

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

**МІЖНАРОДНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ /
INTERNATIONAL REGULATION AND QUALITY CONTROL AND FOOD SAFETY
MANAGEMENT**

Інформація про викладача	
Викладач	Семко Тетяна Василівна
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент
Посада	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	(0432) 55-04-04
Е-mail	t.semko@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://sun.vtei.com.ua/course/view.php?id=1820
Консультації	Понеділок, четвер з 14 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰
Інформація про дисципліну	
Освітній ступінь	магістр
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології»
Навчальний рік	2023-2024 н. р.
Семестр	I
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	1
Групи	РТ-11д(м)
Анотація курсу	<p>Адаптація законодавства України з питань безпеки та якості харчових продуктів до вимог ЄС є складовою державної політики. Вивчення нормативно-правових актів, що приймаються Єврокомісією на сучасному етапі є актуальною та необхідною для суб'єктів господарювання, що виробляють, зберігають, переробляють і реалізують харчові продукти, а також для служб, що здійснюють державний нагляд і контроль за діяльністю цих суб'єктів господарювання.</p> <p>Згідно з міжнародними вимогами до харчових продуктів, контролювати тільки якість харчових продуктів недостатньо, оскільки це не може гарантувати їх повну захищеність від всіх можливих відхилень. У зв'язку з цим безпека харчових продуктів виходить на перший план, хоча зв'язок між безпекою та якістю продуктів залишається тісним. Впровадження нових систем управління безпекою та якістю продукції в сучасній харчовій галузі – це спосіб вирішення згаданих проблем, і саме тому вивчення здобувачами вищої освіти навчальної дисципліни</p>

	<p>«Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції» є актуальним та своєчасним.</p> <p>Метою навчальної дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань з теорії та методології застосування безперервного ланцюга безпечного виробництва, якісного розподілу харчових продуктів, набуття ними навичок з розробки, впровадження та розвитку систем управління якістю та безпечністю продукції у закладах ресторанного господарства. Формування у здобувачів вищої освіти знань систем контролю якості та безпечності на всіх етапах процесу виробництва, зберігання і реалізації продукції та організації контролю на основі українського та закордонного досвіду.</p>
Мова викладання	Українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	«Ресторанні технології»
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій.
Перелік загальних компетентностей	<p>ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні.</p> <p>ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p>
Перелік спеціальних (фахових, предметних) компетентностей	<p>СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі.</p> <p>СК 5. Здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.</p> <p>СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.</p>
Перелік результатів навчання	<p>РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p> <p>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.</p> <p>РН7. 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.</p> <p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>
Пререквізити дисципліни	<p>Попередньою умовою вивчення дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції» є базові знання здобувачів вищої освіти з технологій харчових виробництв, технологій ресторанної продукції, організації ресторанного господарства, контролю якості та безпечності харчових продуктів.</p>

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

	Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
		Усього год / кредитів	з них				
			Лекції	Практичні заняття			СРС
1	2	3	4	5	6	7	
Тематичний план курсу	Тема 1. Міжнародне регулювання харчового законодавства. Системи управління безпекою продуктів харчування (ISO 22000:2018)	12	2	2	8	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 2. Системи менеджменту безпеності харчових продуктів у відповідності до вимог міжнародної схеми сертифікації FSSC 22000 (Version 6.0)	12	2	2	8	ВПЗ	4
	Тема 3. Додаткові вимоги Схеми сертифікації FSSC 22000: управління алергенами, запобігання шахрайству, вимога щодо обміну інформацією.	12	2	2	8	ВПЗ	4
	Тема 4. Наставови щодо аудиту систем менеджменту (ISO 19011:2018)	12	2	2	8	ВПЗ	4
	Тема 5. Культура якості та безпеності харчових продуктів	12	2	2	8	ВПЗ	4
	Тема 6. Вимоги законодавства щодо впровадження та основних положень систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Переваги для підприємств	12	2	2	8	ВПЗ	4
	Тема 7. Основні поняття НАССР. Небезпечні чинники в системі НАССР	12	2	2	8	ВПЗ	4
	Тема 8. Послідовність впровадження НАССР у закладах ресторанного господарства.	12	2	2	8	ВПЗ	4
	Тема 9. Порядок аудиту систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям в ЗРГ	12	2	2	8	ВПЗ	4
	Тема 10. Перевірка державою операторів ринку харчових продуктів	12	2	2	8	ВПЗ	4
	Тема 11. Порядок сертифікації систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів на відповідність сучасним критеріям	15	2	2	11	ВПЗ	4
	Тема 12. Засади організації обов'язкового контролю якості та безпеності ресторанної продукції в Україні та світі	15	2	2	11	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 13. Організація санітарно-епідеміологічного контролю якості та безпеності продуктів.	15	2	2	11	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	Тема 14. Застосування програм-передумов з якості та безпеності та харчової продукції	15	2	2	11	В, ВПЗ, УД, КТ	8
	25			25	ІЗ	28	
Разом	180/6	28	28	124		72	
Підсумковий контроль - екзамен							

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на лабораторних заняттях – 2 бали. ВПЗ – виконання лабораторних завдань – 4 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 28 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах –12 балів; участь у наукових заходах – 16 балів).</p> <p>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бочарова О. В. <i>НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції</i> : підручник. Одеса : Атлант, 2019. 376 с. 2. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. <i>Технологія молока та молочних продуктів з елементами НАССР</i> : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. URL: http://10.0.2.150/docs/Pidruchnyku/2023/Tekhnolohiia_moloka.pdf 3. Давидова О. Ю. <i>Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві</i> : підручник. Електронні дані. Харків : Видавництво Іванченка І.С., 2018. URL: http://10.0.2.150/docs/Pidruchnyku/2020/Davydova_Upravlinnia_yakistiu_produktsii_ta_plsluh_u_hotelnoh-restorannomu_hospodarstvi.pdf 4. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. Л., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогозіна Л. В. <i>Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства</i> : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, Світ Книг, 2019. 246 с. 5. Лойко Д. П., Вотченікова О. В., Удовіченко О. П., Котляр М. А. <i>Управління якістю</i> : навч. посіб. Львів: Магнолія 2006, 2019. 336 с. 6. Семко Т. Система НАССР як інструмент в будівництві результативної системи менеджменту безпеки. <i>Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України</i>: зб. наук. пр. VIII Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 03 черв. 2020 р. Вінниця, 2020. Ч. 3. с. 242-249. 7. Семко Т. Положення Кодексу Аліментаріус. <i>Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України</i>: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р. Вінниця, 2022. Ч. 3. С. 219-224. 8. Топольник В. Г. <i>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві</i> : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2019. 328 с. 9. Чернега О.Б. <i>Управління міжнародною конкурентоспроможністю підприємств (організацій)</i> : навч. посіб. 2-ге вид., стер. Львів : Магнолія 2016, 2021. 335 с. (Вища освіта в Україні).
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Інноваційні технології ресторанної продукції» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених завдань.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах.</p> <p>Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>

Відпрацювання пропусків занять	Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, виконання передбачених практичних завдань, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ (каб. 37, к. 1).
Допуск до підсумкового контролю	Підсумковий контроль – екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену. Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).
Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf
Інші складові політики дисципліни	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf

Затверджено на засіданні кафедри від 19.08.2024 р., протокол № 16.

Науково-педагогічний працівник
канд. техн. наук, доцент

Тетяна СЕМКО

Завідувач кафедри
д-р істор. наук, професор

Наталія ЧОРНА