



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

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>4 курс, 7 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 20 год. Практичні (семінарські) – 20 год. Самостійна робота – 80 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., професор</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>davydova_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС</i>
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	
Пререквізити	Постреквізити
Гігієна і санітарія в галузі	Крафтові технології
Стандартизація, сертифікація і метрологія	Виробнича практика
Технологія продукції ресторанного господарства	Переддипломна практика
Методи контролю харчової продукції	Кваліфікаційна робота
Основи здорового способу життя, безпека життєдіяльності та охорона праці	
Управління якістю продукції та послуг у ресторанному господарстві	
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	
Тема 4. Стратегія та переваги системи НАССР	
Тема 5. Принципи системи НАССР	
Змістовий модуль 2. Практичні аспекти впровадження системи НАССР у виробництво закладів ресторанного господарства та харчової промисловості	
Тема 6. Супутні програми НАССР як основа виробництва безпечної продукції	
Тема 7. «Життєвий цикл» реалізації принципів НАССР	
Тема 8. Етапи впровадження системи НАССР у виробництво закладів ресторанного господарства та харчової промисловості	
Тема 9. Процедури функціонування системи НАССР	
Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни <i>Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM</i>	
Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	https://pns.hneu.edu.ua/my
Система оцінювання результатів навчання Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів, – 60. Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; колоквиуми та презентації за темами. Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни.	
Політики навчальної дисципліни Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями 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 <i>Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни</i>	