

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол І від 30.08.2024 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

**НАССР В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА/
HASSR IN RESTAURANT INSTITUTIONS**

**ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2024

Укладачі: Сабодош Г.О., к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства
Стадник І.Я., д.тех.н., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства

Програму з навчальної дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» обговорено і схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від «29» серпня 2024 р.

Рецензент: Головка О.М., к.тех.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» розроблена для студентів Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Ресторанні технології».

Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як обов'язкової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення навчальної дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань щодо розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом у закладах ресторанного бізнесу відповідно до принципів системи управління безпекою харчових продуктів НАССР для закладів ресторанного господарства.

Завданням вивчення дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» є: теоретична і практична підготовка здобувачів ВО у сфері харчової безпеки; формування та розроблення плану НАССР в ресторанному господарстві; впровадження прогресивних технологій виробництва кулінарної продукції з метою зниження кількості шкідливих речовин та небезпечних факторів, оцінювання та контроль безпечності продукції ресторанного господарства, управління технологічними процесами з метою запобігання контамінації харчової продукції, використання та дотримання основних нормативних документів, що регламентують показники безпеки харчових продуктів в ресторанній галузі.

Предметом вивчення дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» є сукупність знань про нормативно-правові основи безпеки харчової продукції в Україні та практику впровадження системи НАССР в ресторанному бізнесі.

2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ОБОВ'ЯЗКОВОЇ КОМПОНЕТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Навчальна дисципліна «НАССР у закладах ресторанного господарства» є обов'язковою складовою циклу професійної підготовки фахівців освітнього

ступеня «бакалавр». Вона спрямована на формування у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань щодо розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом у готельно-ресторанних комплексах відповідно до принципів системи управління безпекою харчових продуктів НАССР.

Знання:

- цілей та основних пріоритетів державної політики в області безпеки харчової продукції;
- шляхів контамінації шкідливих речовин у харчові продукти з метою запобігання забруднення або знешкодження;
- нормативно-технічного регулювання харчової безпеки у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі;

Вміння:

- організовувати розробку і розробляти нормативні акти з охорони праці, що діють в межах підприємства;
- організовувати безпечну експлуатацію технологічного обладнання та ведення технологічних процесів у закладах ресторанного бізнесу;
- забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів на підприємствах галузі на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «НАССР у закладах ресторанного господарства», як обов'язкова компонента освітньої програми «Ресторанні технології», забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідної освітньо–професійної програмою.

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Код компетентності	Назва компетентності	Номер теми що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
ЗК 01	Знання і розуміння предметної області.	1-6
ЗК 05	Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел області та професійної діяльності.	1-7
ЗК 09	Навички здійснення безпечної діяльності.	1-7
ЗК 10	Прагнення до збереження навколишнього середовища.	1-7
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
СК 17	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	1-6

СК 19	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.	1-6
СК 20	Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.	1-6
СК 24	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	1-6
СК 25	Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб /або груп осіб.	1-7
СК 28	Здатність організовувати технологічний процес підприємства ресторанного господарства	1-7
Програмні результати навчання за освітньою програмою		
ПР 01	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	1-6
ПР 09	Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.	1-6
ПР 10	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.	1-6
ПР 16	Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	1-7
ПР20	Зміти укладати ділову документацію державною мовою.	1-7

4.3 МІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Система НАССР. Основні поняття системи

Тема 1. Поняття системи НАССР

Система НАССР та її головна ідея. Історія створення. Мета впровадження. Сутність системи НАССР. Впровадження методології НАССР у практику вітчизняних підприємств. Законодавча база та її оновлення. Складові методу – НАССР. Система менеджменту харчової безпеки (СМХБ). Підхід на основі НАССР. Стандарт менеджменту безпеки продуктів харчування ISO 22000:2019 та його сутність. Структура законодавчих документів з СМХБ. Основні терміни і визначення. Переваги впровадження системи НАССР: для виробників, для споживачів.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6

Основний: 1-4

Додатковий: 7,8

Інтернет-джерела: 1-4

Тема 2. Послідовність впровадження принципів НАССР у виробництво харчових продуктів

НАССР – основа системи менеджменту безпечністю харчової продукції. Вимоги Законодавства. Сім принципів НАССР. Проведення аналізу небезпечних факторів. Визначення критичних контрольних точок ККТ. Встановлення граничних значень. Введення системи моніторингу за ККТ. Встановлення коригувальних дій для КТК. Встановлення процедур перевірки для підтвердження ефективності функціонування системи НАССР. Розроблення методів документування процедур та реєстрації даних. Види документів та їх систематизація, порядок обліку, зберігання та обігу документації. Документальне забезпечення функціонування систем безпечності.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6

Основний: 1-4

Додатковий: 7,8

Інтернет-джерела: 1-4

Тема 3. Хімічні небезпечні фактори

Безпека харчових продуктів та регулювання їх критеріїв. Ланцюг обігу продуктів харчування. Забезпечується нормативного регулювання критеріїв безпечності харчових продуктів. Контаміанти та їх допустимі рівні. Токсичні елементи, як свинець і ртуть, хімічні речовини (меламін, діоксини), токсичні речовини, що утворюються природним шляхом (мікотоксини) тощо. Основні принципи встановлення максимально допустимих рівнів забруднюючих речовин у Європейському Союзі. Хімічні небезпечні чинники. Хімічні речовини, що виникають природним шляхом. Навмисно додані хімічні речовини. Забруднення радіонуклідами. Забруднення нітратами та нітритами. Забруднення пестицидами. Мікотоксини в харчових продуктах. Харчові добавки. Забруднення харчових продуктів гістаміном, антибіотиками та гормональними препаратами.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6

Основний: 1-4

Додатковий: 7,8

Інтернет-джерела: 1-4

Тема 4. Алергени. Біологічні та фізичні небезпечні фактори

Алергени в харчових продуктах. Контроль харчових алергенів. Три рівня небезпечного впливу харчових алергенів на організм людини. Перелік

найбільш поширених компонентів, вживання яких може викликати алергічні реакції. Позначення наявності цих компонентів у складі харчових продуктів із дотриманням всіх вимог. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів: шкідливі бактерії, віруси, пріони та паразити. Види мікроорганізмів у харчових продуктах. Мікробіологічні ризики. Гігієнічні нормативи мікробіологічних показників безпеки та харчової цінності харчових продуктів. Природні технологічні чинники стосовно розвитку мікроорганізмів. Запобігання, усунення або зниження до допустимого рівня бактеріальної небезпеки контрольні заходи. Фізичні небезпечні фактори харчових продуктів. Прикладами фізичних небезпечних факторів і їх джерел. Заходи контролю.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6

Основний: 1-6

Додатковий: 7,8

Інтернет-джерела: 1-4

Сутність побудови системи НАССР

Тема 5. Управління безпечністю харчових продуктів

Група НАССР та вимоги до її створення. Оптимальний склад робочої групи. Основні завдання. Функції робочої групи. Права. Структура. Відповідальність Організація роботи. Вимоги до персоналу та його навчання.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6

Основний: 1-6

Додатковий: 7,8

Інтернет-джерела: 1-4

Тема 6. Правила побудови блок-схеми НАССР

Загальні поняття блок-схеми з підготовки різних груп сировини до виробництва. Блок-схема з приймання, зберігання та переміщення сировини на виробництво. Блок-схеми з підготовки різних груп сировини до виробництва. Блок-схема з приготування складної страви.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6

Основний: 1-4

Додатковий: 7,8

Інтернет-джерела: 1-4

Тема 7. Система управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів FSSC 22000, IFS Food, BRCGS Food

Вимоги стандартів FSSC 22000, IFS Food, BRCGS Food щодо

безпеки харчових продуктів. Ідентифікації харчових добавок, нітратів та ГМО у харчових продуктах та способів мінімізації їх шкідливого впливу на організм.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 1-6

Основний: 1-5

Додатковий: 7,8

Інтернет-джерела: 1

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. *Про безпеку та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.*
2. *Про безпеку та якість харчових продуктів»: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.*
3. *Про внесення змін до Закону України «Про безпеку та якість харчових продуктів». № 2809-IV : Закон України. - К., 2005.*
4. *Про гігієну харчових продуктів: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].*
5. *Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309).-К., 2002. -52 с.*

Основний

1. *Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII. Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>*
2. *Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України №219 від 24.07. 2002 р. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>*
3. *Лозова Т. М. Управління якістю та безпекою продукції харчової галузі : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. Львів : Видавництво “Растр-7”, 2018. 400 с.*
4. *Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А.С. Ткаченко, Ю.О. Басова, О.О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С. Ткаченко. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с.*

5. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХПІ», 2017. 98 с.
6. Сабадош Г.О., Лізанець М.В. Впровадження системи державного регулювання безпекою харчових продуктів в Україні. Збірник праць XI Міжнарод. міждисциплін. наук.-практ. конф. «Сучасні аспекти збереження здоров'я людини» / - Ужгород ДВНЗ «УжНУ», 2018.- 400 с. С. 172-174

Додатковий

7. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч. посіб. / Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.
8. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009 / Мінрегіонбуд України. – Київ, 2010.– 83 с.

Інтернет – ресурси

1. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
2. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15>
3. Конвенція про умови праці в готелях, ресторанах та аналогічних закладах № 172 : URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/993_035
4. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень : ДСН 3.3.6.042-99 : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99>