

УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Гарант освітньої програми

“” К.В. Калайда

“” 2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Освітній рівень: магістр

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність: G13 Харчові технології

Освітня програма: Технології харчування

Факультет: інженерно-технологічний

Умань – 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності G13 Харчові технології освітньої програми «Технології харчування». Умань: Уманський НУС, 2025. 14 с.

Розробник: д.т.н., професор
 Заморська І.Л.

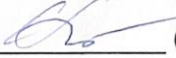
Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій

Зав. кафедри
 Чернега А.О.

“29 серпня” 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно - технологічного факультету

Протокол від “29 серпня” 2025 року № 1

Голова  (І.Л. Заморська)

“29 серпня” 2025 року

© УНУ, 2025 рік

©Заморська І.Л., 2025 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Обов'язкова	
Модулів – 1	Спеціальність: 181 Харчові технології	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 5		1-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		Семестр	
Загальна кількість годин – 180		1-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 4 самостійної роботи студента -6	Освітній рівень: магістр Освітня програма Технології харчування	Лекції	
		28 год.	
		Практичні	
		32 год.	
		Самостійна робота	
		120 год.	
		Індивідуальне завдання - Вид контролю: екзамен	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства» розроблена відповідно до Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва, затвердженого Вченою радою від 08.10.2020 (протокол №1) із змінами та доповненнями від 11.07.2024 (протокол №8).

Мета дисципліни: формування у студентів системи знань необхідних для виробничо-технологічної та дослідницької діяльності щодо організаційних, нормативно-правових питань управління якістю і безпечністю; розроблення та впровадження систем управління якістю і безпечністю; принципів їх ефективного функціонування; методів контролю й оцінювання рівня якості і безпечності; вміння та навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань щодо контролю, забезпечення, підвищення й управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства.

Завдання дисципліни: набуття студентами компетентностей та досягнення програмних результатів навчання в сфері управління якістю та безпечністю; ознайомлення з нормативною базою щодо управління якістю та безпечністю; методами контролю якості та безпечності продуктів харчування; організацією та процесами систем управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:** національну та міжнародну нормативно-правову базу щодо управління якістю харчових продуктів, організаційно-методичні принципи забезпечення й управління якістю продукції, контроль якості та організація системи управління якістю продукції ресторанного господарства, законодавчі аспекти запровадження системи НАССР, алгоритм запровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості.

Вивчення навчальної дисципліни «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства» передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК 1	Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел	РН 1	Відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій

		РН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
ЗК 3	Здатність генерувати нові ідеї (креативність)	РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 6	Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі	РН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.
		РН 5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій
		РН 11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів
СК 8	Здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування	РН 11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства», наведено в табл. 2, 3.

Таблиця 2

Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства»

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	національну та міжнародну нормативно-правову базу щодо управління якістю харчових продуктів;	лекція, практичне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних
1.2	організаційно-методичні принципи та особливості контролю якості та організації системи управління якістю продукції		

	ресторанного господарства;	штурм, самонавчання через Moodle	завдань, підсумковий контроль
1.3	законодавчі аспекти запровадження системи НАССР;		
1.4	алгоритм запровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості;		
1.5	критичне осмислення організації та процесів систем управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства;		
1.6	критичне осмислення ризиків, пов'язаних з якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства.		
2	Уміння/навички:		
2.1	організовувати та контролювати якість, аналізувати небезпечні чинники продукції ресторанного господарства та застосовувати логічну послідовність кроків із застосування НАССР (Codex Alimentarius);	лекція, практичне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
2.2	розробляти та впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР;		
2.3	оцінювати ефективність функціонування та вносити корективи до систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР		
3	Комунікація:		
3.1	переконливе донесення до фахівців і нефахівців знань щодо організаційно-методичних принципів забезпечення й управління безпечності і якості продукції ресторанного господарства;	практичне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
3.2	презентація систем управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства;		
3.3	ведення діалогу про ефективність функціонування систем управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства.		
4	Відповідальність і автономія		
4.1	Розуміння особистої відповідальності за стратегічні рішення та рекомендації щодо впровадження систем управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства;	лекція, практичне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
4.2	Здатність автономно управляти робочими процесами систем управління якістю та безпечністю продукції ресторанного господарства		
4.3	Здатність продовжувати навчання за спеціальністю з високим ступенем автономії		

Таблиця 3

Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з навчальної дисципліни «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства»

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
РН 1	Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій	лекція, практичне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
РН 2	Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.	лекція, практичне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
РН 3	Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях	практичне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
РН 5	Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій	лекція, практичне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль
РН 11	Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів	лекція, практичне заняття, дискусія, метод «Case-study», мозковий штурм, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, підсумковий контроль

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Управління якістю харчових продуктів

Змістовий модуль 1. National and international regulatory framework for food quality management. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо управління якістю харчових продуктів

New food legislation of Ukraine. Principles of quality management on which DSTU ISO 9000 standards are based. The main provisions of the standards of the DSTU ISO 9000-2001 series. Basic principles of state policy to ensure food safety.

Basic principles of European food legislation. Codex Alimentarius standards. Standards BRC Global Standard - Food IFS (International Food Standard), GlobalGAP, EurepGAP.

Нове харчове законодавство України. Принципи управління якістю, на яких базуються стандарти ДСТУ ISO 9000. Основні положення стандартів серії ДСТУ ISO 9000-2001. Основні засади державної політики щодо забезпечення безпеки харчових продуктів.

Базові принципи європейського харчового законодавства. Стандарти Кодекс Аліментаріус. Стандарти BRC Global Standard – Food IFS (International Food Standard), GlobalGAP, EurepGAP.

Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення й управління якістю продукції

Якість як об'єкт управління. Етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю. Міжнародний та вітчизняний досвід управління якістю. Сучасні системи управління якістю. Управління якістю на базі концепції TQM. Напрямки діяльності України у сфері якості.

Змістовий модуль 3. Контроль якості та організація системи управління якістю продукції ресторанного господарства

Кваліметричні методи оцінки якості продукції. Статистичні методи контролю і управління якістю продукції. Фактори, що впливають на якість продукції. Номенклатура показників якості та їхня характеристика. Показники якості продукції ресторанного господарства. Методи визначення якості продукції. Проблеми фальсифікації та ідентифікації харчових продуктів. Експрес-методи, арбітражні та методи визначення фальсифікації продукції ресторанного господарства.

Загальна характеристика системи управління якістю продукції ресторанного господарства. Основні аспекти системи управління якістю продукції ресторанного господарства. Застосування принципів управління якістю. Керівництво, його зобов'язання. Організація контролю якості продукції. Організація управління якістю на підприємстві ресторанного господарства. Сертифікація системи управління якістю.

Модуль 2. Управління безпечністю харчових продуктів

Змістовий модуль 4. Legislative aspects of HACCP system implementation. Законодавчі аспекти запровадження системи НАССР

National framework of regulatory documents on food safety. Basic provisions on food safety regulated by the International Code of General Principles of Food Hygiene Codex Alimentarius, Council Directive 93/43 EEC on Food Hygiene. Permanent procedures based on HACCP principles. Benefits of implementing the HACCP system.

Національна база нормативних документів щодо безпечності харчових продуктів. Основні положення щодо безпеки харчових продуктів, що регламентовані Міжнародним кодексом загальних принципів гігієни харчових продуктів Кодекс Аліментаріус, Директивою Ради 93/43 ЕЕС «Про гігієну харчових продуктів». Постійно діючі процедури, засновані на принципах НАССР. Переваги впровадження системи НАССР.

Змістовий модуль 5. Алгоритм запровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості

Принципи системи управління безпечністю харчових продуктів. Програми-передумови GMP, GHP впровадження системи НАССР на підприємствах харчової промисловості. Небезпечні чинники. Ідентифікація, аналіз та контроль мікробіологічних, хімічних та фізичних небезпечних чинників. Логічна послідовність кроків з застосування НАССР (Codex Alimentarius).

Порядок впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів. Порядок проведення сертифікації системи НАССР. Особливості впровадження системи НАССР на підприємствах ресторанного господарства.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів	Кількість годин			
	усього	денна форма		
		у тому числі		
	л.	практ.	с.р.	
Модуль 1. Управління якістю харчових продуктів				
Змістовий модуль 1. National and international regulatory framework for food quality management. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо управління якістю харчових продуктів	28	4	4	20
Змістовий модуль 2. Організаційно-методичні принципи забезпечення й управління якістю продукції	30	4	4	20
Змістовий модуль 3. Контроль якості та організація системи управління якістю продукції ресторанного господарства	46	8	8	30
Модуль 2. Управління безпечністю харчових продуктів				
Змістовий модуль 4. Legislative aspects of HACCP system implementation. Законодавчі аспекти запровадження системи HACCP	30	4	8	20
Змістовий модуль 5. Алгоритм запровадження системи HACCP на підприємствах харчової промисловості	46	8	8	30
Усього годин	180	28	32	120

5. Тематики практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Overview of the national and international regulatory framework for food quality management. Огляд національної та міжнародної нормативно-правової бази щодо управління якістю харчових продуктів	4
2	Організація розробки і впровадження систем управління якістю за TQM на підприємствах харчової промисловості	4
3	Контроль якості продукції ресторанного господарства. Проблеми фальсифікації та ідентифікації харчових продуктів	4
4	Система управління якістю продукції ресторанного господарства	4
5	Законодавчі аспекти запровадження системи HACCP	4
6	Алгоритм запровадження системи HACCP на підприємствах харчової промисловості	4
7	Розроблення документів системи управління безпекою на основі принципів HACCP	4
8	Розроблення документів системи управління безпекою на основі принципів HACCP при виробництві інноваційного виду харчової продукції	4
Разом		32

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо управління якістю харчових продуктів	20
2	Організаційно-методичні принципи забезпечення й управління якістю продукції	20
3	Контроль якості та організація системи управління якістю продукції ресторанного господарства	30
4	Законодавчі аспекти запровадження системи HACCP	20
5	Алгоритм запровадження системи HACCP на підприємствах харчової промисловості	30
Разом		120

7. Методи навчання

На лекціях використовується *метод проблемного викладання*, що передбачає постановку проблеми, формулювання задачі, а після розкривання систему доказів, порівняння точок зору, різних підходів вказується спосіб вирішення поставленої задачі.

На практичних заняттях використовуються *імітаційний метод навчання*, зокрема, аналіз конкретних ситуацій, що передбачає моделювання умов реального життя та залучення студентів до власної діяльності.

Також використовується *метод "Case-study"* з обговоренням практичних ситуацій та *пошуковий метод* для виконання прикладного завдання.

Матеріали курсу «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства» розміщені на платформі Moodle: <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=950>.

В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі відеоконференцій. Для організації освітнього процесу використовуються такі технічні сервіси, як Zoom, Viber, Telegram, Moodle та електронна пошта.

8. Методи контролю

Для забезпечення оцінювання студентів проводиться поточний (модульний) і підсумковий (екзамен) контролю.

Модульний контроль передбачає перевірку стану засвоєння визначеної системи елементів знань і вмінь студентів з того чи іншого модулю.

При контролі систематичності та активності роботи здобувачів під час занять оцінюванню в балах підлягають: рівень знань, необхідний для виконання лабораторних робіт; повнота, якість й вчасність їх виконання та результати захисту; активність при обговоренні питань, що винесені на заняття; результати експрес-контролю тощо.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінюванню в балах підлягають теоретичні знання і практичні уміння, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться письмово у формі тестів.

Повторне виконання модульних контрольних робіт на вищу кількість балів дозволяється, як виняток, з поважних причин за погодженням викладача, який викладає дисципліну, з дозволу декана факультету до початку підсумкового контролю (екзамену).

У разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, з дозволу викладача, скласти їх до останнього семінарського заняття. Час і порядок складання визначає викладач. У разі, коли студент не з'явився на проведення модульної контрольної роботи без поважних причин, він отримує нуль балів. Перездача модульного контролю допускається у строки, які встановлюються викладачем.

Знання студента з певного модуля вважаються незадовільними, за умови коли сума балів його поточної успішності та за модульний контроль складають менше 61% від максимально можливої суми за цей модуль. У такому випадку можливе повторне перескладання модуля у терміни встановлені викладачем.

Рейтингова сума балів з навчальної дисципліни після складання модулів і підсумкового контролю виставляється як сума набраних студентом балів протягом семестру та балів набраних студентом на підсумковому контролі. До підсумкового контролю допускаються студенти, які виконали всі модульні контролі, передбачені для даної навчальної дисципліни і за рейтинговим показником набрали не менш як 35 балів.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання студентів на заключному етапі вивчення дисципліни і проводиться відповідно до навчального плану у вигляді екзамену в термін, встановлений графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному даною робочою програмою навчальної дисципліни. Форма проведення контролю передбачає усну відповідь на три теоретичних питання. Зміст і структура контрольних завдань, екзаменаційних білетів і критерії оцінювання визначаються рішенням кафедри.

Якщо у підсумку студент отримав за рейтинговим показником оцінку «FX», то він допускається до повторного складання підсумкового контролю з дисципліни. Студент, допущений до повторного складання підсумкового контролю зобов'язаний у терміни, визначені деканатом, перездати невиконані (або виконані на низькому рівні) завдання поточно-модульного контролю, виконати модульні контролі і скласти підсумковий контроль. Рейтинговий показник студента з навчальної дисципліни при цьому визначається за результатами повторного складання підсумкового контролю і не впливає на загальний рейтинг студента.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, підсумкового контролю тощо).

Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) студент може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) студент може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.

Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни розподіляються наступним чином:

Поточний (модульний) контроль*							Бали за додаткову роботу	Підсумковий контроль	Сума
ЗМ1	ЗМ2	ЗМ3	МК	ЗМ4	ЗМ5	МК			
5	5	10	10	10	10	10	10	30	100

Бали розподіляються наступним чином:

1. Систематичність та активність роботи на практичних заняттях оцінюється в 4 бали.
2. Виконання завдань для самостійної роботи студентів оцінюється в 1 бал.
3. Модульний контроль містить 20 тестів, відповідь на кожен з яких оцінюється в 0,5 балів ($0,5 \times 20$ тестів) – 10 балів.

Бали за додаткову роботу – участь у студентських олімпіадах, конкурсах наукових робіт, грантах, науково-дослідних проєктах; публікація наукових статей, тез доповіді на конференції; – 1–10 балів.

Виконання студентами завдання повинно носити виключно самостійний характер. Тому, за використання заборонених джерел (шпаргалок, засобів зв'язку та ін.) чи підказок студент

одержує нульову оцінку. Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Підсумковий контроль.

Форма проведення підсумкового контролю передбачає усну відповідь на три теоретичних питання відповідь на кожне з яких оцінюється за шкалою від 0 до 10 балів.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

10. Методичне забезпечення

1. Методичні вказівки для виконання практичних робіт з курсу «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" ОР «Магістр». Умань, 2020. 20 с.

2. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з курсу «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" ОР «Магістр». Умань, 2020. 20 с.

3. Електронний навчальний курс для дистанційного вивчення навчальної дисципліни «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства» для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології. URL: <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=950>

11. Рекомендована література

Базова

1. Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2015, IDT): ДСТУ ISO 9000:2015. [Чинний від 01.01.2017] (Видання офіційне). Київ ДП"УкрНДНЦ", 2016. 45 с.

2. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015,IDT): ДСТУ ISO 9001:2015 [Чинний від 01.07.2016]. К. ДП "УкрНДНЦ", 2016. 22 с.

3. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771 від 22.07.2014.

4. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» № 2042 від 18.05.2017.

5. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639 від 6.12.2018

6. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012. 414 с.

7. Топольник В.Г. Управління якістю продукції і послуг ресторанного господарства: навчальний посібник /В.Г. Топольник; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського -Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. 182с.

8. Топольник В.Г. Управління якістю продукції ресторанного господарства: Навчальний посібник. Донецьк: ДонНУЕТ, 2007. 174 с

9. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві: Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.Й. Білоус. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 190с.

10. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини: підручник. К.: ВЦ «Академія». 2011. 520 с.

Домоміжна

11. Система НАССР. Hazard Analysis and Critical Control Point: довідник /[Нормативна база підприємства] Львів: Леонорм, 2003. 216 с.

12. Михальські Т. Управління якістю у харчовій промисловості із врахуванням Європейського Харчового Кодексу і міжнародно визнаних стандартів / Торстен Михальські, Франк Ліліє, Анжеліка Досін. Львів, 2006. 347с.

13. Капінос Г.І. Управління якістю: навчальний посібник/Г.І. Капінос, І.В. Грабовська. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 278 с.

14. Одарченко Д.М. Системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів: навч. посіб. / Д. М. Одарченко, А.М. Одарченко, Т. В. Карбівнича; Харк. Держ. ун-с харчування та торгівлі. Х.: Стиль-издат, 2015. 242 с.

15. Романовська О. Л., Данилюк І.П. Удосконалення систем управління якістю у закладах готельного та ресторанного бізнесу країни. Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. 2016. Вип. 3-4. С. 169-179. Режим доступу:

16. Гросул В. А., Іванова Т. П. Практичні аспекти управління якістю при формуванні бізнес-моделі підприємства ресторанного господарства. Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Серія: Механіко-технологічні системи та комплекси. 2016. № 7. С. 132-137. Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpimtck_2016_7_23.

17. Оверковська Т. Правове регулювання безпечності продуктів харчування. Підприємництво, господарство і право. 2018. № 4. С. 109-114.

18. Язіна В., Кучер М., Сабіров О. Сучасні аспекти управління якістю продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного господарства. Економіка та суспільство, 2021. 34. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-34-87>.

19. Постова В.В. Якість продукції та послуг як об'єкт управління на підприємствах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2022. Вип. 41. 6 с. <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=28037.pdf>.

13. Інформаційні ресурси

20. Офіційний сайт Кодексу Аліментаріус – <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/list-of-standards/en/>

21. Доступ до законодавства Європейського Союзу—<http://eur-lex.europa.eu/>

22. Веб-сайт Єврокомісії з питань харчової безпеки – http://ec.europa.eu/food/index_en.htm

14. Перезарахування та визнання результатів навчання

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства» або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в Уманському національному університеті

садівництва результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті та Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників уманського національного університету садівництва.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25 % освітньої програми.

Перезарахування та визнання результатів навчання з навчальних дисциплін набутих за програмами академічної мобільності здійснюється на основі Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи на підставі порівняння навчальних програм відповідної спеціальності та Академічної довідки (інших документів), що надає Учасник.

15. Політика академічної доброчесності

У процесі навчання з дисципліни «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства», студенти повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності Уманського національного університету садівництва. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діяннях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброчесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

13. Зміни у робочій програмі на 2025-2026 н.р.

1. Оновлено рекомендовану літературу..
2. Оновлено зміст дисципліни.
3. Відкориговано розподіл балів.