УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра харчових технологій

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Гарант освітньої програми
_____ К.В. Калайда
"__1__" ___вересня___ 2022 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Освітній рівень: магістр

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 "Харчові технології»

Освітня програма: Технології харчування

Факультет: інженерно-технологічний

Умань – 2022 рік

2

Робоча програма навчальної дисципліни «Управління якістю і безпечністю продукції ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 "Харчові технології» освітньої програми «Технології харчування». Умань: Уманський НУС, 2022. 14 с.

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

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри харчових технологій

Т.в.о. зав. кафедри
_____ Чернега А.О.

“31 серпня” 2022 року

Схвалено науково-методичною комісією інженерно - технологічного факультету

Протокол від “1” вересня 2022 року № 1

Голова _____ (І.Л. Заморська)

“1” вересня 2022 року

© УНУС, 2022 рік
©Заморська І.Л., 2022 рік

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 4</td><td>Галузь знань
18 «Виробництво та технології»</td><td colspan="2">Обов’язкова</td></tr>
<tr><td>Модулів – 1</td><td rowspan="5">Спеціальність: 181 "Харчові технології»</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Змістових модулів–6</td><td>1-й</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання -</td><td>1-й</td><td></td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин – 180</td><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних - 4
самостійної роботи студента -6</td><td rowspan="6">Освітній рівень:
магістр
Освітня програма
«Технології харчування»</td><td>28 год.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні</td></tr>
<tr><td>32 год.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>120 год.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальне завдання -</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: екзамен</td></tr>
</table>

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

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.

Компетентності:

1. Інтегральна компетентність: здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.

2. Загальні компетентності (ЗК):

– здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;

– здатність генерувати нові ідеї (креативність).

3. Фахові компетентності (ЗК):

– здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;

– Здатність до впровадження інновацій в закладах ресторанного господарства, вирішення завдань для їхнього ефективного функціонування.

Програмні результати навчання:

– відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій;

– 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;

– мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців;

– оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для. забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Управління якістю харчових продуктів

Змістовий модуль 1. Національна та міжнародна нормативно-правова база щодо управління якістю харчових продуктів

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. Законодавчі аспекти запровадження системи НАССР

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			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л.	практ.	с.р.
Модуль 1. Управління якістю харчових продуктів				
Змістовий модуль 1. 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	6	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 the introduction of the HACCP system (Законодавчі аспекти запровадження системи HACCP)	30	4	6	20
Змістовий модуль 5. Алгоритм запровадження системи HACCP на підприємствах харчової промисловості	46	8	8	30
Усього годин	180	28	32	120

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	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 НАССР	20
5	Алгоритм запровадження системи НАССР 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.

8. Методи контролю

Рівень знань студентів оцінюють за 100-бальною системою, контролюючи якість виконання:

практичних занять – 25 балів;

самостійної роботи – 25 балів;

модульного контролю (тестування) – 20 балів.

Підсумковий контроль (екзамен) – 30 балів

Пріоритетним напрямом контролю рівня засвоєння студентами матеріалу з курсу є ***поточний контроль.***

Об’єктами поточного контролю є:

Вид роботи	Характеристика контролю
Письмове опитування (у. т. ч. реферат)	Здобувачі дають лаконічні відповіді на питання, передбачені під час вивчення курсу письмово, або у вигляді реферативного повідомлення, або у вигляді реферату. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є формування відповідей на основі основної та допоміжної літератури за останні десять років.
Усне опитування/ захист роботи/ звіту	Здобувачі дають відповіді в усній формі на питання пов’язані із теоретичними або практичними аспектами теоретичної частини дисципліни. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є лаконічність та переконливість під час відповіді.
Тестування	Проводять письмово або за допомогою систем дистанційного навчання. Передбачає вибір однієї/та/або правильної відповіді на конкретне питання передбачене теоретичною частиною курсу або його структурним елементом.
Активність (під час обговорення, тощо)	Оцінюванню підлягають частка участі здобувача у вирішенні колективного завдання, активність, вмотивованість та креативність під час обговорення проблемних питань.
Прояв лідерських якостей	Оцінюванню підлягають прояви лідерських якостей, які полягають у здатності генерувати нові ідеї; панорамність мислення; здатність до самоаналізу; здатність працювати в колективі; відповідальність за виконання важливих завдань; потреба в досягнені позитивного результату; здатність вести конструктивні переговори; здатність змінювати стиль керівництва відповідно до конкретної ситуації.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний (модульний) контроль*							Підсумковий контроль	Сума
ЗМ1	ЗМ2	ЗМ3	*МК*	ЗМ4	ЗМ5	*МК*		
10	10	10	10	10	10	10		
5	5	5	-	5	5	-	30	100
5	5	5	-	5	5	-		

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.

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: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchtei_2016_3-4_19
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.

12. 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 безпечності – http://ec.europa.eu/food/index_en.htm

13. Зміни у робочій програмі на 2022-2023 н.р.

1. Оновлено рекомендовану літературу.