

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«СИСТЕМА НАССР У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ»

Ступінь вищої освіти «Магістр»

| | |
|-------------------------|---------|
| Кількість кредитів ECTS | Семестр |
| 5 | 3 |

1) Мета опанування дисципліни: одержання студентами знань щодо розроблення і впровадження загальної системи управління виробництвом у готельно-ресторанних комплексах відповідно до принципів системи управління безпекою харчових продуктів НАССР для закладів готельно-ресторанного господарства

2) Завдання: надання студентам теоретичних знань та практичних вмінь щодо впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР в готельно-ресторанному господарстві

3) Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування дисципліни:

Знання і розуміння: сукупність знань про нормативно-правові основи безпеки для сфери HoReCa, гармонізацію законодавства у сфері HoReCa з міжнародним і адаптацію національних стандартів безпеки харчової продукції до світових вимог, необхідність створення міжнародного харчового законодавства з метою впровадження жорсткіших вимог до безпеки харчових продуктів, систему гарантування безпеки харчових продуктів НАССР, розроблення та впровадження загальної системи управління виробництвом з метою гарантованого випуску безпечної продукції.

Застосування знань і розуміння: отримані знання можуть бути реалізовані в майбутній професії підчас: роботи з нормативною науково-технічною документацією; проведення оцінки небезпечних факторів та показників при запуску до виробництва нової харчової продукції; пошуку шляхів зниження впливу шкідливих хімічних речовин в харчових продуктах та раціонах харчування людини.

4) Зміст дисципліни розкривається в темах:

Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні аспекти системи НАССР у готельно-ресторанному господарстві

Тема 1. Нормативно-правова база із впровадження системи НАССР у сфері HoReCa в Україні

Тема 2. Теоретичні та практичні аспекти впровадження системи НАССР у готельно-ресторанних комплексах

Тема 3. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування НАССР у сфері HoReCa в Україні

Тема 4. Аналіз небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних, алергенів) закладів готельно-ресторанного господарства

Тема 5. Розробка методів документування всіх процедур та ведення записів

Тема 6. Процедури перевірки ефективності НАССР

Тема 7. Визначення Критичних Контрольних Точок (ККТ) на прикладі ЗРГ при готелях

Змістовий модуль 2. Практичне впровадження системи НАССР у готельно-ресторанному господарстві

Тема 8. Програми-передумови № 1-5 для сфери HoReCa

Тема 9. Програми-передумови № 6-9 для сфери HoReCa

Тема 10. Програми-передумови № 10-13 для сфери HoReCa

Тема 11. Коригувальні дії, процедури валідації та верифікації

Тема 12. Принципи розробки блок-схем технологічних процесів та робочих листів

Тема 13. Опис харчового продукту або страв за групами

Тема 14. Документація для здійснення контролю НАССР в готельно-ресторанних комплексах

5) Викладацький склад:

Слащева А.В., доцент кафедри ТРГГРСП, к.т.н.