

СИЛАБУС КУРСУ

Санітарна безпека харчових продуктів та офіційний контроль



Ступінь вищої освіти – доктор філософії (*PhD*)

Освітньо-наукова програма «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

Кількість кредитів ECTS – 4

Рік навчання – 2, семестр – 3

Мова викладання – українська

Керівник курсу:

к.в.н., доцент **Букалова Наталія Володимирівна**

nvbukalova@gmail.com; +380685967220

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Санітарна безпека харчових продуктів та офіційний контроль» спрямована на формування у майбутніх докторів філософії системи знань з питань щодо нормативно-правової бази забезпечення безпечності харчових продуктів, загальних гігієнічних вимог щодо харчових продуктів, основних принципів та вимог до санітарної безпечності їх виробництва, державного регулювання у сфері безпечності харчових продуктів, вимог до міжнародної торгівлі харчовими продуктами, впровадження системи забезпечення санітарної безпеки харчових продуктів за їх виробництва на переробних підприємствах.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ

Розуміти філософсько-світоглядні засади, сучасні тенденції, напрями і закономірності розвитку вітчизняної науки в умовах глобалізації суспільного життя та інтернаціоналізації науково-освітньої діяльності; володіти загальною та спеціальною методологією наукового пізнання, застосування здобутих знань у практичній діяльності; формулювати наукову проблему та її робочі гіпотези на основі переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики; здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; критично оцінювати наукові досягнення сучасної ветеринарної медицини, ветеринарної гігієни, санітарії і експертиза; вирішувати наукові завдання та проблеми у галузі ветеринарної медицини, санітарної безпеки харчових продуктів та кормів; створювати нові знання через оригінальні дослідження, якість яких може бути визнана на національному та міжнародному рівнях; аналізувати науковий доробок у напрямі забезпечення санітарної безпечності харчових продуктів та кормів; володіти специфікою і структурою аналізу санітарної безпеки, інформацією щодо сучасного стану і тенденцій розвитку світової і вітчизняної ветеринарної науки, зокрема, санітарної безпеки харчових продуктів і кормів; послідовне розроблення системи забезпечення санітарної безпечності харчових продуктів та кормів; критичний аналіз різних інформаційних джерел, авторських методик, конкретних освітніх, наукових та професійних текстів у галузі ветеринарної медицини, санітарної безпеки харчових продуктів та кормів;

моделювання санітарних ризиків виробництва харчових продуктів; планування превентивних заходів щодо забезпечення санітарної безпечності харчових продуктів; застосування належної практики з питань санітарної безпеки харчових продуктів та кормів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Години (лек./ сем.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/3	Тема 1.1. Міжнародне харчове законодавство	РН1. Розуміти зміст, структуру і функції міжнародного харчового законодавства Кодекс Аліментаріус – сукупності визнаних міжнародною спільнотою стандартів на харчові продукти, тенденції його історичного розвитку та евристичний потенціал, його положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів та інших контамінантів, маркування і подання продуктів, методів аналізу та відбирання проб, а також рекомендації, яких має дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів у вигляді правил, норм, настанов та інших документів	питання
2/3	Тема 1.2. Законодавство Європейського Союзу з безпечності харчових продуктів	РН1. Знати сучасний парадигмальний контекст еволюції законодавства Європейського Союзу з безпечності харчових продуктів, формулювати власну мету для впровадження європейського досвіду, як складника для національного харчового законодавства	питання тести
2/3	Тема 1.3. Система гарантування безпечності харчових продуктів – <i>HACCP</i>	РН2. Знати і розуміти сучасні комплексні системи щодо гарантування і забезпечення безпечності виробництва, зберігання і реалізації харчових продуктів, їх впровадження, контроль дотримання відповідно до стандартів ЄС та інших міжнародних документів	питання
2/3	Тема 1.4. Нормативно-законодавча основа безпечності харчових продуктів в Україні	РН3. Знати і вміти використовувати евристичний потенціал сучасних законодавчих прийомів, чинних нормативно-правових документів щодо виробництва, зберігання і реалізації безпечної харчової продукції в Україні, розуміння важливості подальшої інституційної реформи української системи контролю безпечності харчових продуктів	питання, тести
2/3	Тема 1.5. Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів	РН5. Уміти осмислювати та оцінювати сучасні Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, визначати її основні тенденції, мету, завдання та відповідальність у сферах безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, карантину та захисту рослин, ідентифікації та реєстрації тварин, санітарного законодавства, санітарного та епідемічного благополуччя населення	питання
2/3	Тема 1.6. Спрощений підхід для певних категорій потужностей у	РН5. Уміти застосовувати принципово нові підходи для забезпечення безпечності харчових продуктів, ідентифікувати підгрунтя рівноважного	питання, тести

	застосуванні процедур санітарної безпеки, засновані на принципах <i>НАССР</i>	функціонування спрощеного підходу для певних категорій потужностей з виробництва харчових продуктів у застосуванні процедур санітарної безпеки, давати пропозиції щодо спрощеного підходу із застосування системи <i>НАССР</i> для певних операторів ринку.	
2/3	Тема 1.7. Процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів	РН5.Здатність демонструвати розуміння основних принцип сталого запровадження операторами ринку програм-передумов для розробки постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках; окремих процедур, що забезпечують результативне функціонування програм-передумов та системи <i>НАССР</i> , розроблення відповідних заходів та їх впровадженні заходів на практиці, документування процедур	питання, кейси
2/3	Тема 1.8. Переваги застосування системи <i>НАССР</i> на переробних підприємствах для забезпечення санітарної безпеки харчових продуктів	РН6. Уміти аналізувати переваги застосування системи <i>НАССР</i> на переробних підприємствах для забезпечення санітарної безпеки харчових продуктів, сучасний стан її імплементації, тенденції та перспективи	питання кейси
2/3	Тема 1.9. Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів, порядок здійснення державного контролю	РН7. Уміти здійснювати оцінку і синтез правових та організаційних засад державного контролю, що здійснюється з метою перевірки дотримання операторами ринку законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, а також законодавства про побічні продукти тваринного походження під час ввезення (пересилання) таких побічних продуктів на митну територію України.	питання, тести
2/2	Тема 10. Санітарні заходи та окремі показники безпечності харчових продуктів. Державна реєстрація об'єктів санітарних заходів.	РН7. Вміти формулювати необхідні санітарні або фітосанітарні заходи, усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення безпечності харчових продуктів, здоров'я тварин і карантину рослин; виробничі процеси та способи виробництва; процедури випробувань, інспекції та ухвалення; карантинні режими, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин чи рослин або щодо матеріалів, необхідних для їх виживання під час перевезення; положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику; вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів. Знати об'єкти санітарних заходів, що підлягають державній реєстрації, і які заборонені для реєстрації.	питання, тести
-/6	Презентація індивідуального	РН8. Уміти отримувати законодавчу інформацію і результативно спілкуватися в науковому середовищі	Презентація

	завдання (<i>Simulationproject</i>)	під час вирішенні професійних завдань; складати реферати, писати наукові статті, анотації і рецензії; презентувати та обговорювати результати власних наукових досліджень.	лекції, семінари підсумкові опитування
--	--	--	--

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Особливості впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: навчальний посібник / Н.М. Богатко, Н.В. Букалова, В.В. Сахнюк, В.І. Джміль. Біла Церква. 2016. 285 с.
2. Оцінка та управління ризиками в харчовому ланцюзі: навчальний посібник / [О.М. Якубчак, В.О. Загребельний, С. Мідик, О.Ю. Лапа]. Київ, 2015. 139 с.
3. Про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпеки харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпекою харчових продуктів (Загальний харчовий закон (GFL)). Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року.
4. Про офіційний контроль та іншу офіційну діяльність, що провадиться для забезпечення застосування положень харчового та кормового права, правил щодо здоров'я і благополуччя тварин, здоров'я рослин та засобів захисту рослин, внесення змін до регламентів Європейського Парламенту і Ради (ЄС). Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 625/2017 від 15.03.2017 р.; поточна редакція від 01.01.2020 р. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_026-17#Text.
5. Про мікробіологічні критерії для харчових продуктів. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року.
6. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження. Наказ Мінагрополітики та продовольства України №813 від 20.10.2022 р. 85 с.
7. Blackburn Clive de W. Foodborne pathogens. Hazards, risk analysis and control/ Clive de W. Blackburn and Peter J. McClure // Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, Cambridge CB1 6AH, England. 2018. 521 p.
8. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome. 2019. 26 p.
9. Guide for Ukrainian food industry on the interpretation of EU regulation № 2073/2005: microbiological criteria / Implemented by the Danish Veterinary and Food Administration in consortium with the Food and Consumer Product Safety Authority of Netherlands. 47 p.
10. FAO/WHO (Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization) (2003). Hazard characterization for pathogens in food and water: Guidelines. Microbiological Risk Assessment Series 3. WHO Press, Geneva.
11. FAO/WHO (2008). Exposure assessment of microbiological hazards in foods: Guidelines. Microbiological Risk Assessment Series No. 7. WHO Press, Geneva.

Адреси сайтів в INTERNET

Аспіранти можуть користуватися електронними журналами і сайтами:
www.btsau.kiev.ua – сайт Білоцерківського НАУ;
www.consumer.gov.ua сайт Держпродспоживслужби України;
www.dssu.gov.ua – сайт Держспоживстандарту України;
www.iso.org – сайт International Organization for Standardization (ISO);
www.codexalimentarius.org – сайт Комісії ООН з безпеки продуктів харчування (UN Codex Alimentarius Commission);

<http://www.fao.org/home/en/> - сайт Продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (FAO);
<http://www.who.int/en/> - сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ);
<https://www.wto.org/> - сайт Світової організації торгівлі (СОТ);
<http://www.oie.int/> - сайт Всесвітньої організації охорони здоров'я тварин (Міжнародне епізоотичне бюро – МЕБ);
<http://www.efsa.europa.eu/> - сайт EFSA (Європейське агентство з безпеки харчових продуктів);
www.nbu.gov.ua – сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського;
www.library.gov.ua – сайт Національної наукової медичної бібліотеки України;
www.nbu.gov.ua – сайт Центральної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААНУ;
www.timm.kiev.ua – сайт Інституту продовольчих ресурсів НААН України;
www.haccp.kiev.ua – сайт Міжнародного інституту безпеки та якості продуктів харчування;
www.rada.gov.ua – законодавство на сайті Верховної Ради України;
www.menr.gov.ua – сайт Міністерства охорони довкілля України;
fda.gov – сайт Управління з контролю якості харчових продуктів і лікарських препаратів (FDA – Food and Drug Administration);
www.medved.kiev.ua – сайт Інституту екогігієни і токсикології ім. Л.І. Медведя;
vetlabresearch.gov.ua – сайт Державного науково-дослідного інституту з лабораторної діагностики та ветеринарно-санітарної експертизи;

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів і перескладання: Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (- 10 балів).

Політика щодо академічної доброчесності: Письмові роботи підлягають перевірці на наявність плагіату та допускаються до захисту з коректними текстовими запозиченнями (не більше 20%). Використання друкованих і електронних джерел інформації під час складання модулів та підсумкового заліку заборонено.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із гарантом програми.

Політика щодо виконання завдань: позитивно оцінюється відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Структурні елементи: Питома вага, %

Поточне опитування, тестування, кейси – заліковий модуль 1	20
Поточне опитування, тестування, кейси – заліковий модуль 2	20
Поточне опитування, тестування, кейси – заліковий модуль 3	20
Комплексне практичне індивідуальне завдання	40

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою університету За національною шкалою За шкалою *ECTS*:

90-100	відмінно	A (відмінно)
85-89	добре	B (дуже добре)
75-84	добре	C (добре)
65-74	задовільно	D (задовільно)
60-64	задовільно	E (достатньо)

35-59

незадовільно FX (незадовільно з можливістю повторного складання)

1-34

незадовільно F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)