

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

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол №1 від 30.08.2024 р.)

Директор



Петро ГАВРИЛКО

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

**РОБОЧА ПРОГРАМА/
COURSE OUTLINE**

ступінь вищої освіти

бакалавр/bachelor

галузь знань

18 Виробництво та технології
/Production and Technology

спеціальність

181 Харчові технології /
Food Technologies

освітньо-професійна програма

Ресторанні технології / Restaurant
Technologies

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

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства, протокол №1 від «29» серпня 2024 р

Рецензент: Головка О.М., к.тех.н., доцент

Робоча програма складена відповідно до програми навчальної дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства», затвердженої вченою радою УТЕІ ДТЕУ від 30.08.2024, протокол № 1.

Робоча програма містить наступні розділи:

1. Тематичний план.
2. Тематика та зміст лекційних, практичних занять, самостійної роботи здобувачів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань здобувачів.
4. Список рекомендованих джерел.

1.СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Назва теми	Кількість годин						
	Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні	СРС	КСР	Форми контролю
Система НАССР. Основні поняття системи Законодавчо-правова база системи НАССР для харчової промисловості.							
Тема 1. Поняття системи НАССР	26	4	-	4	18	-	Т, ІЗ, О
Тема 2. Послідовність впровадження принципів НАССР у виробництво харчових продуктів.	26	4	-	4	18	-	Т, ІЗ, О
Тема 3. Хімічні небезпечні фактори.	26	4	-	4	18	-	Т, ІЗ, О
Тема 4. Алергени. Біологічні та фізичні небезпечні фактори	26	4		4	18		Т, ІЗ, О
Сутність побудови системи НАССР							
Тема 5. Управління безпечністю харчових продуктів	26	4	-	4	18	-	Т, ІЗ, О
Тема 6. Правила побудови блок-схеми НАССР	26	4	-	4	18	-	Т, ІЗ, О
Тема 7. Система управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів FSSC 22000, IFS Food, BRCGS Food	24	4	-	4	16	-	Т, ІЗ, О
Разом	180	28		28	124		
Підсумковий контроль – іспит/							І/П

*Примітка: Т – тестування; КР – контрольна робота; ІЗ – виконання індивідуального завдання, РП – реферативні повідомлення, О – опитування, С – співбесіда

2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ ТА САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год.
<i>Знати:</i> терміни і визначення, що використовуються при впровадженні НАССР, сутність системи НАССР, законодавчу базу та її оновлення. <i>Вміти:</i> пояснювати сутність системи НАССР, користуватися законодавчо-правовою базою системи НАССР для харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.	Тема 1. Поняття системи НАССР <i>План лекції</i> 1.Законодавчо-правова база системи НАССР для харчової промисловості. 2. Мета впровадження. 3.Сутність системи НАССР. 4.Впровадження методології НАССР у практику вітчизняних підприємств. 5.Законодавча база та її оновлення. 6.Складові методу – НАССР. 7.Система менеджменту харчової безпеки (СМХБ). Підхід на основі НАССР. Рекомендовані джерела: <i>Нормативно-правовий: 1-6</i> <i>Основний: 1-4</i> <i>Додатковий: 7,8</i> <i>Інтернет-джерела: 1-4</i>	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1.Система НАССР та її головна ідея. 2.Історія створення. 3.Стандарти системи НАССР: (ISO 22000, IFS, BRC, Global Gap). 4.Вимоги до архітектурно-конструктивних та інженерних систем закладів ресторанного господарства.	18
	Практична робота 1. Стандарт менеджменту безпеки продуктів харчування ISO 22000:2019 та його сутність. 1.Структура законодавчих документів з СМХБ. 2.Основні терміни і визначення. 3.Переваги впровадження системи НАССР: для виробників, для споживачів.	4
<i>Знати:</i> порядок провадження методології НАССР у практику вітчизняних підприємств, види документів та їх систематизацію, порядок обліку, зберігання та обігу документації. <i>Вміти:</i> проводити аналіз небезпечних факторів, визначати	Тема 2. Послідовність впровадження принципів НАССР у виробництво харчових продуктів. <i>План лекції</i> 1.НАССР – основа системи менеджменту безпечністю харчової продукції. 2. Вимоги Законодавства. 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	4

критичні контрольні точки ККТ, встановлювати граничні значення..	документації. Документальне забезпечення функціонування систем безпечності. Рекомендовані джерела: <i>Нормативно-правовий: 1-6</i> <i>Основний: 1-4</i> <i>Додатковий: 7,8</i> <i>Інтернет-джерела: 1-4</i>	
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1.Створення системи моніторингу. 2.Створення процедур перевірки відповідності правильності роботи системи. 3.Система ведення записів та документування процедур.	18
	Практична робота 2 Принципи НАССР. Проведення аналізу небезпечних факторів. 1.Визначення критичних контрольних точок ККТ. 2.Встановлення граничних значень. 3.Введення системи моніторингу за ККТ. 4.Встановлення коригувальних дій для КТК.	4
<i>Знати:</i> характеристику хімічних речовин, що виникають природнім шляхом, види забруднень радіонуклідами, нітратами та нітритами. <i>Вміти:</i> визначати хімічно небезпечні чинники (забруднення радіонуклідами, нітратами та нітритами, пестицидами.)	Тема 3. Хімічні небезпечні фактори. <i>План лекції</i> 1.Безпека харчових продуктів та регулювання їх критеріїв. 2.Ланцюг обігу продуктів харчування. 3.Основні принципи встановлення максимально допустимих рівнів забруднюючих речовин у Європейському Союзі. 4.Хімічні небезпечні чинники. 5.Забруднення радіонуклідами, нітратами та нітритами, пестицидами. 6.Мікотоксини в харчових продуктах 7.Забруднення харчових продуктів гістаміном, антибіотиками та гормональними препаратами. Рекомендовані джерела: <i>Нормативно-правовий: 1-6</i> <i>Основний: 1-4</i> <i>Додатковий: 7,8</i> <i>Інтернет-джерела: 1-4</i>	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1.Критерії якості і безпеки харчових продуктів. 2.Принципи нормування мікробіологічних показників.	18

	3.Ризики інфікування харчових продуктів, засоби попередження реактування.	
	Практична робота 3. Контамінанти та їх допустимі рівні. 1.Токсичні елементи, як свинець і ртуть, хімічні речовини (меламін, діоксини), токсичні речовини, що утворюються природним шляхом (мікотоксини) тощо.	4
<i>Знати:</i> перелік найбільш поширених компонентів, вживання яких може викликати алергічні реакції, позначення наявності цих компонентів у складі харчових продуктів із дотриманням всіх вимог. <i>Вміти:</i> організовувати контрольні заходи щодо запобігання, усунення або зниження до допустимого рівня бактеріальної небезпеки.	Тема 4. Алергени. Біологічні та фізичні небезпечні фактори. <i>План лекції</i> 1.Алергени в харчових продуктах. 2.Контроль харчових алергенів. 3. Види рівнів небезпечного впливу харчових алергенів на організм людини. 4. Механізм дії алергенів. Перехресне забруднення алергенами 5.Позначення наявності цих компонентів у складі харчових продуктів із дотриманням всіх вимог. 6. Біологічні контамінанти і специфічна мікрофлора харчових продуктів: шкідливі бактерії, віруси, пріони та паразити. Рекомендовані джерела: <i>Нормативно-правовий: 1-6</i> <i>Основний: 1-4</i> <i>Додатковий: 7,8</i> <i>Інтернет-джерела: 1-4</i>	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1. Вплив алергенів на організм людини 2.Нормування алергенів в харчових продуктах 3. Ознайомлення із положеннями МБТіСН 5061-89.	18
	Практична робота 4 Види мікроорганізмів у харчових продуктах. Мікробіологічні ризики. 1.Гігієнічні нормативи мікробіологічних показників безпеки та харчової цінності харчових продуктів.	4
<i>Знати:</i> вимоги до процедур НАССР, види процедур НАССР. <i>Вміти:</i> визначати відповідність показників якості	Тема 5. Управління безпечністю харчових продуктів. <i>План лекції</i> 1. Особливості розроблення та впровадження програм-передумов до операторів ринку та	4

сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	підприємств малої потужності відповідно до вимог та рекомендацій сучасних законодавчих документів України. 2.Виконання мінімальних санітарних вимог і вимог до обробки, необхідних для підтримки гігієни середовища. Рекомендовані джерела: <i>Нормативно-правовий: 1-6</i> <i>Основний: 1-4</i> <i>Додатковий: 7,8</i> <i>Інтернет-джерела: 1-4</i>	
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1.Політика контролю безпеки харчових продуктів у ЄС, 2.Переваги впровадження системи НАССР в Україні. 3.Планування та випуск безпечної продукції.	18
	Практична робота 5. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування НАССР у сфері HoReCa в Україні.	4
<i>Знати:</i> групи харчових продуктів, етапи виготовлення страв і харчової продукції. <i>Вміти:</i> визначати небезпечні чинники харчової продукції; основні ознаки, за якими проводиться опис харчових продуктів.	Тема 6. Правила побудови блок-схеми НАССР План лекції 1.Загальні поняття блок-схеми з підготовки різних груп сировини до виробництва. 2.Блок-схема з приймання, зберігання та переміщення сировини на виробництво. 3.Блок-схеми з підготовки різних груп сировини до виробництва. 4. Блок-схема з приготування складної страви. Рекомендовані джерела: <i>Нормативно-правовий: 1-6</i> <i>Основний: 1-4</i> <i>Додатковий: 7,8</i> <i>Інтернет-джерела: 1-4</i>	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1.Вимоги до виробників харчових продуктів. 2.Розроблення документації у процесі сертифікації системи НАССР. 3.Вимоги щодо попередження виготовлення, реалізації, використання неякісних, небезпечних харчових продуктів.	18
	Практична робота 6 Сертифікація системи НАССР. Порядок проведення сертифікації системи НАССР.	4

<i>Знати:</i> мету стандартів:ISO 22000 ; FSSC 22000 ;BRC Food Safety; IFS Food. <i>Вміти:</i> розробляти документацію у процесі сертифікації системи HACCP.	Тема 7. Система управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів FSSC 22000, IFS Food, BRCGS Food. <i>План лекції</i> 1.ISO 22000 - міжнародний стандарт, який встановлює вимоги до системи менеджменту безпеки харчової продукції. 2.FSSC 22000 - схема сертифікації системи управління безпечністю харчових продуктів, що включає стандарт ISO 22000. 3.BRC Food Safety - стандарт для виробників харчової продукції, розроблений Британським консорціумом роздрібною торгівлі. 4.IFS Food - міжнародний стандарт, призначений для виробників харчових продуктів. Рекомендовані джерела: <i>Нормативно-правовий: 1-6</i> <i>Основний: 1-4</i> <i>Додатковий: 7,8</i> <i>Інтернет-джерела: 1-4</i>	4
	<i>Завдання для самостійної роботи студентів</i> 1.Розроблення документації у процесі сертифікації системи HACCP. 2.Міжнародні стандарти FSSC 22000, IFS Food, BRCGS Food(ISO 22000)	18
	Практична робота 7 Ключові зміни в міжнародних харчових стандартах.	4
	Модульний контроль	2
	Всього	180

3.КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Навчальний матеріал дисципліни, передбачений програмою та робочою програмою для засвоєння студентом денної форми навчання, виносяться на поточний, модульний та підсумковий контроль.

Поточний контроль пов'язаний з усіма видами навчальної діяльності і здійснюється на основі комплексної діагностики знань за 100-бальною системою оцінювання успішності. Форми контролю – усне опитування, тестування, виконання практичних робіт, індивідуальні завдання, самостійна робота. Поточне оцінювання складає від 0 до 60 балів.

Студенти ознайомлюються з критеріями оцінювання знань перед початком викладання дисципліни. Максимальна сума балів з навчальної дисципліни, яку отримує студент протягом семестру дорівнює 100 балам.

Після проведення модульного контролю студенти отримують загальний бал, що формується шляхом накопичення балів за весь період вивчення дисципліни з урахуванням результатів усіх виконаних видів робіт, тобто 100 балів.

I. За кожне практичне заняття – 4 бали

На практичному занятті оцінюється:

1. Постановка та правильність виконання заняття (2бала);
2. Обговорення результатів виконання практичного заняття; (1бал);
3. Повнота і обґрунтування висновків за результатами заняття (1 бал).

II. Самостійна робота студента оцінюється у 10 балів.

1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді та презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 балів);

III. Науково-дослідна робота студента оцінюється у 10 балів

Підготовка доповідей на наукові студентські конференції та публікація наукових статей і тез (10 балів).

Разом за семестр – 100 балів

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти		
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	7	28
Презентація	1	12
Науково-дослідна робота студента		10
Разом		50
Модульна контрольна робота	1	50
Разом		100

Підсумковий контроль – вид контролю знань студентів, який здійснюється з метою оцінювання їх відповідності моделі фахівця. Формою підсумкового контролю є письмовий екзамен. Екзаменаційна оцінка (100 балів) є результатом відповіді на теоретичне питання – 40 балів, виконання тестових питань – 40 балів та практичного завдання – 20 балів.

Оцінка 90-100 балів – виставляється студентам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням/темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно розраховували певні показники,

працювали з нормативною й інструктивною літературою; допускав при відповідях окремі несуттєві неточності.

Оцінка 82-89 балів – виставляється студентам, які у розкривали зміст питань, які обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні колективних завдань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; але недостатньо використовували додаткову літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, виявили недостатньо творчий підхід при виконанні індивідуальних завдань.

Оцінка 75-81 балів – виставляється студентам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 69-74 балів – виставляється студентам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 60-68 балів – виставляється студентам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

Оцінка 1-59 балів – виставляється у разі, якщо студент: несистематично відвідував лекційні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Студенти, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. *Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.*
2. *Про безпечність 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 безпечність 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 безпечністю 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. Кричковська, 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. *Засекін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засекін, 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 – джерела

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>

