

**Силабус навчальної дисципліни****«Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР»**

<b>Спеціальність</b>	181 Технологія харчування
<b>Освітня програма</b>	181.010 Ресторанні та крафтові харчові технології
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	4 курс, 1 семестр
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	5 кредитів
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 102 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Екзамен
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://hrb.hneu.edu.ua/">http://hrb.hneu.edu.ua/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	davydova_oks@ukr.net, <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
<b>Дні занять</b>	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

**Мета** навчальної дисципліни: формування системи знань щодо управління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР на всіх етапах її життєвого циклу з метою ефективного її використання з прийняття рішень щодо визначення та забезпечення якості продукції у ресторанному господарстві в умовах ринкових відносин

**Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**

<b>Пререквізити</b>	<b>Постреквізити</b>
Гігієна і санітарія в галузі	Переддипломна практика
Стандартизація, сертифікація і метрологія	Дипломний проект
Технологія продукції ресторанного господарства	
Методи контролю харчової продукції	
Безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі	

**Зміст навчальної дисципліни**

**Змістовий модуль 1. Організаційно-методичні основи сучасної концепції управління безпечністю харчових продуктів**

**Тема 1. Вступ. Основи безпечності харчової продукції**

**Тема 2. Міжнародні стандарти управління якістю як основа для запобігання розповсюдження неякісної та фальсифікованої продукції**

**Тема 3. Методологічні концепції системи управління безпекою харчової продукції – системи НАССР**



<b>Тема 4. Стратегія та переваги системи НАССР</b>	
<b>Тема 5. Принципи системи НАССР</b>	
<b>Змістовий модуль 2. Практичні аспекти впровадження системи НАССР у виробництво закладів ресторанного господарства та харчової промисловості</b>	
<b>Тема 6. Супутні програми НАССР як основа виробництва безпечної продукції</b>	
<b>Тема 7. «Життєвий цикл» реалізації принципів НАССР</b>	
<b>Тема 8. Етапи впровадження системи НАССР у виробництво закладів ресторанного господарства та харчової промисловості</b>	
<b>Тема 9. Процедури функціонування системи НАССР</b>	
<b>Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни</b> <i>Мультимедійний проектор</i>	
<b>Сторінка курсу на платформі Moodle</b> <b>(персональна навчальна система)</b>	<a href="https://pns.hneu.edu.ua/my">https://pns.hneu.edu.ua/my</a>
<b>Система оцінювання результатів навчання</b>	
<p>Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».</p> <p>Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни.</p>	
<b>Політики навчальної дисципліни</b>	
<p>Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи</p> <p><i>Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни <a href="https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438">https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438</a></i></p>	