



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Система НАССР для закладів ресторанного господарства

Ступінь вищої освіти: PhD, доктор філософії

Спеціальність: 181 Харчові технології

Освітні програми: «Харчові технології»

Викладач: Дзюба Надія Анатоліївна, к.т.н., доцент, доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: Технології ресторанного і оздоровчого харчування, т. 712-40-78

**Профайл
викладача**

Контакт: e-mail: dzyubanadya282@gmail.com
+38 (096) 68-67-740

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у четвертому семестрі (денна та заочна форма).

Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичних
денна	36	16	20
заочна	18	8	10
Самостійна робота, годин	Денна - 54		Заочна - 72

Розклад занять <https://rozklad.ontu.edu.ua/>

2. Анотація навчальної дисципліни

Вивчення дисципліни “Система НАССР для закладів ресторанного господарства” передбачає одержання майбутніми фахівцями сучасних знань та вмінь в контролі якості та управлінню безпечністю харчових продуктів та кулінарних виробів. Забезпечення якості кулінарної продукції закладів ресторанного господарства є актуальним, особливо з урахуванням сучасних діючих нормативних документів, економічних проблем в галузі та жорсткої конкуренції на ринку.

Підвищення рівня підготовки фахівців через засвоєння основних підходів в контролі та управління якістю виробничих процесів забезпечить виробництво високоякісної конкурентоспроможної кулінарної продукції. Дисципліна орієнтована на оволодіння відповідними знаннями та навичками в організації процесу управління якістю та безпечністю в закладах ресторанного господарства та в закладах рекреаційної спрямованості.

3. Мета навчальної дисципліни

Дисципліна “Система НАССР для закладів ресторанного господарства” разом з базовими дисциплінами приділяє увагу організації заходів щодо безпечності виробничих процесів для виробництва високоякісної продукції.

В результаті вивчення дисципліни необхідно знати:

- Систему менеджменту в закладах ресторанного господарства;
- Нормативну документацію та організаційно-технічну базу контролю та управління якістю продукції та послуг в закладах ресторанного господарства;
- Основну термінологію в системі НАССР;
- Методологію контролю та управлінням безпечністю в закладах ресторанного господарства;
- Мету, принципи та склад документації відповідно до системи НАССР.

вміти:

- Визначати рівень якості та безпечності кулінарної продукції та виробництва в закладах ресторанного господарства;
- Визначати критичні точки контролю системи НАССР;
- Скласти НАССР-план;
- Проводити внутрішній аудит на підприємстві.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси :

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

ПІДПИСАНО

Надія ДЗЮБА

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Любов ТЕЛЕЖЕНКО