

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



НАССР І СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма		факультет	управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Сподар Катерина Вікторівна



Вища освіта – спеціальність «Організація оптової та роздрібної торгівлі»
Науковий ступінь – кандидат технічних наук, 05.18.15 Товарознавство харчових продуктів
Вчене звання – доцент кафедри товарознавства, торгівлі та управління якістю товарів
Досвід роботи – 12 років
Показники професійної активності тематики курсу:
 - авторка візуального супроводження дисципліни;
 - співавторка більше 5 методичних розробок;
 - співавторка 3+ тематичних публікацій;
 - учасниця методичних конференцій.

телефон	0635607464	Ел. пошта	katespodar@gmail.com	Дистанційна підтримка	Googlemeet Zoom
---------	------------	-----------	----------------------	-----------------------	--------------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей та застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в управлінні безпечністю товарів та послуг у готельно-ресторанному бізнесі
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	- Здатність організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки (РН 07) / індивідуальні завдання. - Здатність здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства (РН 12) / індивідуальні завдання. - Здатність виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (РН 16) / індивідуальні завдання; - Вміння презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції (РН 18) / індивідуальні завдання.
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 12 годин лекцій, 12 годин практичних занять, підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, залученість, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Основні положення систем управління безпечністю					
Лекція 1	Історія створення системи HACCP. Проблема безпечності товарів на сучасному етапі	Практичне завдання 1	Державна політика України у сфері безпечності товарів	Самостійна	Значення та сутність управління безпечністю товарів
					Методи управління безпечністю товарів
Лекція 2	Санітарно – гігієнічні вимоги Комісії з Кодексу Аліментаріус	Практичне завдання 2	Санітарно – гігієнічні вимоги Комісії з Кодексу Аліментаріус		Контроль за безпечністю товарів та послуг в Україні
					HACCP і міжнародна торгівля
Модуль 2. Особливості положення систем управління безпечністю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу					
Лекція 3	Розробка та запровадження системи управління безпечністю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу	Практичне завдання 3	Політика підприємства щодо управління безпечністю	Самостійна робота	Передумови впровадження систем управління безпечністю на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу
Лекція 4	Міжнародні правові аспекти запровадження системи HACCP	Практичне завдання 4	Небезпечні чинники в системі HACCP		Система управління безпечністю HACCP
Лекція 5	Система аналізування небезпечних чинників та критичні точки контролю, та настанови з її застосування	Практичне завдання 5	Запобіжні заходи щодо регулювання небезпечних чинників		Критерії оцінювання можливої істотності негативних впливів небезпечних чинників на здоров'я. Критерії оцінювання ймовірності виникнення небезпечних чинників
Лекція 6	Управління інцидентами, пов'язаними з безпечністю товарів та послуг	Практичне завдання 6	Вимоги щодо необхідності здійснення процедур вилучення/відкликання небезпечних товарів та послуг.		Вимоги ISO 22000:2005 (ДСТУ ISO 22000:2007).

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» // Відомості Верховної Ради України. – 2005. – № 51. – Ст. 557 (2).
2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24 лютого 1994 року № 4004-XII // Відомості Верховної Ради України. – 2006. – № 5-6. – Ст. 74 (3), № 22. – Ст. 184 (15).
3. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12 травня 1991 року
4. № 1023- XII // Відомості Верховної Ради УРСР. – 1991. – № 30. – Ст. 379.
5. Закон України «Про стандартизацію» // Відомості Верховної Ради України. – 2006. – № 4. – Ст. 52, № 14. – Ст. 116(8), № 22. – Ст. 181, № 33. – Ст. 281, № 47. – Ст. 461.
6. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію» від 10 травня 1993 року № 46-93 // Відомості Верховної Ради України. – 1993. – № 27. – Ст. 289.
7. ДСТУ 3230-95. Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення – К. : Держстандарт України, 1996. – 32 с.
8. Постанова Верховної Ради України Про Основні напрями державної політики України у галузі охорони довкілля, використання природних ресурсів та забезпечення екологічної безпеки» від 5 березня 1998 р. № 188/98-ВР.
9. DRAFT INT.STAND. ISO/DIS 22000:2004. Food safety Management systems – Requirements for organization throughout the food chain. – Системи управління безпечністю харчових продуктів. – Вимоги до організацій ланцюга харчової продукції.
10. ISO 9001:2000. Quality management systems. – Requirements. – Системи управління якістю. - Вимоги.
11. Recommended International Code of Practice. General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), Amd. (1999).
12. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application, Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), Amd. (1999).
13. Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines. National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF), US, August 14, 1997.
14. ALINORM 03/13A, Appendix II: Draft Revised Guidelines for the Application of the HACCP System (at step 8 of the procedure).
15. ALINORM 03/41. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Alimentarius Commission. Twenty-sixth session, FAO headquarters, Rome, 30 June – 7 July 2003. Report.
16. ДСТУ 4161–2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
17. ДСТУ ISO 9000–2001 Системи управління якістю. Основні положення та словник.
18. ДСТУ ISO 9001–2001 Системи управління якістю. Вимоги.
19. ДСТУ 3966–2000 Термінологія. Засади і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять.
20. ISO 9000:2000(R) Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь.
21. ISO 15161:2001(E) Guide on application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry.

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 лабораторно-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.			