ПОЛТАВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПОЛТАВСЬКОГО УНІВЕРСИТЕТУ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Циклова комісія харчових технологій і готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«НАССР в закладах ресторанного господарства»

на 2026-2027 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	1 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань	J Транспорт та послуги
Ступінь освіти	Фаховий молодший бакалавр

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

Рибакова Світлана Сергіївна

викладач вищої категорії ПФК ПУЕТ

Контактний телефон	+38-050-982-15-50
Електронна адреса	volodkoolga2@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	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 здобувачів освіти теоретичних знань і практичних умінь щодо застосування системи НАССР для забезпечення безпечності харчових продуктів. Дисципліна спрямована на набуття навичок аналізу небезпечних чинників, визначення критичних контрольних точок, установлення критичних меж, проведення моніторингу, розроблення коригувальних дій і ведення відповідної документації з урахуванням нормативних вимог та особливостей діяльності закладів ресторанного господарства.
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 та виїзні, 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; захист завдань самостійної роботи; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: ПМК
Базові знання	Необхідні базові знання з організації роботи закладів ресторанного господарства, технології приготування кулінарної продукції, санітарії та гігієни, основ мікробіології харчових продуктів. Здобувачі освіти мають розуміти властивості харчової сировини, основні етапи її технологічного оброблення, умови зберігання продукції та загальні вимоги до її якості й безпечності.
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів. СК 6. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства. СК 11. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах готельного та ресторанного господарства.	РН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел. РН 13. Оформлювати первинну облікову та технологічну документацію у професійній діяльності.

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	Підготувати доповідь на тему: «Значення забезпечення безпечності харчової продукції в системі готельно-ресторанного обслуговування» Тестовий контроль за темою 1.
Тема 2. Етапи впровадження і принципи системи НАССР	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Етапи впровадження системи НАССР на підприємстві ресторанного господарства: особливості, труднощі, перспективи». Тестовий контроль за темою 2.
Тема 3. Практичні аспекти впровадження систем безпеки харчової продукції	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати доповідь на тему: «Роль державної системи стандартизації у забезпеченні безпеки харчової продукції в закладах ресторанного господарства». Тестовий контроль за темою 3.
МОДУЛЬ 2 «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	Підготувати реферат на тему: «Кваліфікаційні вимоги до аудитора та його роль у впровадженні і підтримці систем безпечності харчових продуктів» Тестовий контроль за темою 4.
Тема 5. Основи і принципи аудиту. Підготовка до аудиту	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати аналітичне повідомлення на тему: «Принципи аудиту та їх значення для забезпечення ефективності перевірок у системі НАССР». Тестовий контроль за темою 5.
Тема 6. Проведення аудиту	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	Підготувати практичну пам’ятку на тему: «Проведення аудиту в системі НАССР: послідовність дій аудитора». Тестовий контроль за темою 6.

Інформаційні джерела

1. Бойко, Н. І. Стандарти безпеки харчової продукції в закладах громадського харчування [Текст] / Н. І. Бойко // Готельно-ресторанний бізнес: теорія і практика. – 2024. – № 1. – С. 72–79.
2. Василенко, С. О. Аудит систем безпечності харчових продуктів за стандартом ISO 22000 [Текст] / С. О. Василенко // Харчова промисловість. – 2024. – № 1. – С. 21–27.
3. Глущенко, І. В. Впровадження системи НАССР у закладах ресторанного господарства: практичний аспект [Текст] / І. В. Глущенко // Економіка і організація управління. – 2023. – № 2. – С. 44–49.
4. Дерев’янко, І. М. Аналіз ризиків і критичні контрольні точки: основи для рестораторів [Текст] / І. М. Дерев’янко // Менеджмент у готельно-ресторанній справі. – 2023. – № 2. – С. 39–45.
5. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга [Текст]. – К. : ДП «УкрНДНЦ», 2022. – 35 с.
6. Захарченко, Р. В. Етапи впровадження НАССР: національний і міжнародний досвід [Текст] / Р. В. Захарченко // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2023. – № 3. – С. 33–38.

7. Кодекс Аліментаріус. Принципи HACCP та рекомендації щодо їх застосування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius (дата звернення: 15.05.2025).
8. Козак, Л. В. Підготовка персоналу до впровадження системи HACCP у ресторанному господарстві [Текст] / Л. В. Козак // Професійна освіта. – 2023. – № 6. – С. 30–36.
9. Мельник, А. В. Управління ризиками в закладах HoReCa: інструменти HACCP [Текст] / А. В. Мельник // Бізнес-навігатор. – 2024. – № 4. – С. 49–55.
10. Офіційний сайт Держпродспоживслужби України [Електронний ресурс]. – URL: https://dpss.gov.ua .
11. Рибакова С. С., Миронов Д. А. Управління логістикою закупівлі, приймання та зберігання харчових продуктів на підприємстві ресторанного господарства. Scientific achievements of modern society : abstracts of I International Scientific and Practical Conference (Liverpool, 11–13 September 2019). Liverpool : Cognum Publishing House, 2019. С. 313–320. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/09/scientific-achievements-of-modern-society_11-13.09.19-1.pdf.
12. Рогова Н. В., Рибакова С. С., Белозьоров Є. О. Вплив міжнародних стандартів на якість обслуговування у готелях та ресторанах. Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». Серія «Економічні науки». 2024. № 6 (86). Т. 2. С. 11–17. URL: https://doi.org/10.25313/2520-2294-2024-6-10054.
13. Романчук, Т. О. Документування системи HACCP у малих закладах харчування [Текст] / Т. О. Романчук // Харчова індустрія та переробка. – 2024. – № 3. – С. 18–23.
14. Сидоренко, М. А. Роль персоналу в системі HACCP у ресторанному бізнесі [Текст] / М. А. Сидоренко // Індустрія гостинності. – 2022. – № 4. – С. 58–63.
15. Станіславська, М. П. Особливості сертифікації підприємств громадського харчування за ISO 22000 [Текст] / М. П. Станіславська // Якість і безпека продукції. – 2022. – № 2. – С. 11–17.
16. Тищенко, І. Ю. Практичне впровадження системи HACCP у ресторанах середнього класу [Текст] / І. Ю. Тищенко // Готельно-ресторанна справа. – 2025. – № 1. – С. 62–68.
17. Хомутова, Ю. П. Внутрішній аудит HACCP: методичні підходи [Текст] / Ю. П. Хомутова // Економіка та підприємництво. – 2022. – № 5. – С. 91–96.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів фахової передвищої освіти: 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).

Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/06/pfk-polozh-org-osv-p.pdf

Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/09/pfk-polozh-pids-ocin.pdf

Положення про екзаменаційну комісію Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_exam_comis.pdf

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 з використанням платформи Moodle.

Положення про організацію навчання здобувачів фахової передвищої освіти за індивідуальним графіком у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-org-navch.pdf

Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі, та надання їм академічної відпустки http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-por-vidrah.pdf

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах:

Положення про академічну доброчесність у Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-acad-dch.pdf
Кодекс честі студента Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-codex.pdf

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:
Положення про академічну мобільність Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_acad_mobl.pdf
Політика вирішення конфліктних ситуацій:
Положення про конфліктні ситуації Полтавського фахового коледжу Полтавського університету економіки і торгівлі https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2026/07/pfk-polozh_confl.pdf
Положення про порядок реагування на доведенг випадки булнгу (цькування) у Полтавському фаховому коледжг Полтавського унгверситету економгки і торггвлг та вдповгдальнгсть осіб, причетних до булінгу (цькування) https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/04/buling2-pfk.pdf
Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/
Політика підтримки учасників освітнього процесу:
Психологічна служба: http://puet.edu.ua/psyhologichna-pidtrymka-v-puet/
Положення про студентське самоврядування http://pfk.puet.edu.ua/docs/pfk-polozh-stud-samovr.pdf
Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/
Безпека освітнього середовища: забезпечується комплексом матеріально-технічних, організаційних та психосоціальних умов, що відповідають сучасним вимогам законодавства України https://puet.edu.ua/pro-koledzh/materialno-tehnichna-baza-poltavskogo-fahovogo-koledzhu-poltavskogo-universytetu-ekonomiky-i-torgivli/)., https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/08/zvit-ukryttya_puet.pdf
https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2025/03/zvit-inklyuzyvnist_college.pdf
Інклюзивність навчання: *Положення про порядок організації інклюзивного навчання в Полтавському фаховому коледжі Полтавського університету економіки і торгівлі* file:///D:/Download/pfk-polozh-inclus.pdf

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (+ балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (6 балів); доповіді з рефератами та їх обговорення (9 балів); тестування (2 балів); поточна модульна робота (20 балів)	50
Модуль 2 (теми 4-6): відвідування занять (2 балів); захист домашнього завдання (6 балів); обговорення матеріалу занять (5 балів); виконання навчальних завдань (6 балів); доповіді з рефератами та їх обговорення (9 балів); тестування (2 балів); поточна модульна робота (20 балів)	50
Разом	100

Перелік активностей для отримання додаткових балів

Види робіт	Максимальна кількість балів
Проходження онлайн -курсу «Впровадження у харчоблоках закладів освіти процедур, заснованих на принципах HACCP» (https://prometheus.org.ua/prometheus-free/haccp-principles-education-food-blocks/) або тематичного мінікурсу з підтвердженим сертифікатом	10
Проходження онлайн -курсу «Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства» (https://prometheus.org.ua/prometheus-free/practical-aspects-food-law-education/) або тематичного мінікурсу з підтвердженим сертифікатом	10

Примітка: *додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.*

Шкала оцінювання здобувачів фахової передвищої 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