



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ХАРЧОВА БЕЗПЕЧНІСТЬ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

КОЛЕСНІКОВА МАРИНА БОРИСІВНА



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

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

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 28 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка понад 50 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 5 навчальних, 3 навчально-методичних посібників
- учасник понад 60 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- переможниця конкурсу „Вища школа Харківщини – кращі імена” в номінації „Кращій викладач професійно орієнтованих дисциплін”;
- консультант з розробки та удосконалення технологій харчової продукції

керівник групи харчової безпечності на промисловому підприємстві з виробництва харчової продукції

телефон	067-683-37-37	електронна пошта	Marynakolesnikova@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	-----------------------------	-----------------------	--------

ЧЕРЕМСЬКА ТЕТЯНА ВОЛОДИМИРІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)
Науковий ступінь – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції
Вчене звання – доцент
Досвід роботи – 27 років
Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка та співавторка понад 45 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 1 підручника, 1 енциклопедії, 7 навчальних посібників, 4 монографій
- учасник понад 45 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.trochiy@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів системного погляду на методологію забезпечення харчової безпеки в ресторанній індустрії, набуття відповідних компетентностей
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	• знати і розуміти основні поняття, принципи та сучасні підходи до забезпечення харчової безпеки в ресторанній індустрії, з урахуванням особливостей технологічних процесів виробництва харчової продукції (K01, K15, K18; PR01, PR05) / тестування, оцінювання практичного завдання, оцінювання самостійної роботи. • здійснювати пошук, аналіз і систематизацію інформації з нормативних, наукових та професійних джерел щодо безпеки харчових продуктів, систем управління безпекою та сучасних підходів до контролю ризиків у ЗРІ (K02, K04, K05; PR02, PR03, PR04) / оцінювання самостійної роботи; • аналізувати вплив технологічних процесів, властивостей сировини, напівфабрикатів і готової продукції на формування показників безпеки харчових продуктів у ресторанній індустрії (K15, K16, K18; PR05, PR07, PR10) / тестування, оцінювання практичного завдання, оцінювання самостійної роботи; • ідентифікувати потенційні небезпечні чинники у технологіях харчової продукції, обґрунтовувати заходи їх попередження, контролю та мінімізації в умовах закладів ресторанної індустрії (K16, K18, K19; PR07, PR08, PR10) / розв'язання кейс-завдань, оцінювання практичного завдання; • застосовувати принципи систем управління безпекою харчових продуктів під час розроблення, удосконалення та впровадження технологій продукції ресторанної індустрії (K15, K18, K19; PR07, PR08, PR10) / тестування, оцінювання практичного завдання, оцінювання; • використовувати сучасні методи досліджень, контролю та оцінювання для вирішення прикладних завдань із забезпечення безпеки харчової продукції в ресторанній індустрії (K04, K16, K22; PR03, PR05, PR07) / оцінювання практичних завдань;

	обґрунтовувати технологічні рішення щодо виробництва безпечної харчової продукції з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі, вимог до технологічних процесів та систем управління безпечністю (K15, K16, K18, K19; ПР01, ПР08, ПР10) / аналіз ситуаційних завдань, підсумковий контроль.
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 36 годин лекції, 26 годин практичні заняття; модульний контроль - тестування; підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, індивідуальна, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом та робочою програмою дисципліни

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності	K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення K18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації K19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології, зокрема технології ресторанної індустрії, з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач	Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, зокрема технології ресторанної індустрії, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів
-----------------------	--	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Лекція 1, 2, 3,4	Розділ 1. Заклад ресторанного господарства як об'єкт впровадження системи менеджменту безпечності Вступ. Тема 1.1. Законодавчі вимоги до безпечності харчової продукції – нормативно-правове забезпечення в Україні та ЄС. Культура харчової безпечності Тема 1.2. Характеристика закладів ресторанної індустрії як об'єктів впровадження системи менеджменту безпечності	Практич ні заняття (ПЗ) ПЗ – 1, 2	Тема 1.2. Характеристика закладів ресторанної індустрії як об'єктів впровадження системи менеджменту безпечності	С а м о с т і й н а р о б о т а	Самостійна робота здобувачів освіти передбачає опрацювання теоретичного матеріалу за темами дисципліни, зокрема: законодавчих вимог до безпечності харчової продукції в Україні та ЄС і формування культури харчової безпечності; характеристик закладів ресторанної індустрії як об'єктів впровадження систем менеджменту безпечності; принципів розроблення програм-передумов (PRP); ідентифікації, контролю та управління біологічними, хімічними та фізичними небезпечними чинниками; виробничої санітарії та особистої гігієни; методології розроблення документації технологічного модулю системи менеджменту безпечності; принципів створення безпечних технологій і обґрунтування терміну придатності продукції; алгоритмів дій закладів ресторанної індустрії при епідеміях і виникненні небезпек; питань харчового шахрайства (Food Fraud) та застосування системи VACCP.
Лекція 5, 6, 7, 8	Розділ 2. Номенклатура та характеристика обов'язкових попередніх умов (PRP) безпечності харчової продукції Тема 2.1. Характеристика та принципи розроблення PRP для ефективного впровадження та функціонування системи безпечності в ЗРІ	ПЗ – 3, 4	Тема 2.1. Характеристика та принципи розроблення PRP для ефективного впровадження та функціонування системи безпечності в ЗРІ		
Лекція 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15	Розділ 3. Реалізація системи менеджменту безпечності харчової продукції в ЗРІ Тема 3.1. Біологічні небезпечні чинники: ідентифікація, контроль та управління Тема 3.2. Хімічні небезпечні чинники: ідентифікація, контроль та управління Тема 3.3. Виробнича санітарія та особиста гігієна як елементи запобігання виникненню біологічних та хімічних небезпечних чинників Тема 3.4. Фізичні небезпечні чинники: ідентифікація, контроль та управління Тема 3.5. Характеристика та методологія розроблення документації технологічного модулю системи менеджменту безпечності	ПЗ – 5, 6 ПЗ – 7, 8, 9, 10, 11	Тема 3.3. Виробнича санітарія та особиста гігієна як елементи запобігання виникненню біологічних та хімічних небезпечних чинників Тема 3.5. Характеристика та методологія розроблення документації технологічного модулю системи менеджменту безпечності.		
Лекція 16, 17, 18	Розділ 4 Принципи розроблення та реалізація безпечних технологій в ЗРІ Тема 4.1. Принципи розроблення безпечних технологій: роль безпечності сировини, технологічних процесів, пакування. Обґрунтування терміну придатності харчового продукту Тема 4.2. Алгоритм дій закладу ресторанної індустрії при епідеміях та виникненні небезпек (біологічних, фізичних, хімічних) Тема 4.3 Харчове шахрайство (Food Fraud) та система VACCP. Кейс-банк інцидентів	ПЗ – 12, 13	Аналіз кейсів		

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. Київ: видавництво «Атлант», 2016. 376с.
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за заг. ред. А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL: https://moz.gov.ua/uploads/2/12337-metodicni_nastanovi.pdf.
4. Про якість та безпеку харчових продуктів продовольчої сировини : Закон України від 24.10.2002 р. № 191-IV.
5. Перелік чинних та скасованих стандартів. Офіційний сайт ДП УкрНДНД». URL: <http://uas.org.ua/ua/>
6. Офіційний сайт Головного управління держспоживслужби у Харківській області. URL: <http://kh-consumer.gov.ua/>.
7. Каталог НД України on-line. URL: <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1>.
8. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» : Закон України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>
9. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT). [Чинний від 2019-12-01]. Київ : ДП «УкрНДНД», 2019. 25 с.

Методичне забезпечення

1. Матеріали дисципліни «Харчова безпечність в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» першого (бакалаврського) РВО денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. Харків: ДБТУ <http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338>
 2. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: опорний конспект лекцій для студентів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», перший (бакалаврський) РВО /доц. Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В.// Державний біотехнологічний університет. Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії. Харків.: РВВ ДБТУ, 2022. –102 с.
 3. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Харчова безпечність в ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: проф. Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В. // Державний біотехнологічний університет. Харків: ДБТУ, 2024. 28 с.
 4. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: методи. вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи для студентів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», перший (бакалаврський) РВО /доц. Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В.// Державний біотехнологічний університет. Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії. Харків: РВВ ДБТУ, 2022. –22 с.
 5. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: контролюючі тести з дисципліни «Харчова безпечність у ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», перший (бакалаврський) РВО /доц. Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В.// Державний біотехнологічний університет. Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії. Харків.: РВВ ДБТУ, 2022. – 25 с.
 6. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: Питання до підсумкового контролю (екзамен) з дисципліни «Харчова безпечність в ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: проф. Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В. // Державний біотехнологічний університет. Харків: ДБТУ, 2024. 16с.
- Фонд законодавчого та інструктивного матеріалу з дисципліни «Харчова безпечність в ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» СВО бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків: ДБТУ

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf)			
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 та етику академічних взаємовідносин»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.			