

Назва дисципліни	НАССР у готельно-ресторанній справі
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський)
Курс (рік) навчання	1
Семестр(осінній/весняний)	весняний
Обсяг дисципліни у кредитах*	4 кредити ЄКТС
Мова викладання	українська
Передумови для вивчення дисципліни	
Кафедра, яка забезпечує викладання дисципліни	Кафедра туристичної інфраструктури та готельно-ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення	Технічні засоби навчання: мультимедійне обладнання, ноутбук. Програмне забезпечення: система електронного навчання Moodle;
Форма проведення занять	Гібридна (змішана): лекції та семінарські заняття – очно/дистанційно
Форма семестрового контролю*	Залік.

Ключові результати навчання (знання, уміння та інші компетентності):

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань та професійних стандартів у сфері безпечності харчових продуктів.

ЗК2. Здатність аналізувати, оцінювати та впроваджувати інформацію щодо стандартів безпеки харчових продуктів.

ЗК3. Уміння використовувати сучасні інформаційні технології для контролю та моніторингу системи НАССР.

ФК1. Здатність розробляти, впроваджувати та контролювати систему НАССР у готельно-ресторанному бізнесі.

ФК2. Уміння оцінювати потенційні небезпеки харчових продуктів і розробляти коригувальні заходи.

ФК3. Здатність проводити аудит та перевірку відповідності стандартам харчової безпеки.

ФК4. Уміння розробляти процедури контролю критичних точок у виробництві та обслуговуванні харчових продуктів.

ПРН1. Аналізувати та оцінювати ризики забруднення харчових продуктів у готельно-ресторанному бізнесі.

ПРН2. Розробляти програми управління безпечністю харчових продуктів відповідно до вимог НАССР.

ПРН3. Використовувати методи моніторингу критичних контрольних точок для забезпечення відповідності стандартам НАССР.

ПРН4. Впроваджувати коригувальні заходи та здійснювати контроль за їх виконанням.

ПРН5. Проводити навчання персоналу з питань харчової безпеки та стандартів НАССР.

Короткий зміст дисципліни (що буде вивчатися, перелік тем):

Метою вивчення курсу «НАССР у готельно- ресторанній справі» є:

-обґрунтування теоретичних положень з організації безпеки харчових продуктів, зокрема на підприємствах ресторанного господарства;

-формування практичних навичок використання цих знань для прийняття управлінських рішень щодо підвищення рівня безпеки харчової продукції на підприємствах громадського харчування;

-формування спеціальних професійних знань у студентів з теоретичних засад розроблення стандартних санітарних робочих процедур, особливостей НАССР-планів функціонування інфраструктури та організації обслуговування за вищезгаданими планами.

Тема 1. Законодавчі аспекти запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР в Україні та світі.

Тема 2. Основні поняття та загальна характеристика сучасної концепції управління безпечністю харчових продуктів.

Тема 3. Основні положення концепції НАССР

Тема 4. Харчові продукти як потенційні причини харчових отруєнь та інших небажаних наслідків.

Тема 5. Історія створення системи НАССР.

Тема 6. Характеристика основних етапів розроблення та запровадження системи НАССР.

Тема 7. Небезпечні чинники в системі НАССР

Тема 8. Застосування загальних санітарно- гігієнічних вимог Комісії з Кодексу Аліментаріус як передумова запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів.

Тема 9. Вимоги до персоналу.

Тема 10. Вимоги, пов'язані з сировиною, матеріалами, продуктами.