**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 – 3 |
| Рік навчання – 2, семестр – 3 |
| Мова викладання – українська  |
| **Керівник курсу:** кандидат ветеринарних наук, доцент **БУКАЛОВА НАТАЛІЯ ВОЛОДИМИРІВНА** |
| nvbukalova@gmail.com  |

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Санітарна безпека харчових продуктів та офіційний контроль» спрямована на формування у студентів 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 | 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 | 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  |
| 2/3 | Тема 1.3. Система гарантування безпечності харчових продуктів – *НАССР* | 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 | 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 |
| 2/3 | Тема 1.5. Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів | 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 застосуванні процедур санітарної безпеки, засновані на принципах *НАССР* | Уміти застосовувати принципово нові підходи для забезпечення безпечності харчових продуктів, ідентифікувати підґрунтя рівноважного функціонування спрощеного підходу для певних категорій потужностей з виробництва харчових продуктів у застосуванні процедур санітарної безпеки, давати пропозиції щодо спрощеного підходу із застосування системи НАССР для певних операторів ринку. | Питання |
| 2/3 | Тема 1.7. Процедури, що забезпечують ефективне функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів | Здатність демонструвати розуміння основних принципів сталого запровадження операторами ринку програм-передумов для обробки 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 НАССР, розроблення відповідних заходів та їх впровадженні заходів на практиці, документування процедур. | Питання |
| 2/3 | Тема 1.8. Переваги застосування системи *НАССР* на переробних підприємствах для забезпечення санітарної безпеки харчових продуктів | Уміти аналізувати переваги застосування системи *НАССР* на переробних підприємствах для забезпечення санітарної безпеки харчових продуктів, сучасний стан її імплементації, тенденції та перспективи. | Питання |
| 2/3 | Тема 1.9. Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів, порядок здійснення державного контролю | 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  |
| 2/2 | Тема 10. Санітарні заходи та окремі показники безпечності харчових продуктів. Державна реєстрація об’єктів санітарних заходів. | 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 |
| -/6 | Презентація індивідуального завдання (*Simulation project*) | Уміти отримувати законодавчу інформацію і результативно спілкуватися в науковому середовищі під час вирішенні професійних завдань; складати реферати, писати наукові статті, анотації і рецензії; презентувати та обговорювати результати власних наукових досліджень. | Презентація лекції, семінари, підсумкове 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. Регламент (ЄС) № 178/2002 Європейського парламенту та Ради від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського Агенства з питань безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов’язаних із безпечністю харчових продуктів (Загальний харчовий закон (GFL))

3. Blackburn Clive de W. Foodborne pathogens. Hazards, riskanalysisandcontrol / Clive de W. Blackburn and Peter J. McClure // Woodhead Publishing Ltd and CRC Press LLC, CambridgeCB1 6AH, England. 2002. 521 p.

4. Codex Alimentarius. Food hygiene. Basic texts. Second edition / Issued by the Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standarts Programme, FAO, Rome. 2001. P. 47–64.

5. 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 Prodact Safety Authority of Netherlands. 47 p.

6. Регламент Комісії (ЄС) № 2073/2005 від 15 листопада 2005 року про мікробіологічні критерії для харчових продуктів.

7. Якубчак О.М. Оцінка та управління ризиками в харчовому ланцюзі: [навч. посібник] / О.М. Якубчак, В.О. Загребельний, С. Мідик, О.Ю. Лапа. К., 2015. 139 с.

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) |