

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p align="center"><b>СИЛАБУС<br/>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ<br/>«НАССР В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО<br/>ГОСПОДАРСТВА»</b></p> <p><b>Освітній ступінь – Бакалавр</b><br/> <b>Галузь знань: Виробництво та технології</b><br/> <b>Код спеціальності: 181</b><br/> <b>Освітньо-професійна програма Ресторані технології</b><br/> <b>Кількість кредитів – 6</b><br/> <b>Компонент освітньої програми: обов'язковий</b><br/> <b>Мова навчання: Українська</b></p> |
| <b>Лектор курсу<br/>НАССР у закладах<br/>ресторанного господарства</b>            | <b>Сабадош Ганна Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Контактна інформація<br/>лектора (e-mail)</b>                                  | <b>sabadosh.hanna@utei.uz.ua</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Метою дисципліни<br/>«НАССР у закладах<br/>ресторанного<br/>господарства»</b>  | <b>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.</b>                                                                                                           |

**Завдання дисципліни ОК19:** 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.

**Предмет дисципліни ОК19:** сукупність знань про нормативно-правові основи безпеки харчової продукції в Україні та практику впровадження системи НАССР в ресторанному бізнесі. .

#### **Формування компетентностей і програмні результати навчання**

| Код          | Назва компетентності                                                                                                                                   |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ЗК 01</b> | Знання і розуміння предметної області.                                                                                                                 |
| <b>ЗК 05</b> | Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел області та професійної діяльності.                                                           |
| <b>ЗК 09</b> | Навички здійснення безпечної діяльності.                                                                                                               |
| <b>ЗК 10</b> | Прагнення до збереження навколишнього середовища.                                                                                                      |
| <b>СК 17</b> | Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. |

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

### Структура дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства»

| Назва теми                                                                                                           | Види робіт                                                                                                                                                        | Завдання самостійної роботи у розрізі тем                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Система НАССР. Основні поняття системи<br/>Законодавчо-правова база системи НАССР для харчової промисловості.</b> |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Тема 1.</b> Тема 1. Поняття системи НАССР                                                                         | Відвідування занять, захист завдань самостійної роботи студентів                                                                                                  | Законодавчо-правова база системи НАССР для харчової промисловості.<br>Європейського співтовариства і України.<br>Переваги від впровадження системи НАССР                                          |
| <b>Тема 2.</b> Послідовність впровадження принципів НАССР у виробництво харчових продуктів.                          | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування | Створення системи моніторингу.<br>Проведення коригуючих дій.<br>Створення процедур перевірки на відповідність правильності роботи системи.<br>Система ведення записів та документування процедур. |
| <b>Тема 3.</b> Хімічні небезпечні фактори.                                                                           | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування | Критерії якості і безпеки харчових продуктів.<br>Принципи нормування мікробіологічних показників.<br>Ризики інфікування харчових продуктів, засоби попередження і реагування                      |

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тема 4.</b> Алергени. Біологічні та фізичні небезпечні фактори                                                                             | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування                                                             | Загальні принципи гігієни харчових продуктів Комісії Кодекс Аліментаріус. Елементи та функції систем якості продукції. Процесний підхід до систем управління якістю. Управління системами і процесами.                                                                                                                    |
| <b>Сутність побудови системи НАССР</b>                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Тема 5.</b> Управління безпечністю харчових продуктів                                                                                      | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання результатів практичних завдань; тестування                                                             | Політика контролю безпеки харчових продуктів у ЄС, Переваги впровадження системи НАССР в Україні. Планування та випуск безпечної продукції.                                                                                                                                                                               |
| <b>Тема 6.</b> Правила побудови блок-схеми НАССР                                                                                              | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування                                      | Вимоги до виробників харчових продуктів. Сертифікація системи НАССР. Порядок проведення сертифікації системи НАССР. Розроблення документації у процесі сертифікації системи НАССР. Вимоги щодо попередження виготовлення, реалізації, використання неякісних, небезпечних харчових продуктів під час впровадження системи |
| <b>Тема 8.</b> Система управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів FSSC 22000, IFS Food, BRCGS Food. | Відвідування занять; виконання навчальної роботи на практичних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів практичних завдань; тестування; поточна модульна контрольна робота. | Сертифікація системи НАССР. Порядок проведення сертифікації системи НАССР. Розроблення документації у процесі сертифікації системи НАССР. Міжнародні стандарти FSSC 22000, IFS Food, BRCGS Food.                                                                                                                          |

#### **Політика оцінювання**

**I.** За кожне практичне заняття – 2 бали

**На практичному занятті оцінюється:**

1. Обговорення результатів виконання лабораторного заняття; (1 бал);
2. Повнота і обґрунтування висновків за результатами лабораторного 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 | Модуль 1  |                                       |
|---------------------------------------|-----------|---------------------------------------|
|                                       | Кількість | Максимальна кількість балів (сумарна) |
| Практичні заняття                     | 12        | 24                                    |
| Реферат                               | 1         | 6                                     |
| Інд.завдання                          | 1         | 10                                    |
| Презентація                           | 1         | 10                                    |
| Науково-дослідна робота студента      |           | 10                                    |
| <b>Разом</b>                          |           | <b>50</b>                             |
| Підсумкова модульна контрольна робота | 1         | <b>50</b>                             |
| <b>Разом</b>                          |           | <b>100</b>                            |

**Академічна доброчесність**

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, підсумкового контролю результатів навчання; посилаючись на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, джерела інформації. Списування (копіювання тексту) під час виконання письмових робіт та екзаменів заборонені. Самостійні роботи у вигляді рефератів, доповідей, презентацій повинні мати коректні текстові посилання на використані інформаційні джерела.

**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: антиліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки: навчальний посібник / Л.В. Кричківська, А.П. Белінська, В.В. Анан'єва та ін. Харків: НТУ «ХП», 2017. 98 с.
6. СабодошГ.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.
- 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.