



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 ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 29 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка понад 60 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 „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	Moodle
---------	---------------	------------------	-----------------------------	-----------------------	--------

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 – 27 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка та співавторка понад 55 наукових та навчально-методичних розробок,
- співавторка 1 підручника, 1 енциклопедії, 8 навчальних посібників, 5 монографій
- учасник понад 55 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 безпечності 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; PR01, PR08, PR10) / аналіз ситуаційних завдань, підсумковий контроль.
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 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	PR01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії PR02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти PR03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії PR04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії PR05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення PR07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування PR08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності, зокрема технології ресторанної індустрії, з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі PR10. 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	Прак ти чні зан яття (ПЗ) ПЗ – 1, 2	Тема 1.2. Характеристика закладів ресторанної індустрії як об'єктів впровадження системи менеджменту безпечності	Самостійна робота	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. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> /
2. 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 «УкрНДНЦ», 2019. 25 с.
3. ISO 22000:2018. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain. Geneva : International Organization for Standardization, 2018. 33 p. URL: <https://www.iso.org/standard/65464.html>.
4. Codex Alimentarius Commission. General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969). Revised 2023. Rome : FAO ; WHO, 2023. URL: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/>.
5. Система HACCP. Довідник. Львів : НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. 218 с. (Серія «Нормативна база підприємства»).
6. International Finance Corporation. Food Safety Handbook: A Practical Guide for Building a Robust Food Safety Management System. Washington, DC : World Bank Group, 2020. URL: <https://hdl.handle.net/10986/33547>.
7. Безрученков Ю. В. Системи HACCP у закладах готельно-ресторанного господарства : навч.-метод. посіб. для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ : ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 160 с. URL: <https://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8002>
8. Ткаченко А. С., Басова Ю. О., Горячова О. О. та ін. Впровадження системи HACCP для операторів ринку харчових продуктів : практ. посіб. / за заг. ред. А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с. URL: https://moz.gov.ua/uploads/2/12337-metodicni_nastanovi.pdf.

Методичне забезпечення

1. Матеріали ОК «Харчова безпечність в ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13(181) «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання у системі навчального веб-середовища. URL: <http://moodle.btu.kharkiv.ua/course/view.php?id=1338>.
2. Колеснікова М. Б., Черемська Т. В. Харчова безпечність в ресторанній індустрії : робоча програма освітньої компоненти для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13(181) «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії», денної та заочної форм навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 20 с.
3. Колеснікова М. Б., Черемська Т. В. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: силабус освітньої компоненти для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13(181) «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 4 с.
4. Колеснікова М. Б., Черемська Т. В. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: конспект лекцій (презентації лекцій, електронна версія) для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13(181) «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026.
5. Колеснікова М. Б., Черемська Т. В. Харчова безпечність в ресторанній індустрії : методичні вказівки до проведення практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13(181) «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 39 с.
6. Колеснікова М. Б., Черемська Т. В. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: методичні вказівки для самостійного вивчення освітньої компоненти для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13(181) «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 28с.
7. Колеснікова М. Б., Черемська Т. В. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: тестові завдання для поточного та підсумкового контролю для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13(181) «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 45 с.
8. Колеснікова М. Б., Черемська Т. В. Харчова безпечність в ресторанній індустрії: питання до підсумкового контролю (екзамен) з освітньої компоненти для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності G13(181) «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / Держ. біотехнол. ун-т. Харків : ДБТУ, 2026. 10с.

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.