



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ (ЦНТУ)

Кафедра економіки, підприємництва
та готельно-ресторанної справи



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва курсу	НАССР у готельно-ресторанній справі	
Викладач		В.В. Дуб, канд. техн. наук, доц., доцент кафедри економіки, підприємництва та готельно- ресторанної справи
Контактний телефон викладача	+380508132050	
E-mail:	vvdub7@gmail.com	
Обсяг та ознаки дисципліни	Вибіркова дисципліна професійної підготовки Форма контролю: залік. Загальна кількість кредитів - 4, годин – 120. Формат: очний (offline) / дистанційний (online). Мова викладання: українська.	
Консультації	Консультації проводяться відповідно до графіку, розміщеному в інформаційному ресурсі moodle.kntu.kr.ua; у режимі відео конференцій Zoom, через електронну пошту, Viber.	
Пререквізити	Особливі вимоги відсутні.	

1. Мета і завдання дисципліни

Метою вивчення дисципліни «НАССР у готельно-ресторанній справі» є формування у здобувачів знань щодо розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом у готельно-ресторанних комплексах відповідно до принципів системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР), використання системи як інструменту для розвитку малого та середнього бізнесу України.

Основними завданнями, що мають бути виконані у процесі вивчення дисципліни, є теоретична підготовка здобувачів другого рівня вищої освіти з таких питань:

- поняттєво-термінологічна база системи НАССР;
- якість та безпечність харчових продуктів на підприємствах галузі на основі стандартів системи НАССР;
- здатності оцінювати та усувати ризики і невизначеності для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.;
- реалізувати тенденції впровадження принципів НАССР на підприємствах України,
- міжнародний досвід розвитку НАССР.

2. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:

- розв'язувати складні задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи;
- шукати, обробляти та аналізувати інформації з різних джерел;
- використовувати інформаційні та комунікаційні технології;
- створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- самостійного опановувати нові знання, використовувати інноваційні технології у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

3. Політика курсу та академічна доброчесність

Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлювати наслідки її порушення.

При організації освітнього процесу в Центральноукраїнському національному технічному університеті здобувачі вищої освіти, викладачі та адміністрація діють відповідно до: Положення про організацію освітнього процесу; Положення про організацію вивчення вибіркокових навчальних дисциплін та формування індивідуального навчального плану ЗВО; Кодексу академічної доброчесності ЦНТУ.

4. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1.

Тема 1. Історія та етапи формування системи НАССР.

Тема 2. Теоретико-методологічні аспекти впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 3. Нормативно-правова база системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 4. Аналіз небезпечних факторів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 5. Процедури ефективного функціонування НАССР у готельно-ресторанному бізнесі.

Змістовий модуль 2.

Тема 6. Документація процедур НАССР.

Тема 7. Процедури перевірки ефективності системи НАССР. Визначення критичних контрольних точок (ККТ).

Тема 8. Програми-передумови для підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 9. Блок-схеми технологічних процесів та робочих листів. Опис харчового продукту або страв за групами.

Тема 10. Документація для здійснення контролю НАССР в готельно-ресторанному бізнесі

5. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів, усне опитування, тестовий контроль.

Форма підсумкового контролю: залік.

По поточному контролю здобувач має можливість отримати бали за активність на лекційних та практичних заняттях, виявлення рівня підготовки здобувачів із зазначеної теми під час опитування, участі в лекційних дискусіях, тестування, підготовки доповіді-презентації та індивідуальних завдань.

Результати навчання, набуті шляхом неформальної, інформальної освіти зараховуються відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти в Центральноукраїнському національному технічному університеті.

При контролі на лекційних та практичних заняттях оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у виступах з доповідями-презентаціями та при підготовці індивідуальних завдань; правильність написання тестів; результати поточного опитування, розв'язання розрахункових практичних завдань.

Таблиця 1

Схема нарахування балів за видами робіт

Види робіт	Максимальна кількість балів за один вид робіт	Орієнтовна кількість робіт, необхідних для одержання здобувачем максимальної кількості балів протягом семестру	Максимальна кількість балів, яку можливо отримати протягом семестру за видом роботи	В тому числі розподіл за рубіжними контролями, враховуючи розподіл балів	
				I	II
Виконання практичних завдань	5	2 завдання	10	5 балів	5 балів
Поточне опитування	5	2 відповіді	10	5 балів	5 балів
Доповіді-презентації на практичних заняттях	5	2 доповіді-презентації	10	5 балів	5 балів
Тестування	5	4 тести	20	10 балів	10 балів
Підготовка індивідуальних завдань	5	2 індивідуальні завдання	10	5 балів	5 балів
Разом			60 балів	30 балів	30 балів

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та додаткової літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- самостійність виконання завдання;
- акуратність оформлення письмової роботи.

Участь в поточному опитуванні, доповідь-презентації на практичних заняттях, підготовка індивідуальних завдань оцінюється у 5 балів за:

- повний, розгорнутий, вичерпний виклад змісту поставленого питання або проблеми;

- повний перелік необхідних для розкриття змісту питання фахових категорій, норм та стандартів;
- виявлення творчих здібностей у розумінні, викладенні й використанні навчально-програмного матеріалу;
- здатність здійснювати порівняльний аналіз різних теорій, концепцій, підходів та самостійно робити логічні висновки й узагальнення; знання історії створення таких теорій та еволюції поглядів основних представників;
- уміння користуватись методами наукового аналізу галузевих трендів, процесів і характеризувати їхні риси та форми виявлення;
- демонстрація здатності висловлення та аргументування власного ставлення до альтернативних поглядів на дане питання;
- використання актуальних фактичних та статистичних даних, знань фактажу, які підтверджують тези відповіді на питання;
- знання необхідних законів і нормативних матеріалів України, міжнародних та міждержавних угод з обов'язковим на них посиланням під час розкриття питань, які того потребують;
- засвоєння питань програми курсу відповідно до основної та додаткової літератури.

Відповідь знижується на 1 бал, якщо не виконано дві вимоги до відповіді на вищий бал.

Відповідь оцінюється у 0 балів за неготовність до заняття.

При виконанні тестування здобувач виконує тест з теми дисципліни, який складається з 10 тестових питань, що оцінюються в 0,5 бали кожне.

При виконанні практичних задач здобувач може отримати: 5 балів – ставиться, якщо практичне завдання виконане вірно;

4 бали – ставиться, якщо в практичному завданні допущені незначні помилки;

3 бали – якщо завдання виконане вірно не менше 50% обсягу завдання;

2 бали – якщо завдання виконане вірно менше половини обсягу завдання;

1 бал – якщо завдання виконане вірно не менше 25% обсягу завдання; 0 балів - якщо завдання не виконано або виконано невірно.

Впродовж семестру здобувач може отримати максимум 60 балів, в тому числі за перший рубіжний контроль – 30 балів, за другий рубіжний контроль – 30 балів, 40 балів виносяться на підсумковий контроль.

Кількість балів, одержана здобувачем вищої освіти на підсумковому контролі, додається до результатів рубіжних контролів, що разом складає оцінку знань здобувача вищої освіти з навчальної дисципліни за 100-бальною шкалою та переводиться в оцінку за шкалою ЄКТС і національною шкалою («Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно»).

Для переводу підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, вираженої у балах, у семестрову оцінку за національною шкалою та в залікову оцінку за шкалою ЄКТС використовується шкала.

Шкала оцінювання: ЄКТС, національна та ЦНТУ

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка	
		За національною системою (екзамен)	За системою ЦНТУ
A	ВІДМІННО - відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ - вище середнього рівня з кількома помилками	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ - в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок		74-81
D	ЗАДОВІЛЬНО - непогано, але зі значною кількістю недоліків	3 (задовільно)	64-73
E	ДОСТАТНЬО - виконання задовольняє мінімальні критерії		60-63
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО - потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	2 (незадовільно)	35-59
F	НЕЗАДОВІЛЬНО - необхідна серйозна подальша робота		1-34

Рівень знань здобувачів вищої освіти за національною шкалою відповідає таким критеріям:

– «відмінно» – здобувач вищої освіти досконало засвоїв теоретичний матеріал, глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, основні положення наукових першоджерел та рекомендованої літератури, логічно мислить і будує відповіді, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок;

– «добре» – здобувач вищої освіти добре засвоїв теоретичний матеріал, аргументовано викладає його, володіє основними аспектами з першоджерел та рекомендованої літератури, має практичні навички, висловлює свої міркування з приводу тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей і похибок у логіці викладу теоретичного змісту або при аналізі практичного матеріалу;

– «задовільно» – здобувач вищої освіти, в основному, володіє теоретичними знаннями з навчальної дисципліни, орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, але непереконливо відповідає, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань; відповідаючи на запитання практичного характеру, виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутньою діяльністю;

– «незадовільно» – здобувач вищої освіти не опанував навчальний матеріал дисципліни, не знає наукових фактів, визначень, майже не орієнтується в першоджерелах та рекомендованій літературі, наукове мислення відсутнє, практичні навички не сформовані.

6. Рекомендовані джерела інформації:

Основна література

1. Брич, В. Я. Економічний механізм управління інноваційним розвитком підприємств [Текст]: монографія / В.Я. Брич, Л.В. Дерманська, Я.О. Шпак. Тернопіль, 2018.
2. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко та ін.; за ред. А.С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.
3. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Навчальний посібник. К.: ВЦ «Академія», 2015. 520 с.
4. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с.
5. Євлаш В.В., Головка М.П., Прісс О.П. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2019. 97 с.
6. Корзун В. Н. Гігієна харчування. Навчальний посібник. КНТЕУ, 2019. 236 с.
7. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.

Додаткові джерела:

1. Пчелянська Г.О. Безпека та якість продовольчих товарів: міжнародний аспект. *Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія: Економічні науки.* №3 (69). Том 2. Вінниця 2017. С.172-177.

2. Слободкін В.І. Світові системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів та здійснення державного санітарно-епідеміологічного нагляду за умов їх розвитку. Посібник. К.: НМАПО імені П.Л. Шупика і Центральна СЕС МОЗ України, 2007. 55 с.

3. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: навч. посіб. Київ : Колос, 2018. 184 с.

4. Якубчак О.М., Галабурда М.А., Бокарев Б. О. Імплементация законодавства з безпечності харчових продуктів до європейських вимог. Міжнародна науково-практична конференція «Контроль безпечності харчових продуктів. Україна-ЄС: невирішені питання» (19– 20 квітня 2018 р.). Київ, 2018. С. 14-17.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Практичний посібник «Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://puet.edu.ua/projects/praktychnyj-posibnyk-vprovadzhennya-systemy-nassr-dlya-operatoriv-rynku-harchovyh-produktiv/>

2. Стандарти НАССР. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://mon.gov.ua/osvita-2/zagalna-serednya-osvita/shkilne-kharchuvannya/standarti-nassr>

3. Що таке система НАССР і як її застосовувати. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://znaimo.gov.ua/shcho-take-systema-nassr-i-yak-ii-zastosovuvaty>