Силабус навчальної дисципліни
«НАССР у готельно-ресторанній справі»

Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Галузь знань: J Транспорт та послуги

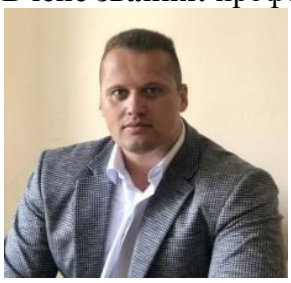
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента з фахового переліку
Семестр	1 (перший)
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС/загальна кількість годин	4 кредити/120 годин
Мова викладання	Українська
Що буде вивчатися (предмет навчання)	Курс спрямований на вивчення основ щодо розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом у готельно-ресторанних комплексах відповідно до принципів системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР).
Чому це цікаво/потрібно вивчати (мета)	Курс сприяє розвитку у студентів знань про основні поняття та принципи НАССР, історичні етапи формування системи НАССР, про методи розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом у готельно-ресторанних комплексах.
Чому можна навчитися (результати навчання)	– знати як забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів на підприємствах галузі на основі стандартів системи НАССР; – здатність оцінювати та усувати ризики і невизначеності для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.; – реалізувати тенденції впровадження принципів НАССР на вітчизняних підприємствах.
Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (компетентності)	Здатність приймати обґрунтовані рішення та забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; Здатність впроваджувати системи управління якістю, зокрема забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг; Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проектів.

Навчальна логістика	**Зміст дисципліни:** Історія та етапи формування системи НАССР. Теоретико-методологічні аспекти впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі. Нормативно-правова база системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі. Процедури ефективного функціонування НАССР у готельно-ресторанному бізнесі. Аналіз небезпечних факторів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Оформлення документації системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі. Організація перевірки та технічного забезпечення системи НАССР на підприємстві громадського харчування. Визначення критичних контрольних точок (ККТ). Програми-передумови для підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Блок-схеми технологічних процесів та робочих листів. Опис харчового продукту або страв за групами. Документування моніторингу та результатів контролю НАССР. **Види занять:** лекції, семінарські **Методи навчання:** навчальна дискусія, онлайн **Форми навчання:** очна, дистанційна
Пререквізити	Знання основ з харчової хімії, гігієни і санітарії в галузі, організації ресторанної справи і технології продукції ресторанного підприємства, загальні та фахові знання, отримані на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти
Пореквізити	Теоретичні та практичні знання, що можуть бути використані під час написання магістерської роботи.
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію УжНУ	**Науково-технічна бібліотека УжНУ:** 1. Димань Т.М., Мазур Т.Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: Навчальний посібник. К.: ВЦ «Академія», 2015. 520 с. 2. Дорохіна М.О., Капліна Т.В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посібник. К.: Кондор, 2008. 280 с. 3. Євлаш В. В., Головко М. П., Прісс О. П.. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2019. 97 с. 3. 4. Корзун В. Н. Гігієна харчування. Навчальний посібник. КНТЕУ, 2019. 236 с. 5. 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. 6. Плахотін В. Я.Впровадження на харчових підприємствах систем НАССР – оптимальний шлях виходу на внутрішній і зарубіжний ринки. Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 40-річчю заснування факультету ХТГРТБ (м. Полтава, 20–21 листопада 2014 р.). Полтава: ПУЕТ, 2015. С. 24-26. 7. 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 2012 р. С.172-177. 8. Слободкін. В. І.Концептуальні положення Кодекс Аліментаріус та їх реалізація в національному законодавстві України.Проблеми харчування.№ 3-4. Національна медична академія післядипломної освіти імені П.Л. Шупика, Київ, 2008. С. 13-22 9. 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. 5.
10. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: навч. посіб. Київ : Колос, 2018. 184 с.
11. Якубчак О.М., Галабурда М.А., Бокарев Б. О. Імплементація 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.

Репозитарій УжНУ:
1. Гуштан Т., Корсак Р. Вплив євроінтеграційних процесів на впровадження системи НАССР в готельно-ресторанному бізнесі. Матеріали Міжнародної конференції: Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті 10 жовтня 2024 року / [Ред.: Я. Ґжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024. С. 215-218. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/66615
2. Гуштан Т., Корсак Р. Роль системи безпечності НАССР в готельно-ресторанному бізнесі. Матеріали Міжнародної конференції: Розвиток сучасної освіти і науки: результати, проблеми, перспективи. Том XVII: Подолання кризових ситуацій у науці та освіті 10 жовтня 2024 року / [Ред.: Я. Ґжесяк, І. Зимомря, В. Ільницький]. Конін – Ужгород – Перемишль – Миколаїв: Посвіт, 2024. С. 221-223. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/66617
3. Корсак Р. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в умовах соціально-економічної трансформації українського суспільства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 45. Том 1. С.25-30. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/42124
4. Корсак Р., Годя І. Шляхи реформування готельно-ресторанної та туристичної індустрії України після отримання статусу кандидата у члени ЄС. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 55. Том 1. 322 с. (С. 25-30). https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/45566
5. Корсак Р., Годя І. , Сіра Е. Роль інноваційного устаткування у кулінарній етнології. Наука і освіта України в умовах російсько-української війни: виклики та завдання в контексті національної безпеки. Том ІІІ / [Ред.: В. Ільницький, М. Галів]. Київ – Дрогобич – Львів – Переяслав – Ужгород – Запоріжжя: Видавничий дім «Гельветика», 2025. С. 204-208. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/73152
6. Корсак Р., Гуштан Т. Впровадження системи НАССР у технологічний процес виробництва кулінарної продукції у закладах ресторанного господарства. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики. матеріали ІІІ Міжнародної наукової конференції (1-2 травня 2025 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2025. С.206-210. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/74324
7. Корсак Р., Гуштан Т. Теоретичні аспекти впровадження системи НАССР у технологічний процес виробництва продукції ресторанного господарства. № 2 (2025): Development Service Industry Management. С.

	233-238. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/74071 8. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Годя І.М. Вплив «ІТ» та сучасного устаткування на технологію продукції ресторанного господарства в умовах впровадження НАССР. № 2 (2025): Development Service Industry Management. С. 120-125. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/74069 9. Корсак Р., Гуштан Т., Малец В. Історія та етапи створення і розвитку системи харчової безпеки НАССР. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 65. Том 2. С.24-29. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/53709 10. Корсак Р., Гуштан Т., Малец В. Аналіз економічної ефективності впровадження системи НАССР, на прикладі підприємства «CHICKEN HUT», як одного з елементів євроінтеграції. Причорноморські економічні студії. Випуск 82. 2023. с. 45-48. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/53966 11. Корсак Р.В., Гуштан Т.В., Малец В. Д. Соціально-економічна проблематика впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному бізнесі України в кризових умовах. Причорноморські економічні студії. Випуск 85. 2024. С. 30-35. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/60795 12. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького дер- жавного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 29. Том 5. С.102-106. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/30157 13. Корсак Р., Кіш Г., Годя І. Організація роботи персоналу ресторанного підприємства. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 20. Том 1. С.4-7. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/30275 14. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторaний сервіс: стандарти : практ. посіб. ресторатора. КУжгород. – Карпатська Вежа, 2020. – 145 с. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/30121 15. Корсак Р,, Сіра Е. Кулінарна етнологія та глобалізація: вплив міжнародних кулінарних трендів на традиційну кухню. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали II Міжнародної наукової конференції (24-25 квітня 2024 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2024. С.255-259. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/62822 16. Ніколаєва А., Корсак Р. Вплив ресторанних трендів на міжнародну індустрію гостинності. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики. матеріали III Міжнародної наукової конференції (1-2 травня 2025 р.). – Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2025. С.293-296. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/74322 17. Ніколаєва А., Корсак Р. Сучасні тренди та інновації у ресторанному бізнесі. Готельно-ресторанний бізнес та харчові технології. Збірник матеріалів І-ої Всеукраїнської студентської науково-практичної інтернет-конференції. Львівський національний університет ім. І. Франка, 2024. С. 76-79. https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/62784
Локація та матеріально-технічне	Аудиторія теоретичного навчання, проектор

забезпечення	
Семестровий контроль, екзаменаційна методика	Залік, усна відповідь
Кафедра	Туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Факультет	Туризму та міжнародних комунікацій
Викладач	**КОРСАК РОМАН ВОЛОДИМИРОВИЧ** **Посада:** завідувач кафедри **Вчене звання:** професор  **Науковий ступінь:** доктор історичних наук **Профайл викладача:** *https://scholar.google.com.ua/citations?hl=uk&user=ybcghSgAAAAJ* *Orcid: https://orcid.org/0000-0001-9245-252X* *ResearcherID: B-9061-2019* *Scopus ID: 58683020100* *ResearcherID Web of ScienceB-9061-2019* **Тел.:** *066 065 4841* **E-mail:** *roman.korsak@uzhnu.edu.ua* **Робоче місце: м. Ужгород, вул. Українська 19, ауд. № 328**
Оригінальність навчальної дисципліни	Авторський курс, викладання українською мовою
Лінк на дисципліну	https://www.uzhnu.edu.ua/uk/infocentre/get/65107

Завідувач кафедри **Роман КОРСАК**

Розробник **Роман КОРСАК**