



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ХАРЧОВА БЕЗПЕЧНІСТЬ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

КОЛЕСНИКОВА МАРИНА БОРИСІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 27 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 40 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 5 навчальних, 3 навчально-методичних посібників
- учасник понад 50 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- переможниця конкурсу „Вища школа Харківщини – кращі імена” в номінації „Кращий викладач професійно орієнтованих дисциплін”;
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції
- керівник групи харчової безпеки на промисловому підприємстві з виробництва харчової продукції

телефон

067-683-37-37

електронна пошта

Marynakolesnikova@gmail.com

дистанційна підтримка

eFront

ЧЕРЕМСЬКА ТЕТЯНА ВОЛОДИМИРІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 19 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 30 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 1 підручника, 1 енциклопедії, 7 навчальних посібників, 3 монографій
- авторка та співавторка понад 50 статей
- учасник понад 75 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції
- консультант з харчової безпеки промислових підприємств з виробництва харчової продукції

телефон

097-273-82-77

електронна пошта

tatyana.trochiv@gmail.com

дистанційна підтримка

eFront

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у студентів системного погляду на технологічні потоки та процеси виробництва харчової продукції, які забезпечать їх професійну орієнтованість у вирішенні різних технологічних завдань для забезпечення виробництва харчової продукції
Формат	лекції, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• здатність працювати з законодавчими та нормативними документами щодо систем менеджменту безпечності та якості харчової продукції (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 17, СК 18, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 10, ПРН 11, ПРН 15, ПРН 17) / оцінювання на практичному занятті;• оволодіння принципами розробки та впровадження програм – передумов як основи для подальшого формування системи безпечності (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 17, СК 18, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 7, ПРН 10, ПРН 11, ПРН 15) / оцінювання на практичному занятті;• здатність до розробки, впровадження та застосування системи менеджменту безпечності під час виробництва, зберігання, реалізації харчової продукції (ЗК 1, ЗК 2, ЗК 4, ЗК 5, СК 17, СК 18, ПРН 1, ПРН 3, ПРН 4, ПРН 10, ПРН 11, ПРН 15)/ оцінювання за результатами практичної роботи;• оволодіння правилами розробки та ведення протоколів системи харчової безпечності (СК 17, СК 18, СК 20, СК 23, СК 24, ПРН 5, ПРН 8, ПРН 10, ПРН 11, ПРН 14, ПРН 15, ПРН 17, ПРН 18, ПРН 24) / аналіз конкретних кейс-завдань.
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 32 години лекції, 24 години практичні заняття; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел

СК 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

Програмні результати навчання

ПРН01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій

ПРН03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії

ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії

ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення

ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування

ПРН08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів

ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)

ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємств ресторанної індустрії

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи

ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Модуль 1. Заклад ресторанного господарства як об'єкт впровадження системи менеджменту безпеки Вступ	Практичні (ПЗ) заняття		Самостійна робота	Характеристика основних законодавчих документів в напрямку проведення технологічної експертизи з харчової безпеки. Розробка документації з харчової безпеки харчової продукції за різними класифікаційними групами. Елементи технологічного аудиту продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства за групами, визначте рівень їх конкурентоспроможності та доцільності впровадження у ЗРГ
Лекція 2.	<i>Тема 1.1.</i> Заклад ресторанного господарства як об'єкт впровадження системи менеджменту безпеки	ПЗ-1	<i>Тема 1.1.</i> Заклад ресторанного господарства як об'єкт впровадження системи менеджменту безпеки		
Лекція 3, 4.	<i>Тема 1.2.</i> Законодавчі вимоги до безпеки харчової продукції. Характеристика нормативно-правових актів, які регламентують діяльність ЗРГ, в т.ч. питання розробки та впровадження системи безпеки на основі HACCP. Концепція безпеки харчових продуктів. Вибір стандарту для побудови системи управління безпекою харчових продуктів	ПЗ -2	<i>Тема 2.1.</i> Характеристика та принципи розробки програм забезпечення обов'язкових попередніх умов для ефективного впровадження та функціонування системи безпеки в ресторанній індустрії		
Лекції 5, 6	Модуль 2. Номенклатура та характеристика обов'язкових попередніх умов безпеки харчової продукції <i>Тема 2.1.</i> Характеристика та принципи розробки програм забезпечення обов'язкових попередніх умов для ефективного впровадження та функціонування системи безпеки в ресторанній індустрії	ПЗ - 3	<i>Тема 2.1.</i> Характеристика та принципи розробки програм забезпечення обов'язкових попередніх умов для ефективного впровадження та функціонування системи безпеки в ресторанній індустрії		
Лекції 7.	Модуль 3. Фактори ризику, їх значущість та контроль. <i>Тема 3.1.</i> Біологічні фактори ризику та споживач (основні патогенні бактерії харчових продуктів, віруси, паразити). Ідентифікація, контроль та управління біологічними небезпечними чинниками	ПЗ - 4	<i>Тема 3.2.</i> Характеристика засобів та методів промислової санітарії. Особиста гігієна		
Лекції 8, 9	<i>Тема 3.2.</i> Характеристика засобів та методів промислової санітарії. Особиста гігієна	ПЗ - 5	<i>Тема 4.1.</i> Принципи проведення HACCP –аналізу: розробка та опис схем виробництва, їх аналіз		
Лекції 10 - 16	Модуль 4. Реалізація системи менеджменту безпеки харчової продукції <i>Тема 4.1.</i> Принципи проведення HACCP –аналізу	ПЗ - 6	<i>Тема 4.1.</i> Принципи проведення HACCP – аналізу:- ідентифікація та методи оцінювання небезпечних факторів, - засоби моніторингу критичних точок керування, валідація критичних меж		
	- схема HACCP – контролю,				
	- ідентифікація та методи оцінювання небезпечних факторів, - засоби моніторингу критичних точок керування, валідація критичних меж				
	- опис продукту та способів споживання, - розробка та опис схем виробництва, їх аналіз, Аналіз прикладів з практики (кейсів)				
	- ідентифікація та методи оцінювання небезпечних факторів,				

- засоби моніторингу критичних точок керування, валідація критичних меж

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Система НАССР. Довідник: / Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003 – 218 с. - (Серія «Нормативна база підприємства»).
2. Бочарова О.В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції. – Видавництво «Атлант», 2016. – 376 с.
3. Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб, Г. Миронюк (Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів, м. Київ). - Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР . 2011 рік, IIFSQ, м. Київ, Україна – 236 с. [Режим доступу: https://smr.gov.ua/images/misto/Pipryemstvo/Harchuvannya/6._posibnyk_nassr.pdf].
4. Простежуваність харчових продуктів: основні питання. Перший в Україні довідник у партнерстві з: ©2018 Група Світового банку 1818 H Street NW Вашингтон. - Режим доступу [http://consumer.gov.ua_web.pdf]
5. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів продовольчої сировини № 191-IV від 24.10.2002».
6. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24 липня 2002 року N 219
7. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT).
8. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник //К.: ВЦ «Академія». – 2011. – 520 с.

Методичне забезпечення

1. Матеріали дисципліни представлено у системі навчального веб-середовища ХДУХТ e-front.
2. Опорний конспект лекцій.
3. Пакет візуального супроводження (електронний ресурс, навчальні фільми).
4. Методичні вказівки та завдання до практичних занять.
5. Методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів.
6. Навчальні та контролюючі тести.
7. Екзаменаційні питання.
8. Фонд законодавчого та інструктивного матеріалу (електронний ресурс).

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.