

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС
вибіркової дисципліни
«НАССР в закладах ресторанного господарства»
2025-2026 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/index.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 ЕКТС/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
Базові знання	Забезпечувати дотримання вимог Закону щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу, розробляти, вводити в дію та застосовувати процедури, засновані на принципах НАССР, санітарні заходи, належну практику виробництва
Мова викладання	Українська, Англійська

**Перелік універсальних компетенцій, які забезпечує дана навчальна дисципліна,
універсальні 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 НАССР		
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 НАССР.
Тема 2. Етапи впровадження і принципи системи НАССР	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Створення групи НАССР, лідер і склад групи. Розробка НАССР-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. . Рибаківа С.С., Міронов Д.А., Управління логістикою закупівлі, приймання та зберігання харчових продуктів на підприємстві ресторанного господарства / Рибаківа С.С. // Міжнародна науково-практична конференція «Scientific achievements of modern society»/ 11-13 вересня 2019 року.- Ліверпуль
2. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»
3. ДСТУ 4161:2023. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2023.
4. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 01.08.2023 № 1412 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів». Київ: МОЗ України, 2023.
5. Сидоренко, Н. І. Оптимізація системи НАССР з використанням цифрових технологій. Інноваційні технології в харчовій промисловості, (3), 2025. 56-69.
6. Коваленко, І. М.. НАССР: практичний посібник для підприємств харчової промисловості. Київ: Видавництво «Техніка», 2023.
7. Морозова, А. К. Впровадження системи НАССР: від теорії до практики. Львів: Видавництво «Світ», 2024.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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).

Положення про організацію освітнього процесу

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта)

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativnavchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuaczij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-taprotidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/otherdivisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Теми 1-3: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Теми 3-6: відвідування занять (10 балів); виконання навчальних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (15 балів); поточна модульна робота (10 балів)	50
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у науковій роботі за тематикою дисципліни	10
	Участь у наукових студентських конференціях	5

Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 25 балів, які додаються 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