

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПЛКИ
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
 Навчально-науковий інститут денної освіти
 Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«НАССР в закладах ресторанного господарства»

2023-2024 навчального року

Курс та семестр вивчення	3 курс
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Рибаківа Світлана Сергіївна

старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	srybakova31@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства; набуття навичок з оптимізації процесів виробництва на всіх етапах технологічних процесів, навичок дотримання вимог законодавства України, які передбачають впровадження системи НАССР на всіх підприємствах харчової галузі.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми навчання: лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Методи навчання: Лекції (пояснювально-ілюстративні, дискусії); практичні заняття (дискусія, творчі вправи, ділова гра); самостійна аудиторна робота (виконання робіт репродуктивного, дедуктивного та творчого характеру, підготовка усної відповіді на проблемне питання); самостійна позааудиторна робота (проблемно-пошукові)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік
Базові знання	Наявність базових знань щодо основ фізіології харчування, гігієни та санітарії, теоретичних основ харчових технологій, методів контролю якості продукції (окремі теми ОК «Організація роботи ресторанів», «Основи класичної кулінарії», «Якість обслуговування в готелях та ресторанах»)
Мова викладання	Українська, Англійська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
УРН. Організація роботи в закладах ресторанного господарства у відповідності до основних принципів НАССР	УК Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів; здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на

Універсальні програмні результати навчання	Універсальні компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
	основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації; здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1 Розроблення та впровадження програм-передумов системи HACCP		
Тема 1. Основи безпеки харчової продукції	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Огляд міжнародного та вітчизняного законодавства в області виготовлення харчової продукції: Стандарти ISO: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000, ISO 5000 і ін. Кодекс Аліментаріус і HACCP.
Тема 2. Етапи впровадження і принципи системи HACCP	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Створення групи HACCP, лідер і склад групи. Розробка HACCP-плану. Підготовка до проведення аналізу небезпек, опис продуктів і процесу їх виробництва. Визначення області застосування продукції, опис технологічних процесів виробництва і блок-схеми. Підтвердження технологічних процесів і блок-схем на об'єкті. Проведення аналізу небезпечних чинників. Оцінка ризиків - матриця ризиків і контролю. Визначення точок критичного контролю (етапів), встановлення критичних меж. Встановлення системи моніторингу для кожної критичної контрольної точки.
Тема 3. Практичні аспекти впровадження систем безпеки харчової продукції	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	Запропонувати методику визначення контрольних точок (КТ) для оцінки ступеня ризиків через неналежний санітарний стан приміщень і технологічного обладнання підприємств ресторанного господарства. Розробити і ввести документацію щодо всіх процедур. Оформити вимоги до документів, обов'язкові методики та протоколи. Розробити алгоритм забезпечення безпеки харчової продукції в усіх критичних точках.
Модуль II		

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Послідовність упровадження процедура, заснованих на принципах НАССР		
Тема 4. Роль, обов'язки і кваліфікація аудитора	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На прикладі ЗРГ описати роль і обов'язки керівництва при проведенні аудитів. Особливості внутрішнього аудиту. Етика поведінки аудитора.
Тема 5. Основи і принципи аудиту. Підготовка до аудиту	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	На прикладі РГ розробити програму та плани проведення аудиту, планування часу. Підготувати необхідну документальну базу. Моніторинг і аналіз документації. Скласти список питань. Розглянути форми і приклади записів аудитора
Тема 6. Проведення аудиту	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота	На прикладі ЗРГ описати алгоритм проведення аудиту, невідповідності та спостереження. Запропонувати коригувальні та запобіжні дії. Скласти перелік робочих документів.

Інформаційні джерела

1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст.20, 21);
2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;
3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;
4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;
5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;
6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».
7. Рибакова С.С., Миронов Д.А. Управління логістикою закупівлі, приймання та зберігання харчових продуктів на підприємстві ресторанного господарства / Рибакова С.С. // Міжнародна

научно-практична конференція «Scientific achievements of modern society»/ 11-13 вересня 2019 року.- Ліверпуль.

8. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

9. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

10. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)

11. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 07.08.2020).

12. ДСТУ ISO 9000-2001. Система управління якістю. Основні положення.

13. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.

14. 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.

15. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторака В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К. : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с.

16. П'ятницька Т.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування, К.: - КНТЕУ, 2014.- 654 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- **Політика щодо термінів виконання, перескладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю:** усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf . Дострокова здача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострову здачу заліково-екзаменаційної сесії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагіату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.
- **Політика щодо відвідування:** відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно на платформі Moodle.
- **Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:** http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_0.pdf. Графічне подання інформації щодо політики визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи						Кількість балів
	Відвідування	Захист виконаного домашнього завдання	Обговорення матеріалу заняття	Виконання навчальних завдань	Завдання самостійної роботи	Тестування	
Модуль 1							
ТЕМА 1	0,5	2,5	1	2,5	2	1,5	10
ТЕМА 2	0,5	2,5	1	2,5	2	1,5	10
ТЕМА 3	0,5	2,5	1	2,5	2	1,5	10
МКР 2							20
Модуль 2							
ТЕМА 4	0,5	2,5	1	2,5	2	1,5	10
ТЕМА 5	0,5	2,5	1	2,5	2	1,5	10
ТЕМА 6	0,5	2,5	1	2,5	2	1,5	10
МКР 2							20
Разом							100

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни