

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ

(прот. № 1 від «26» серпня 2024 р.)

Директор

_____Анатолій ВДОВІЧЕН

**НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА / HACCP IN RESTAURANTS**

**ПРОГРАМА / РОБОЧА ПРОГРАМА
COURSE SUMMARY / COURSE OUTLINE**

для студентів

освітній ступінь	магістр	/	master
галузь знань	18 «Виробництво та технології»	/	Manufacturing and processing
спеціальність	181 «Харчові технології»	/	Food processing
освітня програма	Ресторанні технології та бізнес		Restaurant technology and business
вид дисципліни			обов'язкова

**Чернівці
2024**

**Розповсюдження і тиражування без офіційного дозволу ЧТЕІ ДТЕУ
заборонено**

Автор: Ольга Романовська, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ.

Програму/робочу програму розроблено на основі освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес», розглянуто і схвалено на засіданні кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу 26.08.2024 р., протокол № 1, затверджено вченою радою ЧТЕІ ДТЕУ 26.08.2024 р., протокол № 1.

Рецензенти: Каріна Паламарек, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ;
Наталія Шупрудько, директор ресторану концерт-холу «Flora club».

**НАССР У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА / HACCP IN RESTAURANTS**

**ПРОГРАМА / РОБОЧА ПРОГРАМА
COURSE SUMMARY / COURSE OUTLINE**

Форма навчання	Денна/заочна
Семестр	3/2-3
Кількість кредитів	4,5/4,5
Мова викладання, навчання	Українська
Форма підсумкового контролю	Екзамен

Автор: доцент, к.т.н., доцент _____ Ольга РОМАНОВСЬКА
«__» _____ 2024 року

Завідувач кафедри: к.т.н., доцент _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
«__» _____ 2024 року

ВСТУП

Анотація навчальної дисципліни. Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point, або Система аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю) є науково обґрунтованою системою, що дозволяє забезпечувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система НАССР є єдиною системою управління безпечністю харчової продукції, яка довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями. Впровадження системи НАССР є обов'язковим для всіх підприємств в Україні, які мають відношення до виготовлення та обігу харчових продуктів, тому заклади ресторанного господарства потребує фахівців, компетентних у цих питаннях.

Метою вивчення дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти знань щодо розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом у закладах ресторанного господарства відповідно до принципів системи управління безпекою харчових продуктів НАССР.

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

Завданням вивчення дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» є ознайомлення здобувачів з поняттям та принципами НАССР; розглянути історичні етапи формування системи НАССР; аналіз тенденцій впровадження принципів НАССР в Україні; здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів на підприємствах галузі на основі стандартів системи НАССР; здатність оцінювати та усувати ризики і невизначеності для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

Попередні вимоги до вивчення дисципліни передбачають успішне опанування дисциплін: «Технології спеціальних харчових продуктів», «Цифровізація та проєктування закладів ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія», «Технології ресторанної продукції».

А також знання: санітарно-гігієнічних вимог до закладів ресторанного господарства; технологічного процесу виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у закладах ресторанного господарства; діючого законодавства в сфері ресторанного бізнесу;

вміння: розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів; розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання ресторанних послуг для різних сегментів споживачів; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; виявляти, визначати й

оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; вільно працювати з комп'ютерними програмами MicrosoftWord, MicrosoftExcel, MicrosoftPowerPoint.

Вивчення дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства», як *обов'язкової* компоненти освітньо-професійної програми передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей (*інтегральної, загальних та фахових (предметних)*), результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей та результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології та бізнес»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр результату навчання	Результати навчання
	Загальні компетентності (ЗК)		
ЗК1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
ЗК2	Здатність проводити дослідження на відповідному рівні	РН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах
ЗК3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)		
ЗК4	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо	РН 11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів
ЗК5	Здатність працювати в міжнародному контексті	РН 1	Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій
	Спеціальні (фахові) компетентності (СК)		
СК 1	Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій	РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях
		РН 4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних
СК 2	Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням	РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому

	світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі		числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях
		РН 4	Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних
СК 3	Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій	РН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах
СК 4	Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації	РН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах
СК 6	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі	РН 11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

Таблиця 2

Результати навчання, методи навчання та засоби діагностики за
дисципліною / Results of study

Results of study (1. знати; 2. вміти; 3. комунікація; 4 відповідальність та автономія)		Методи викладання і навчання	Форми/засоби оцінювання	Відсоток у підсумковій оцінці дисципліни
Код	Результати навчання			
1	2	3	4	5
1	Знання			
1.1.	Знати цілі та основні пріоритети державної політики в області безпеки харчових продуктів	лекція, пояснення, метод ілюстрацій та демонстрацій; метод стимулювання	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	20 %
1.2.	Знати шляхи контамінації шкідливих речовин у харчові продукти з метою запобігання забруднення	лекція, пояснення, наочно-дослідний, дослідницький, творчий	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	
1.3.	Знати способи зниження негативного впливу або кількісного вмісту контамінантів харчових продуктів	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на	

			наукових заходах	
1.4.	Знати нормативно-технічного регулювання харчової безпеки у харчовій промисловості та ресторанному бізнесі	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій, дослідницький	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
2	Вміння			
2.1.	Вміти впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень природних шкідливих компонентів продовольчої сировини та контамінантів впродовж технологічного процесу	лекція, дослідницький, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	40 %
2.2.	Вміти забезпечувати безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
2.3.	Вміти проводити технологічні розрахунки	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
2.4.	Вміти складати технологічні схеми виробництва харчових продуктів при складанні Плану НАССР, а також проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці) при впровадженні системи НАССР	лекція, пояснення, практичне заняття, метод ілюстрацій та демонстрацій	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень	
3	Комунікація			
3.1	Донесення до споживачів харчової продукції інформації щодо складу харчового продукту та наявності потенційно шкідливих речовин (маркування щодо наявності алергенів та ГМО)	Виокремлення основного, моделювання, творчий, бесіда, дослідницький	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	10%
3.2	Спілкування з професійних питань безпеки харчових продуктів із контролюючими органами, науковцями за фахом, керівниками харчових підприємств і закладів ресторанного господарства, фахівцями із ресторанного бізнесу (інженерами-технологами, шеф-кухарями, су-шефами), споживачами ресторанних послуг	Виокремлення основного, моделювання, творчий, бесіда, дослідницький	екзамен; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	
4	Відповідальність та автономія			
4.1.	Збір, інтерпретація та застосування даних щодо контролю якості та безпеки харчової продукції	Виокремлення основного, моделювання, творчий	презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	30 %
4.2.	Відповідальна організація та керівництво групою НАССР у харчових підприємствах та закладах ресторанного господарства	лекція, практичне заняття, бесіда, спостереження, дослідницький, самостійна робота	презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	
4.3	Спроможність нести відповідальність за вироблення безпечної харчової продукції	лекція, практичне заняття, бесіда, спостереження	презентації та виступи здобувачів на наукових заходах	

Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними результатами навчання відображено в таблиці 3.

Таблиця 3

Співвідношення результатів навчання дисципліни із програмними
результатами навчання

Програмні результати	Результати навчання												
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3
РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій	+			+		+				+	+		+
РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах	+	+	+	+	+	+	+	+		+		+	+
РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях			+		+		+	+			+	+	
РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних	+			+		+				+	+		+
РН 6. Розробляти та реалізовувати програми	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки													
РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Форми оцінювання здобувачів: екзамени, тестові завдання, індивідуальні завдання, презентації результатів виконаних завдань та досліджень; презентації та виступи здобувачів на наукових заходах.

Розділ 1. Зміст навчальної дисципліни за темами

Тема 1. Теоретичні аспекти безпеки харчових продуктів

Історія виникнення системи НАССР. Переваги впровадження системи НАССР у заклади ресторанного господарства. НАССР та специфіка малих та середніх закладів ресторанного господарства. Основні кроки та принципи впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства. Основні терміни та визначення.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 1-4.

Основний: 5, 6.

Додатковий: 16.

Тема 2. Законодавство у сфері безпеки харчових продуктів

Codex Alimentarius. Харчове законодавство в ЄС: етапи розвитку та інституції. Базові принципи європейського харчового законодавства. Сучасна нормативна база ЄС з питань безпечності харчових продуктів: ISO серії 22000 на системи управління безпечністю харчових продуктів, розроблені Міжнародною організацією зі стандартизації (ISO); IFS (International Food Standard) – міжнародний стандарт роздрібних торгівців; BRC (British Retail Consortium Global Standard) – британський стандарт асоціації роздрібних торгівців; Dutch HACCP – голландський стандарт на систему НАССР; FSSC 22000:2010 – стандарт для виробників окремих категорій харчових продуктів,

що поєднує вимоги ISO 22000:2005 та PAS 220:2008, прийнятий об'єднанням спеціалістів із харчової безпеки Global Food Safety Initiative (GFSI). Безпека харчування у світі VUCA (Volatility - Нестабільність, Uncertainty - Невизначеність, Complexity - Складність, Ambiguity - Неоднозначність). Показники безпечності ЄС щодо контамінантів у харчових продуктах рослинного походження. Законодавчо-правове забезпечення безпеки та якості харчових продуктів в Україні. Законодавчі вимоги України під час воєнного стану.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 1-4.

Основний: 5, 7, 11-15.

Додатковий: 16.

Тема 3. Принципи і правила при впровадженні системи НАССР

Піраміда системи НАССР. Належна виробнича практика GMP. Стандартні санітарні робочі процедури SSOP. на підприємствах харчової промисловості. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва харчових продуктів. Вимоги до виробничого середовища. Загальні принципи мікробіологічного та санітарно-гігієнічного контролю у закладах ресторанного господарства.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 5, 7, 12.

Додатковий: 17.

Тема 4. Небезпечні чинники, їх ідентифікація, аналіз та контроль

Біологічні небезпечні чинники: загальні риси розвитку мікроорганізмів, паразити, вірусні та бактеріологічні чинники. Хімічні небезпечні чинники. Алергени. Токсини. Механізм дії алергенів. Вплив алергенів на організм споживача. Перехресне забруднення алергенами. Нормування алергенів в харчових продуктах. Положеннями МБТіСН 5061-89. Фізичні небезпечні чинники, їх оцінювання.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 5, 7, 10, 12.

Додатковий: 18, 19.

Тема 5. Документування процедур НАССР у закладах ресторанного господарства

Методичні вказівки. Вимоги до робочої групи НАССР. Порядок створення робочої групи НАССР. Форма наказу про групу НАССР. Документообіг робочої групи НАССР. Перелік документів, необхідних для розробки системи НАССР за Codex Alimentarius. Журнали реєстрації. Чек-листи. Створення процедури із організації у закладах ресторанного господарства щодо недопущення поширення COVID-19.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 1-4.

Основний: 5, 7, 11-15.

Додатковий: 16.

Тема 6. Програми-передумови системи НАССР

Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 5, 7, 11-15.

Додатковий: 16-19.

Тема 7. Програми-передумови для закладів ресторанного господарства

Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь). Здоров'я та гігієна персоналу. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появи, засоби профілактики та боротьби. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками. Зберігання та транспортування. Контроль за технологічними процесами. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 5, 7-9, 11-15.

Додатковий: 16-19.

Тема 8. Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у закладах ресторанного господарства

Система аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю, керування НАССР та настанови з її застосування. Підготовчі кроки до розроблення системи НАССР. Логічна послідовність кроків із застосування НАССР (Codex Alimentarius). Визначення критичних контрольних точок (ККТ). Установлення обмежень для кожної ККТ. Установлення заходів моніторингу для кожної ККТ. Дерево рішень ККТ.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 5, 7-9, 11-15.

Додатковий: 16-19.

Тема 9. Принципи розробки блок-схем технологічних процесів та робочих листів

Групи харчових продуктів. Етапи виготовлення страв і харчової продукції. Небезпечні чинники харчової продукції. Основні ознаки, за якими проводиться опис харчових продуктів: процес, документ, рішення. Основні кроки складання блок-схем. Типові помилки на шляху розробки та впровадження системи НАССР: вимоги до робочої групи, професіоналізм членів групи НАССР, ранжування та конкретизація небезпечних чинників, ведення документації.

Список рекомендованих джерел:

Основний: 5, 7-9, 11-15.

Додатковий: 16-19.

Тема 10. Аудит системи НАССР у закладах ресторанного господарства

Акти НАССР. Протокол нарад НАССР групи. Протоколи моніторингу ККТ. Визначення коригувальних дій. Протоколи впровадження коригувальних заходів. Установлення процедур верифікації та валідації. Протоколи валідації, верифікації. Управління документацією. Проведення внутрішніх аудитів. Державний аудит процедури НАССР.

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правові акти: 1-4.

Основний: 5, 7-9, 11-15.

Додатковий: 16-19.

Розділ 2. «Структура дисципліни та розподіл годин за темами (тематичний план)»

денна / заочна форма навчання

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин	Лекції	Практичні заняття	СРС	
Тема 1. Теоретичні аспекти безпеки харчових продуктів	11/13,5	1/0,5	1/-	9/13	Презентації результатів виконаних індивідуальних завдань; тести
Тема 2. Законодавство у сфері безпеки харчових продуктів	14/13	2/-	2/-	10/13	Презентації результатів виконаних
Тема 3. Процедури	14/13	2/-	2/-	10/13	

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин	Лекції	Практичні заняття	СРС	
ефективного функціонування НАССР у закладах ресторанного господарства					практичних завдань; тести
Тема 4. Небезпечні чинники, їх ідентифікація, аналіз та контроль	13/15,5	2/0,5	1/2	10/13	Презентації результатів виконаних практичних завдань; тести
Тема 5. Документування процедур НАССР у закладах ресторанного господарства	14/13	2/-	2/-	10/13	
Тема 6. Програми-передумови системи НАССР	14/14	2/-	2/1	10/13	
Тема 7. Програми-передумови для закладів ресторанного господарства	14/14,5	2/0,5	2/1	10/13	
Тема 8. Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у закладах ресторанного господарства	13/14,5	1/0,5	2/1	10/13	Презентації результатів виконаних практичних завдань; тести
Тема 9. Принципи розробки блок-схем технологічних процесів та робочих листів	13/14	1/-	2/1	10/13	
Тема 10. Аудит системи НАССР у закладах ресторанного господарства	12/12	1/-	1/-	10/12	
Підсумковий модульний контроль	1/-		1/-		
Разом	135/135	18/2	18/4	99/129	
Підсумковий семестровий контроль: екзамен					

Денна форма навчання
Загальний обсяг 135 год., у тому числі:
лекцій – 18 год.;
практичні заняття – 18 год.;
самостійна робота – 99 год.;
консультації – 2 год.

Заочна форма навчання
Загальний обсяг 135 год., у тому числі:
лекцій – 2 год.;
практичні заняття – 4 год.;
самостійна робота – 129 год.;
консультації – 2 год.

Розділ 3. Тематика та зміст лекційних, практичних занять, самостійної роботи студентів

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студ., год., денна/заочна
Знання (1.1, 1.4); вміння (2.2); комунікація (3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.3).	Тема 1. Теоретичні аспекти безпеки харчових продуктів <i>План лекції:</i> - Історія виникнення системи НАССР. - Переваги впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства. - Основні кроки та принципи впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства. Список рекомендованих джерел: <i>Нормативно-правові акти: 1-4.</i> <i>Основний: 5, 6.</i> <i>Додатковий: 16.</i>	1/0,5
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка доповіді та презентації на одну із запропонованих тем: 1. Стандарти системи НАССР: (ISO 22000, IFS, BRC, Global Gap). 2. Вимоги до архітектурно-конструктивних та інженерних систем закладів ресторанного господарства. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу готельно-ресторанних комплексів. Підготовка до тестування та практичного заняття.	9/13
	Практичне заняття 1. Законодавство України щодо безпеки харчових продуктів <i>Завдання для заняття:</i> - Ознайомитись з основними положеннями щодо безпечності харчових продуктів в Конституції України. - Ознайомитись із Законами України, що регулюють безпечність харчової продукції	1/-
Знання (1.1, 1.4); вміння (2.2); комунікація (3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.3).	Тема 2. Законодавство у сфері безпеки харчових продуктів <i>План лекції:</i> - Стандарти системи НАССР. - Загальні принципи гігієни харчових продуктів комісії Codex Alimentarius. - Реформування законодавства про безпеку харчових продуктів в рамках імплементації Угоди про асоціацію Україна - Європейський Союз. - Законодавчі вимоги України під час воєнного стану. Список рекомендованих джерел	2/-

	<i>Нормативно-правові акти: 1-4.</i> <i>Основний: 5, 7, 11-15.</i> <i>Додатковий: 16.</i>	
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, огляд міжнародного та вітчизняного законодавства в області виготовлення харчової продукції: стандарти: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000, ISO 5000 тощо, Codex Alimentarius і НАССР. Підготовка до тестування та практичного заняття.	10/13
	Практичне заняття 2. Законодавство ЄС щодо безпеки харчових продуктів <i>Завдання для заняття:</i> 1. Ознайомитись з Європейським харчовим кодексом. 2. Ознайомитись із базовою постановою (ЄС) №178/2002. 3. Ознайомитись із новим кодексом гігієни харчових продуктів у ЄС.	2/-
	Тема 3. Принципи і правила при впровадженні системи НАССР <i>План лекції:</i> 1. Піраміда системи НАССР. 2. Належна виробнича практика GMP. 3. Санітарні та гігієнічні вимоги у закладах ресторанного господарства. Список рекомендованих джерел <i>Основний: 5, 7, 12.</i> <i>Додатковий: 17.</i>	2/-
Знання (1.1, 1.4); вміння (2.2); комунікація (3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.3).	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка доповіді та презентації на одну із запропонованих тем: 1. Вимоги до процедур НАССР. 2. Види процедур НАССР. 3. Процедура ведення записів для документального підтвердження дотримання встановлених процедур. 4. Процедура моніторингу. 5. Процедура перевірки. 6. Процедура «зворотного зв'язку» для подальшого удосконалення програми НАССР. Підготовка до тестування та практичного заняття.	10/13
	Практичне заняття 3. Принципи та розроблення стандартів Codex Alimentarius <i>Завдання для заняття:</i> 1. Ознайомитись із Загальними принципами гігієни харчових продуктів Codex Alimentarius. 2. Розглянути процес розробки стандартів Codex Alimentarius. Описати етапи розробки даних стандартів.	2/-

Знання (1.1, 1.2, 1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3); комунікація (3.1, 3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 4. Небезпечні чинники, їх ідентифікація, аналіз та контроль <i>План лекції:</i> 1. Біологічні небезпечні чинники. 2. Хімічні небезпечні чинники. 3. Фізичні небезпечні чинники, їх оцінювання. Список рекомендованих джерел <i>Основний:</i> 5, 7, 10, 12. <i>Додатковий:</i> 18, 19.	2/0,5
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка доповіді та презентації на одну із запропонованих тем: 1. Вплив алергенів на організм людини. 2. Механізм дії алергенів. 3. Перехресне забруднення алергенами. 4. Нормування алергенів в харчових продуктах. 5. Ознайомлення із положеннями МБТіСН 5061-89. Підготовка до тестування та практичного заняття.	10/13
	Практичне заняття 4. Вивчення Директиви Ради ЄС <i>Завдання для заняття:</i> 1. Ознайомитись з основними положеннями та розглянути зміст Директиви Ради 93/43 ЕЕС «Про гігієну харчових продуктів». 2. Вивчити загальні та конкретні вимоги до виробничих приміщень, до переміщення харчових продуктів, транспортних засобів, обладнання. 3. Ознайомитись із основними вимогами до водопостачання підприємств, перероблення харчових відходів та особистої гігієни персоналу.	2/2
Знання (1.1, 1.2, 1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3); комунікація (3.1, 3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 5. Підготовчі етапи розроблення плану НАССР у закладах ресторанного господарства <i>План лекції:</i> 1. Вимоги до робочої групи НАССР. 2. Опис сировини та готової продукції. 3. Створення процедури із організації у закладах ресторанного господарства щодо недопущення поширення COVID-19. Список рекомендованих джерел <i>Нормативно-правові акти:</i> 1-4. <i>Основний:</i> 5, 7, 11-15. <i>Додатковий:</i> 16.	2/-

	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка доповіді та презентації на одну із запропонованих тем: 1. Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення 2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок. Підготовка до тестування та практичного заняття.	10/13
	Практичне заняття 5. Міжнародні стандарти на харчові продукти <i>Завдання для заняття:</i> 1. Ознайомитись із міжнародним стандартом на продукти харчування - International Food Standard (IFS). 2. Розглянути світовий стандарт на продукти харчування Британського консорціуму роздрібних продажів - BRC Global Standard - Food. 3. Розглянути європейські інспекційні послуги з безпечності продуктів харчування - стандарт EFSIS. SQF 2000. 4. Ознайомитись із європейською робочою групою виробників та роздрібних продавців – якісна сільськогосподарська практика - EUREPGAP. 5. Розглянути основні принципи системи якості за стандартом ISO 9001:2000 та принципи системи НАССР за стандартом ISO 22000:2005. 6. Результати виконаного завдання оформити у вигляді таблиці	2/-
<i>Знання (1.1, 1.2, 1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3); комунікація (3.1, 3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).</i>	Тема 6. Програми-передумови системи НАССР <i>План лекції:</i> 1. Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення. 2. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо. 3. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами. Список рекомендованих джерел <i>Основний: 5, 7, 11-15. Додатковий: 16-19.</i>	2/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка доповіді	10/13

	та презентації на одну із запропонованих тем: 1. Безпечність води. 2. Калібрування ЗВТ. Підготовка до тестування та практичного заняття.	
	Практичне заняття 6. Методологія впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства <i>Завдання для заняття:</i> 1. Ознайомитись з основними принципами системи управління безпечністю харчових продуктів. 2. Розробити план НАССР для конкретного закладу ресторанного господарства (цеху). 3. Ознайомитись з порядком проведення сертифікації системи НАССР. 4. Ознайомитись з особливостями розроблення документації по системі НАССР для конкретного виробництва.	2/1
<i>Знання (1.1, 1.2, 1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3); комунікація (3.1, 3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).</i>	Тема 7. Програми-передумови для закладів ресторанного господарства <i>План лекції:</i> 1. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття та дезінфекції виробничих, допоміжних і побутових приміщень та інших поверхонь). 2. Здоров'я та гігієна персоналу. 3. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності. 4. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби. 5. Обґрунтування програм-передумов 9-13. Список рекомендованих джерел <i>Основний: 5, 7-9, 11-15. Додатковий: 16-19.</i>	2/0,5
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка доповіді та презентації на одну із запропонованих тем: 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу ЗРГ. 2. Вимоги до встановлення сміттєзбірників. 3. Вимоги та сертифікація для засобів боротьби із шкідниками. 4. Документообіг складського господарства. 5. Контроль постачальників. 6. Вимоги до транспортування харчових продуктів за групами. Підготовка до тестування та практичного заняття.	10/13

	Практичне заняття 7. Опис продукції та визначення її використання за призначенням <i>Завдання для заняття:</i> 1. Ознайомитись з порядком проведення опису харчових продуктів у вигляді уніфікованої форми. 2. Ознайомитись із найменуванням продукції, згідно класифікацій продовольчих товарів. 3. Ознайомитись з споживчими властивостями харчової продукції. 4. Ознайомитись із порядком зазначення стану готовності продукції, видом та типом пакування, термінами зберігання.	2/1
Знання (1.1, 1.2, 1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3); комунікація (3.1, 3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 8. Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю у закладах ресторанного господарства <i>План лекції:</i> 1. Система аналізу небезпечних чинників та критичні точки контролю. 2. Підготовчі кроки до розроблення системи НАССР. 3. Принципи системи НАССР. Список рекомендованих джерел <i>Основний:</i> 5, 7-9, 11-15. <i>Додатковий:</i> 16-19.	1/0,5
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка доповіді та презентації на одну із запропонованих тем: 1. Принципи санітарно-гігієнічного та мікробіологічного контролю у ЗРГ. 2. Основні положення програми-передумови GMP (належна гігієнічна практика). Підготовка до тестування та практичного заняття.	10/13
	Практичне заняття 8. Використання принципів системи НАССР для розроблення системи управління безпекою харчових продуктів <i>Завдання для заняття:</i> 1. Ознайомитись з послідовністю отримання інформації щодо потенційних небезпечних небезпек, пов'язаних з конкретним харчовим продуктом. 2. Розглянути небезпечні чинники, які можуть впливати на безпечність харчового продукту та навчитись проводити оцінювання ризиків на етапах виробництва. 3. Ознайомитись з методом встановлення критичних точок контролю за послідовністю питань зазначених у «Дереві рішень» згідно ідентифікованих небезпечних чинників.	2/1

	4. Ознайомитись із порядком оцінювання небезпечних чинників на етапах виробництва харчових продуктів. 5. Розглянути заходи контролю небезпечних чинників щодо встановлення критичних точок контролю.	
Знання (1.1, 1.2, 1.3, 1.4); вміння (2.1, 2.2, 2.3, 2.4); комунікація (3.1, 3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 9. Принципи розробки блок-схем технологічних процесів та робочих листів <i>План лекції:</i> 1. Опис блок-схеми технологічних процесів виробництва. 2. Аналіз небезпечних чинників та визначення ККТ. 3. Установлення обмежень для кожної ККТ. Список рекомендованих джерел <i>Основний:</i> 5, 7-9, 11-15. <i>Додатковий:</i> 16-19.	1/-
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка доповіді та презентації на одну із запропонованих тем: 1. Створення групи НАССР, лідер і склад групи. 2. Підготовка до проведення аналізу небезпек, опис продуктів і процесу їх виробництва. 3. Визначення області застосування продукції, опис технологічних процесів виробництва і блок-схеми. 4. Підтвердження технологічних процесів і блок-схем на об'єкті. 5. Оцінка ризиків - матриця ризиків і контролю. 6. Встановлення системи моніторингу для кожної критичної контрольної точки. Підготовка до тестування та практичного заняття.	10/13
	Практичне заняття 9. Розроблення документації системи НАССР <i>Завдання для заняття:</i> 1. Розглянути структуру документації з управління безпечністю. 2. Ознайомитись із базовою та оперативною документацією системи НАССР. 3. Ознайомитись із інструктажем та навчанням співробітників.	2/1
Знання (1.2, 1.3, 1.4); вміння (2.2, 2.4); комунікація (3.2); відповідальність, автономія (4.1, 4.2, 4.3).	Тема 10. Аудит системи НАССР у закладах ресторанного господарства <i>План лекції:</i> 1. Установлення заходів моніторингу для кожної ККТ. 2. Визначення коригувальних дій. 3. Установлення процедур верифікації та валідації. 4. Управління документацією.	1/-

	Список рекомендованих джерел <i>Нормативно-правові акти: 1-4.</i> <i>Основний: 5, 7-9, 11-15.</i> <i>Додатковий: 16-19.</i>	
	Самостійна робота студентів передбачає вивчення матеріалу лекції, підготовка доповіді та презентації на одну із запропонованих тем: 1. Акти НАССР. 2. Протокол нарад НАССР групи. 3. Протоколи моніторингу ККТ. 4. Протоколи впровадження коригувальних заходів. 5. Протоколи валідації, верифікації. Підготовка до тестування та практичного заняття.	10/12
	Практичне заняття 10. Сертифікація системи НАССР у закладах ресторанного господарства <i>Завдання для заняття:</i> 1. Розглянути порядок проведення сертифікації системи НАССР. 2. Ознайомитись із документацією, що надається органу з сертифікації системи НАССР. 3. Розглянути оцінювання системи в умовах виробництва. 4. Ознайомитись із проведенням інспекційного нагляду за сертифікованою системою управління безпечності харчових продуктів.	1/-
Підсумковий модульний контроль		1/-
Разом		135/135

Розділ 4. Оцінювання результатів навчання здобувача

Форми оцінювання/контролю передбачають поточний, підсумковий модульний та семестровий контроль.

Поточне оцінювання. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та занять у дистанційному режимі і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача до виконання конкретного завдання чи рівень засвоєння пройденого матеріалу. При поточному контролі результатів навчання здобувачів оцінюванню підлягає виконання ними (табл.4):

- завдань під час навчальних занять;
- контрольних (модульних) робіт;
- індивідуальних завдань самостійної роботи.

Таблиця 4

Структура підсумкової оцінки за накопичувальною системою з навчальної дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства» (форма підсумкового контролю – екзамен)

Види навчальної діяльності здобувача		Розподіл балів
Поточний контроль	Робота на практичних заняттях та заняттях у дистанційному режимі	до 45 балів
	Виконання та захист індивідуальних завдань самостійної роботи	до 20 балів
	Представлення результатів науково-дослідних робіт здобувача: 1. Участь у конкурсах наукових робіт, грантах, науково-дослідних проєктах. 2. Публікація наукових статей, тез доповіді на конференціях.	Додаткові (заохочувальні) бали (до 15 балів)
Виконання завдань підсумкового модульного контролю		до 20 балів
Семестрова кількість балів		до 100 балів
Кількість балів за результатами семестрового контролю (екзамену)		до 100 балів
Загальна підсумкова кількість балів (оцінка) з навчальної дисципліни		до 100 балів

Підсумковий модульний контроль проводиться з метою визначення результатів за період теоретичного навчання студентів на останньому за розкладом занятті. Завдання для проведення модульного контролю включають тести.

Семестрову кількість балів формують бали отримані в процесі теоретичного засвоєння матеріалу, практичних занять та самостійної роботи впродовж семестру за накопичувальною сумою від 0 до 100 балів за всіма

видами робіт, передбачених з даної дисципліни за темами (поточний контроль), а також бали за підсумковий модульний контроль.

Відповідно до навчального плану, завершується дисципліна *семестровим контролем (екзаменом)*. Студент не допускається до екзамену, якщо семестрова кількість балів, включаючи бали за підсумковий модульний контроль менше за 60 балів (табл.5).

Таблиця 5

Узагальнений розподіл балів за формами контролю

Бали за темами	Поточний контроль										Підсумковий модульний	Семестрова кількість балів	Семестровий контроль (екзамен)
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10			
Мінімум	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60	60	60
Максимум	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100	100	100

Семестровий контроль знань студентів (екзамен) проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі у формі письмового семестрового екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою, і в терміни, встановлені навчальним планом. Екзамен проводиться згідно з розробленими та затвердженими білетами, а також у формі автоматизованого підсумкового тестування на сервері дистанційного навчання *Moodle*. Оцінка за екзамен виставляється студенту за 100-бальною шкалою (табл.). Оцінювання здійснюється за національною шкалою – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» та за шкалою ECTS.

Шкала переведення балів, отриманих студентом за екзамен

90-100	Відмінно /Excellent
75-89	Добре /Good
60-74	Задовільно /Sufficient
0-59	Незадовільно / Failed

Здобувача *допускають до семестрового контролю* у формі екзамену, якщо він за результатами поточного контролю з навчальної дисципліни протягом семестру:

- набрав не менше 60 балів – для здобувачів усіх форм навчання;
- не пропустив більш як 50 % практичних занять – для здобувачів очної (денної) форми навчання.

Якщо здобувач *був відсутній* на екзамені без причини, підтвердженої довідкою встановленого зразка про тимчасову непрацездатність, то він втрачає право на одне складання екзамену, за ним залишається можливість двох перескладань. Під час підготовки до відповіді за екзаменаційним білетом (тестом) здобувач може користуватися лише дозволеним переліком матеріалів. Використання інших матеріалів та інформаційних засобів (сторонні друковані матеріали, інтернет, мобільний телефон, планшет, смарт-годинник, додаткові вкладки браузера на комп'ютері (у разі комп'ютерного тестування) тощо) вважається порушенням Етичного кодексу студента (норм та правил

Академічної доброчесності в ЧТЕІ ДТЕУ) й дає підстави екзаменатору відсторонити цього здобувача від виконання завдань екзаменаційного білета (тесту) та оцінити результати екзамену в нуль балів. Заборонено перемовлятися, вставати, переміщатися по аудиторії та виходити з неї під час виконання завдань екзаменаційного білета чи комп'ютерного тестування. Якщо під час складання екзамену виникають питання технічного або іншого характеру (уточнення умови завдання екзаменаційного білета / тестового питання, повідомлення про погане самопочуття тощо), здобувач має право звернутися до екзаменатора. Здобувач, який за сумарним результатом поточного і підсумкового контролю у формі екзамену набрав від 45 до 59 балів (включно), після додаткової самостійної підготовки має право перескласти екзамен.

Перескладання екзамену з навчальної дисципліни дозволяється не більше двох разів: перший раз – науково-педагогічному працівнику, який проводив екзамен; другий – в присутності комісії з науково-педагогічних працівників кафедри. В обох випадках загального підсумкового оцінювання результатів навчання цього здобувача враховують результат їх поточного контролю. Термін ліквідації академічної заборгованості для таких осіб встановлюється згідно з графіком навчального процесу.

Здобувач, який за результатами другого перескладання екзамену (комісії) з навчальної дисципліни набрав від 0 до 44 балів (включно), вважається таким, що має академічну заборгованість. Він має право за власною заявою опанувати цю навчальну дисципліну в наступному семестрі понад обсяги, встановлені навчальним планом відповідної освітньої програми на засадах факультативного вивчення за індивідуальним графіком згідно з Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ.

Здобувач, який не написав заяву на факультативне вивчення навчальної дисципліни, а отже не ліквідував наявну академічну заборгованість протягом двох навчальних семестрів, підлягає відрядуванню.

Перескладання екзамену з метою підвищення рейтингу з успішності та отримання більш високої оцінки під час екзаменаційної сесії не дозволено.

Загальна підсумкова оцінка вивчення навчальної дисципліни вираховується за формулою:

$$\boxed{(Семестрова\ кількість\ балів + Семестровий\ контроль\ (екзамен)) / 2}$$

Апеляція результатів підсумкового контролю у формі екзамену. Відповідно до Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у ЧТЕІ ДТЕУ здобувач, який не погоджується з результатами підсумкового контролю у формі екзамену, має право не пізніше наступного робочого дня після оприлюднення результатів екзамену звернутися з письмовою апеляцією до начальника навчального відділу.

Дострокове складання екзамену. Як виняток, здобувачеві надають можливість дострокового складання екзамену в разі:

- невідкладного лікування на період проведення сесії;
- вагітності та пологів;
- офіційного запрошення на навчання за профілем спеціальності;
- наявності інших важливих підстав, що не порушують законодавство,

нормативні документи Інституту та мають документальне підтвердження. Дозвіл на дострокове складання екзамену надає начальник навчального відділу за умови, що на момент подання заяви здобувач отримав не менше 50 % від максимально можливої кількості балів за результатами поточного контролю з навчальної дисципліни.

Розділ 5. Ресурсне забезпечення навчальної дисципліни

Навчальний процес відбувається у аудиторії і потребує використання програмного забезпечення: для підтримки дистанційного навчання, Інтернет-опитування, пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Розділ 6. Список рекомендованих джерел

Нормативно-правові акти:

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 08.12.2015 р. № 867-VIII. URL : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>.
2. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».
3. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України № 2639-VIII від 06.12.2018 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>.
4. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР : Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0980-19#Text>.

Основний:

5. Система НАССР : довідник. Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003 218 с. (Серія «Нормативна база підприємства»)
6. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: навчальний посібник для студентів спеціальності 181 «Харчові технології». 2-ге видання, доповн. та переробл. / А. В. Слащева, О. В. Сабіров. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. 526 с.

7. 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.
8. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. Л., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогозіна Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2019. 97 с.
9. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.
10. Плахотін В. Я. Впровадження на харчових підприємствах систем НАССР – оптимальний шлях виходу на внутрішній і зарубіжний ринки. Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ (м. Полтава, 20–21 листопада 2014 р.). Полтава: ПУЕТ, 2015. С. 24-26.
11. Пчелянська Г.О. Безпека та якість продовольчих товарів: міжнародний аспект. Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія: Економічні науки. №3 (69). Том 2. Вінниця 2012 р. С.172-177.
12. Слободкін В. І. Концептуальні положення Кодекс Аліментаріус та їх реалізація в національному законодавстві України. Проблеми харчування. № 3-4. Національна медична академія післядипломної освіти імені П.Л. Шупика, Київ, 2008. С. 13-22
13. Слободкін В.І. Світові системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів та здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду за умов їх розвитку. Посібник. К.: НМАПО імені П.Л. Шупика і Центральна СЕС МОЗ України, 2007. 55 с.
14. Якубчак О. М., Галабурда М. А., Бокарев Б. О. Імплементация законодавства з безпечності харчових продуктів до європейських вимог. Міжнародна науково-практична конференція «Контроль безпечності харчових продуктів. Україна-ЄС: невирішені питання» (19–20 квітня 2018 р.). Київ, 2018. С. 14-17.
15. Якубчак О. М., Кобиш А. І. Перспективи гармонізації Codex Alimentarius в Україні. Національний університет біоресурсів та природокористування України. URL: <https://www.sworld.com.ua/konfer26/819.pdf>

Додатковий:

16. Корзун В. Н. Гігієна харчування. КНТЕУ, 2019. 236 с.
17. Педенко А. І. Гігієна і санітарія харчування: підручник. Київ: Світ книг, 2019. 270 с.

18. Ципріян В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології. К. : Здоров'я, 2007. 528 с.
19. Шленська Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: навч. посіб. Київ : Колос, 2018. 184 с.
20. Управління якістю в харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів: Довідник / Міхальські Торстен, Ліліє Франк, Досін Анжеліка, Львів: ПАІС, 2006 336 с.
21. Управління якістю : навч. посіб. – 2-е вид. / Д. П. Лойко, О. П. Вотченікова, О. П. Удовіченко, М. А. Котляр. Львів: «Магнолія – 2006», 2010. 240 с.

*Рекомендовані курси для самостійного опанування в рамках
формальної/інформальної освіти:*

22. Відкритий онлайн-курс: Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства. URL:
https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+HACCP_BASE101+2023_T2

Індивідуальна та самостійна робота здобувача

1. Визначення ступеню ризиків від дії небезпечних чинників десертного цеху.
2. Визначення критичних точок контролю у гарячому цеху.
3. Класифікація небезпек у складських приміщеннях (охолоджувальні камери).
4. Розроблення документації підготовчого етапу впровадження системи НАССР борошняного цеху.
5. Розроблення блок-схеми виробничого процесу і схематичного плану виробництва при впровадженні системи НАССР у холодному цеху.
6. Розроблення запобіжних заходів щодо управління небезпечними чинниками у цеху з виготовлення піци.
7. Класифікація та аналіз небезпечних чинників при розробленні плану НАССР у шкільній їдальні.
8. Визначення небезпечних чинників та розроблення коригувальних дій у молочному кафе.
9. Класифікація важкості наслідків небезпек та оцінювання ступеню ризиків небезпеки у виробництві харчових продуктів оздоровчого призначення.
10. Розроблення блок-схеми та схематичного плану виробництва дієтичної продукції.
11. Визначення потенційно небезпечних чинників у виробництві соусів.
12. Розроблення складу спеціалістів робочої групи при впровадженні системи НАССР у ресторані тайської кухні.
13. Розроблення заходів керування критичними точками контролю у рибному ресторані.
14. Аналізування небезпечних чинників при розробленні плану НАССР у закладі швидкого харчування та заходів щодо запобігання їх дії.
15. Визначення небезпечних чинників та розроблення коригувальних дій у пивному барі.
16. Визначення ступеню ризиків від дії небезпечних чинників у м'ясо-рибному цеху ЗРГ.
17. Визначення критичних точок контролю для ЗРГ з кондитерським цехом.

Зразок екзаменаційного білету

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

Екзаменаційний білет № 1

з дисципліни «НАССР у закладах ресторанного господарства»
для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»
денної та заочної форм навчання
другого (магістерського) рівня вищої освіти

Критерії оцінювання: Загальна оцінка за екзамен визначається шляхом сумування балів за кожне завдання

Критерії оцінки	
Кількість балів	Оцінка за національною шкалою
90-100	Відмінно
82-89	Добре
75-81	
69-74	Задовільно
60-68	
35-59	Незадовільно
1-34	

Завдання 1. Тестова перевірка знань студентів. (Завдання складається із 35 тестових завдань на дистанційному сервері. **Розв'язок тестових завдань оцінюється в 35 балів**)

Завдання 2. Перевірка теоретичних знань студентів. (Завдання складається із одного питання, що потребує повної відповіді. **Розв'язок теоретичного завдання оцінюється в 25 балів**).

Загальні принципи гігієни харчових продуктів Кomicії Codex Alimentarius.

Завдання 3. Практичне завдання (**Виконання практичного завдання оцінюється в 40 балів**). Розробити блок-схему та схематичний план виробництва хліба пшеничного оздоровчого призначення.

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу, протокол № 7 від 11.01.2024 року

Завідувач кафедри _____

Каріна ПАЛАМАРЕК

Екзаменатор _____

Ольга РОМАНОВСЬКА

Пролонговано: на 20__/20__ н.р.

(_____)

«__»__20__р.

підпис (ПІБ)

дата

на 20__/20__ н.р.

(_____)

«__»__20__р.

підпис (ПІБ)

дата

на 20__/20__ н.р.

(_____)

«__»__20__р.

підпис (ПІБ)

дата

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ
Програми дисципліни «НАССР у закладах ресторанного
господарства»

Погоджено

Завідувач кафедри харчових
технологій, готельно-ресторанного і
туристичного сервісу

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« _____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Стейкхолдер: директор ресторану
концерт-холу «Flora club»

_____ Наталія ШУПРУДЬКО

« _____ » _____ 2024 р.

Погоджено

Гарант освітньої програми
«Ресторанні технології та бізнес»

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« _____ » _____ 2024 р.