катеренчук Н.М.
Викладачі проекту «Європейський досвід впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР», що фінансується Erasmus+ у рамках напрямку Жан Моне

Контактний телефон	+380501477401
Електронна адреса	alina_biaf@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	он-лайн, електронною поштою з 10.00 до 17.00 (пн-пт)
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Набути майбутнім фахівцям теоретичних знань і практичних навичок, необхідних для впровадження європейського досвіду управління безпечністю харчових продуктів НАССР на підприємствах, які є операторами ринку харчових продуктів
Тривалість	5 кредитів ЕКТС/150 годин (лекційні заняття – 20 годин, практичні заняття – 20 год, самостійна робота 90 год).
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з індивідуальними проектами та їх обговорення; тестування; поточна контрольна робота Підсумковий контроль: залік (ІМК)
Базові знання	Наявність знань з хімії, мікробіології, товарознавства та технології харчових продуктів
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
Використовувати базові знання з підприємництва, торгівлі і біржової діяльності й уміння критичного мислення, аналізу та синтезу в професійних цілях. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності. Організувати пошук, самостійний відбір, якісну	Критичне осмислення теоретичних засад підприємницької, торговельної та біржової діяльності. Здатність обирати та використовувати відповідні методи, інструментарій для обґрунтування рішень щодо створення, функціонування підприємницьких, торговельних і біржових структур. Здатність здійснювати діяльність у взаємодії

<p>обробку інформації з різних джерел для формування банків даних у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.</p> <p>Використовувати знання форм взаємодії суб'єктів ринкових відносин для забезпечення діяльності підприємницьких, торговельних та біржових структур.</p> <p>Оцінювати характеристики товарів і послуг у підприємницькій, торговельній та біржовій діяльності за допомогою сучасних методів.</p>	<p>суб'єктів ринкових відносин</p> <p>Здатність до організації зовнішньоекономічної діяльності підприємницьких, торговельних і біржових структур</p>
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі теми
Модуль 1. . Вивчення європейського законодавства у галузі безпечності харчових продуктів		
Тема 1. Вивчення європейського законодавства у галузі безпечності харчових продуктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Вивчити та порівняти регламенти ЄС та України у сфері безпечності харчових продуктів, дослідити відповідні розділи Угоди про асоціацію Україна - Європейський Союз
Тема 2 . Основні поняття системи НАССР	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Представити кращі кейси впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємствах ЄС
Тема 3. Передумови програм системи НАССР	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Розробити 13 програм-передумов для операторів ринку харчових продуктів під керівництвом викладача
Тема 4. Практичні аспекти впровадження системи НАССР операторами продовольчого ринку - європейський досвід	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Розробити опис харчових продуктів, блок-схему виробництва, аналіз ризиків, план НАССР, корегуючі дії, процедури валідації, верифікації та управління документами

Інформаційні джерела

1. Food safety: overview / An official website of the European Union. – Available at https://ec.europa.eu/food/overview_en
2. Legislation / An official website of the European Union. – Available at https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/legislation_en
3. Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products, amending Regulations (EC) No 999/2001, (EC) No 396/2005, (EC) No 1069/2009, (EC) No 1107/2009, (EU) No 1151/2012, (EU) No 652/2014, (EU) 2016/429 and (EU) 2016/2031 of the European Parliament and of the Council, Council Regulations (EC) No 1/2005 and (EC) No 1099/2009 and Council Directives 98/58/EC, 1999/74/EC, 2007/43/EC, 2008/119/EC and 2008/120/EC, and repealing Regulations (EC) No 854/2004 and (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, Council Directives 89/608/EEC, 89/662/EEC, 90/425/EEC, 91/496/EEC, 96/23/EC, 96/93/EC and 97/78/EC and Council Decision 92/438/EEC (Official Controls Regulation) // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>
4. Commission Delegated Regulation (EU) 2019/624 of 8 February 2019 concerning specific rules for the performance of official controls on the production of meat and for production and relaying areas of live

bivalve molluscs in accordance with Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0624>

5. Commission Delegated Regulation (EU) 2019/625 of 4 March 2019 supplementing Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council with regard to requirements for the entry into the Union of consignments of certain animals and goods intended for human consumption // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0625>

6. Commission Implementing Regulation (EU) 2019/626 of 5 March 2019 concerning lists of third countries or regions thereof authorised for the entry into the European Union of certain animals and goods intended for human consumption, amending Implementing Regulation (EU) 2016/759 as regards these lists // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0626>

7. Commission Implementing Regulation (EU) 2019/627 of 15 March 2019 laying down uniform practical arrangements for the performance of official controls on products of animal origin intended for human consumption in accordance with Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council and amending Commission Regulation (EC) No 2074/2005 as regards official controls // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0627>

8. Commission Implementing Regulation (EU) 2019/628 of 8 April 2019 concerning model official certificates for certain animals and goods and amending Regulation (EC) No 2074/2005 and Implementing Regulation (EU) 2016/759 as regards these model certificates // Official Journal of the European Union. – Available at <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0628>

9. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони [Електронний ресурс] : [Угода : ратифіковано із заявою Законом № 1678-VII від 16.09.2014]. – Режим доступу: http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/984_011

10. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT) : ДСТУ ISO 22000:2007 / [Чинний від 01.08.2007].–К. : Держстандарт України, 2007.– 31 с. – (Національний стандарт України).

11. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: [закон України : прийнятий Верхов. Радою Укр. від 23.12.1997 № 771/97-ВР] – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

12. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : затвердж. Міністерством аграрної політики та продовольства України Укр. від 01 жовт. 2012 р. №590. - (Нормативний документ Мінагрополітики України. Наказ). – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>

13. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: [закон України : прийнятий Верхов. Радою Укр. від 06.12.2018 № 2639-VIII] - Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>

14. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін. ; за заг. ред. А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.

15. Codex Alimentarius. FOOD HYGIENE (BASIC TEXTS) Fourth edition. – Rome : WORLD HEALTH ORGANIZATION, FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS, 2009. – 136 p. – Available at <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>

16. Grain storage guide for cereals and oilseeds. Third edition. – HGCA: Agriculture and Horticulture Development Board. - 2011. – 28 p. - Available at <https://ahdb.org.uk/grainstorage>

17. HACCP explained: a supplement to the HGCA Grain storage guide. – HGCA: Agriculture and Horticulture Development Board. - 2011. – 12 p. - Available at [https://media.ahdb.org.uk/media/Default/Imported%20Publication%20Docs/HACCP%20explained%20\(Grain%20storage%20guide%20supplement\).pdf](https://media.ahdb.org.uk/media/Default/Imported%20Publication%20Docs/HACCP%20explained%20(Grain%20storage%20guide%20supplement).pdf)

18. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) / An official website of the United States government. - Available at <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>

19. Ткаченко А.С. Методичні настанови з дотримання вимог законодавства України щодо безпечності харчових продуктів на виробничих підприємствах споживчої кооперації України [Електронний ресурс] / А.С. Ткаченко. – Режим доступу: https://moz.gov.ua/uploads/2/12337-metodicni_nastanovi.pdf

20. Codex Alimentarius. Codex general standard for contaminants and toxins in food and feed : CODEX STAN 193-1995. – Available at http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS_193e.pdf

21. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene : CXC 1-1969. – Available at <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh->

http://www.fao.org/proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf

22. Codex Alimentarius. General standard for the labelling of prepackaged foods : CXC 1-1985. – Available at http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B1-1985%252FCXS_001e.pdf

23. Codex Alimentarius. Guidelines on Nutrition Labelling: CXC 2-1985. – Available at http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B2-1985%252FCXG_002e.pdf

24. Codex Alimentarius. Maximum residue limits (MRLs) and risk management recommendations (RMRs) for residues of veterinary drugs in foods : CX/MRL 2-2018. – Available at <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXM%2B2%252FMRL2e.pdf>

25. Codex Alimentarius. General Standard for Food Additives: 29. CXS 192-1995. – Available at http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192e.pdf

26. Мейес Т. Эффективное внедрение HACCP: Учимся на опыте других / Т. Мейес, Т. Мортимор; пер с англ. В. Широкова. – СПб: Профессия, 2008. - 288 с.

27. Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок ХАССП. Рекомендації для молокозаводів зі зразками програм ХАССП для молочних продуктів. – Режим доступу: http://www.milkiland.nl/upload/pdf/laws/ua/Instruksiya_HACCP.pdf

28. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції HACCP. – К.: IFSQ, 2011. – 236 с. – Режим доступу: https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6_posibnyk_nassr.pdf

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

Політика зарахування результатів неформальної освіти: наявність сертифікату з онлайн курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2/about дає право отримати максимальні бали з 1 теми

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Тема 1. відвідування занять (5 балів); тестування (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	25
Тема 2. відвідування занять (5 балів); тестування (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	25
Тема 3 відвідування занять (5 балів); тестування (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	25
Тема 4 відвідування занять (5 балів); тестування (5 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	25
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни