

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Затверджено
на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та харчових технологій
географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
(протокол № 1 від 29 верня 2023 р.)

Завідувач кафедри  доц. Пандяк І.Г.

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни
«НАССР і системи управління безпечністю кулінарної продукції»,
що викладається в межах ОПП «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) освітнього рівня вищої освіти
для здобувачів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Львів 2023 р.

Назва курсу	НАССР і системи управління безпечністю кулінарної продукції
Адреса викладання курсу	м. Львів, вул. Лесі Українки, 39
Факультет / кафедра, за якою закріплена дисципліна	Факультет географічний / кафедра готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Галузь знань, шифр та назва спеціальності	24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа
Викладачі курсу	Маслійчук Ольга Богданівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій
Контактна інформація викладачів	Профайл викладача курсу: https://geography.lnu.edu.ua/employee/masliychuk-o-b Електронна пошта: maslijchukolia@gmail.com olha.masliichuk@lnu.edu.ua
Консультації з питань вивчення дисципліни	Середа: 15.00-16.30 год. (вул. Лесі Українки, 39, ауд. 207)
Сторінка курсу	
Інформація про дисципліну	Дисципліна «НАССР і системи управління безпечністю кулінарної продукції» – вибіркова дисципліна з спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», яка викладається в другому семестрі в обсязі 3 кредити / 90 годин за ECTS.
Коротка анотація дисципліни	Дисципліна спрямована на вивчення здобувачами знань про особливості впровадження та роботи системи аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках (НАССР) у закладах ресторанного господарства.
Мета та цілі дисципліни	Метою викладання навчальної дисципліни «НАССР і системи управління безпечністю кулінарної продукції» є : - набуття здобувачами знань про особливості впровадження та роботи системи аналізу небезпечних факторів і контролю у критичних точках (НАССР) у закладах ресторанного господарства. Цілі дисципліни: - формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства; - набуття навичок з оптимізації процесів виробництва на всіх етапах технологічних процесів, навичок дотримання вимог законодавства України, які передбачають впровадження системи НАССР на всіх підприємствах харчової галузі.
Література для вивчення дисципліни	Основна: 1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» (ст.20, 21); 2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»; 3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та

застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;

4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;

5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;

6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».

7. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»

8. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)

10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр> (дата звернення: 07.08.2020).

11. ДСТУ ISO 9000-2001. Система управління якістю. Основні положення.

12. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.

13. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторак В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К. : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с.

14. П'ятницька Т.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування, К.: - КНТЕУ, 2014.- 654 с

15. Доценко В. Ф. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник / В. Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та ін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 368 с.

Допоміжна:

1. Ткаченко А. С. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова,

	<p>О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.</p> <p>2. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. – 160 с.</p> <p>3. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Експрес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною. Scientific Works of NUFT Volume 25, Issue 5, 2019. С. 181-186. DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-5-21 (Web of Science).</p> <p>4. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., & Максимець О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7. (Web of Science).</p> <p>Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:</p> <p>1. http://puet.edu.ua/uk/praktichniy-posibnik-vprovadzhennya-sistemi-nassr-dlya-operatoriv-rinku-harchovih-produktiv</p> <p>2. http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p>
<p>Обсяг курсу</p>	<p>Аудиторні години: 48 з них: лекції 32 годин практичні заняття 16 годин самостійна робота 42 годин</p>
<p>Очікувані результати навчання</p>	<p>Після завершення цього курсу студент буде:</p> <p>а) знати</p> <ul style="list-style-type: none"> - основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; - принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; - процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; - контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. <p>б) вміти</p> <ul style="list-style-type: none"> - трактувати стандарти ISO: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000, ISO 5000 і ін. Впроваджувати кодекс Аліментаріус і НАССР; - визначати точки критичного контролю (етапів), встановлення критичних меж; - розробити і ввести документацію щодо всіх процедур; - оформити вимоги до документів, обов'язкові методики та протоколи; - вести аудит. <p>Вивчення навчальної дисципліни «НАССР і системи управління безпечністю кулінарної продукції» зумовлює формування, розвиток та удосконалення загальних та фахових компетентностей, серед яких:</p> <p>а) загальні компетентності:</p> <p>ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.</p>

	<p>ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.</p> <p>ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.</p> <p>б) спеціальні (фахові, предметні) компонентності:</p> <p>СК 4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.</p> <p>СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Після вивчення дисципліни студент повинен позакази такі результати навчання:</p> <p>ПРН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.</p> <p>ПРН 6. Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.</p>																														
Ключові слова	НАССР, безпечний продукт, критичні точки, програми передумови.																														
Формат курсу	Очний /заочний Проведення лекцій, семінарських/практичних занять, консультацій.																														
Теми	Подано у схемі курсу																														
Підсумковий контроль, форма	Залік																														
Пререквізити	Вивчення дисципліни базується на знаннях з дисциплін: Стратегічний менеджмент, HR-менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі (англ. мовою), Ринок готельних і ресторанних послуг в Україні, Харчові технології у закладах готельно-ресторанного господарства																														
Навчальні методи та техніки, які будуть використовуватися під час викладання курсу	Презентація, лекції, практичне заняття, колаборативне навчання (форми – групові проекти, спільні розробки), проектно-орієнтоване навчання, дискусія, бесіда, навчальна екскурсія, складання композицій.																														
Необхідне обладнання	Проектор, роздаткові матеріали, підключення до мережі Інтернет.																														
Критерії оцінювання	<p align="center">Приклад розподілу балів, які отримують студенти (для заліку)</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="8">Поточне тестування та самостійна робота</td> <td rowspan="2">Підсумковий тест (залік)</td> <td rowspan="2">Сума</td> </tr> <tr> <td colspan="4">Змістовний модуль 1</td> <td colspan="4">Змістовний модуль 2</td> <td align="center">-</td> <td align="center">100</td> </tr> <tr> <td>T1</td> <td>T2</td> <td>T3</td> <td>МКР1</td> <td>T4</td> <td>T5</td> <td>T6</td> <td>МКР2</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Поточне тестування та самостійна робота								Підсумковий тест (залік)	Сума	Змістовний модуль 1				Змістовний модуль 2				-	100	T1	T2	T3	МКР1	T4	T5	T6	МКР2		
Поточне тестування та самостійна робота								Підсумковий тест (залік)	Сума																						
Змістовний модуль 1				Змістовний модуль 2						-	100																				
T1	T2	T3	МКР1	T4	T5	T6	МКР2																								

10	10	20	10	10	10	20	10		
----	----	----	----	----	----	----	----	--	--

Т 1, Т 2....Т 6 – теми практичних занять.

МКР1, МКР2 – модульні контрольні роботи по тематиці кожного змістовного модуля.

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за таким співвідношенням:

- практичні (семінарські) / самостійні / модулі: 80% семестрової оцінки. Максимальна кількість – **80 балів**.
- модульний контроль: 20% семестрової оцінки. Максимальна кількість – **20 балів**

Підсумкова максимальна кількість – **100 балів**.

Шкала оцінювання: вузу, національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
81-89	B	добре	
71-80	C		
61-70	D	задовільно	
51-60	E		
21-50	FX	незадовільно	не зараховано
0-20	F	незадовільно (без права перездачі)	не зараховано (без права перездачі)

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, вирішення кейсу). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять (лекцій, практичних, семінарських занять курсу) є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування, індивідуальний графік, карантин) навчання може відбуватись в он-лайн формі. Студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.

Уся література, яка викладачем надається виключно в освітніх цілях є без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й інших літературних джерел, яких немає серед

	рекомендованих.
Питання модуля	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавчі аспекти впровадження системи управління безпечністю харчові продукції на основі системи HACCP в Україні та світі 2. Основні положення концепції HACCP 3. Небезпечні чинники HACCP 4. Застосування загальних санітарно-гігієнічних вимог Комісії з Кодексу Аліментаріус 5. Розробка та запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів відносно до вимог стандарту (ДСТУ ISO 22000:2007) 6. Аудит система управління безпечністю харчових продуктів 7. Історія створення системи HACCP 8. Харчові продукти, як потенційні причини харчових отруєнь 9. Принципи, послідовність розроблення та застосування системи HACCP 10. Характеристика основних етапів розроблення HACCP 11. Характеристика та класифікація небезпечних чинників 12. Аналіз небезпечних чинників 13. Визначення рівнів небезпечних чинників 14. Загальна характеристика програм передумов HACCP 15. Гігієна виробництва та оброблення продовольчої сировини
Опитування	Анкету-оцінку з метою оцінювання якості курсу буде надано по завершенню курсу.

1. СХЕМА КУРСУ «НАССР і системи управління безпечністю кулінарної продукції»

Тиж. / дата / год.-	Тема, план, короткі тези	Форма діяльності (заняття)	Література. Ресурси в Інтернеті	Завдання, год	Термін виконання
1-2 тиждень	<p>Тема 1. Основи безпеки харчової продукції. Міжнародне та вітчизняне законодавство в області виготовлення харчової продукції: Стандарти ISO: ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000, ISO 5000 і ін. Кодекс Аліментаріус і НАССР.</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна: 1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст.20, 21); 2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»; 3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015; 4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»; 5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»; 6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою</p>	Підготувати питання по темі №1 4/2год.	2 тиждень

		<p>з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».</p> <p>7. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»</p> <p>8. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.</p> <p>9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)</p> <p>10. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр (дата звернення: 07.08.2020).</p> <p>11. ДСТУ ISO 9000-2001. Система управління якістю. Основи положення.</p> <p>12. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.</p> <p>13. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторак В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К. : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с.</p> <p>Допоміжна:</p> <p>1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.</p> <p>2. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. – 160 с.</p> <p>3. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Експрес-метод гігієнічного</p>		
--	--	---	--	--

			<p>контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною. Scientific Works of NUFT Volume 25, Issue 5, 2019. С. 181-186. DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-5-21 (Web of Science).</p> <p>4. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., & Максимець О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7. (Web of Science).</p> <p>Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:</p> <p>1. http://puet.edu.ua/uk/praktichniy-posibnik-vprovadzhennya-sistemi-nassr-dlya-operatoriv-rinku-harchovih-produktiv</p> <p>2. http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p>		
3-4 тиждень	<p>Тема 2. Етапи впровадження і принципи системи НАССР.</p> <p>Створення групи НАССР, лідер і склад групи. Розробка НАССР-плану. Підготовка до проведення аналізу небезпек, опис продуктів і процесу їх виробництва. Визначення області застосування продукції, опис технологічних процесів виробництва і блок-схеми. Підтвердження технологічних процесів і блок-схем на об'єкті. Проведення аналізу небезпечних чинників. Оцінка ризиків - матриця ризиків і контролю.</p> <p>* Визначення точок критичного контролю (етапів), встановлення критичних меж.</p> <p>* Встановлення системи моніторингу для кожної критичної контрольної точки.</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна:</p> <p>1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст..20, 21);</p> <p>2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;</p> <p>3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;</p> <p>4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;</p> <p>5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту,</p>	Підготувати питання по темі №2 4/2год.	4 тиждень

		<p>складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;</p> <p>6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».</p> <p>7. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»</p> <p>8. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.</p> <p>9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)</p> <p>10. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр (дата звернення: 07.08.2020).</p> <p>11. ДСТУ ISO 9000-2001. Система управління якістю. Основі положення.</p> <p>12. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.</p> <p>13. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторак В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К. : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с.</p>		
--	--	---	--	--

			<p>14. П'ятницька Т.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування, К.: - КНТЕУ, 2014.- 654 с 16. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник / В. Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та ін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 368 с.</p> <p>Допоміжна:</p> <p>1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.</p> <p>2. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. – 160 с.</p> <p>3. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Експрес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною. Scientific Works of NUFT Volume 25, Issue 5, 2019. С. 181-186. DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-5-21 (Web of Science).</p> <p>4. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., & Максимець О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7. (Web of Science).</p> <p>Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:</p> <p>1. http://puet.edu.ua/uk/praktichniy-posibnik-vprovadzheniya-sistemi-nassr-dlya-operatoriv-rinku-harchovih-produktiv</p> <p>2. http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p>		
5-6 тиждень	<p>Тема 3. Практичні аспекти впровадження систем безпеки харчової продукції.</p> <p>Методика визначення контрольних точок (КТ) для оцінки ступеня ризиків через неналежний</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна:</p> <p>1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст..20, 21);</p> <p>2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та</p>	Підготувати питання по темі №3 4/2год.	6 тиждень

	<p>санітарний стан приміщень і технологічного обладнання підприємств ресторанного господарства. Розробка і ведення документації щодо всіх процедур. Оформлення вимогів до документів, обов'язкові методики та протоколи.</p> <p>* Алгоритм забезпечення безпеки харчової продукції в усіх критичних точках.</p>		<p>благополуччя тварин»;</p> <p>3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;</p> <p>4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;</p> <p>5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;</p> <p>6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».</p> <p>7. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»</p> <p>8. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.</p> <p>9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)</p> <p>10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України (Відомості Верховної</p>		
--	---	--	---	--	--

		<p>Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр (дата звернення: 07.08.2020).</p> <p>11. ДСТУ ISO 9000-2001. Система управління якістю. Основи положення.</p> <p>12. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.</p> <p>13. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторак В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К. : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с.</p> <p>14. П'ятницька Т.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування, К.: - КНТЕУ, 2014.- 654 с</p> <p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник / В. Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та ін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 368 с.</p> <p>Допоміжна:</p> <p>1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.</p> <p>2. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошниченко А. В., 2021. – 160 с.</p> <p>3. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Експрес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною. Scientific Works of NUFT Volume 25, Issue 5, 2019. С. 181-186. DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-5-21 (Web of Science).</p> <p>4. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., & Максимець О. Б. (2022). Інноваційні технології</p>	
--	--	---	--

			<p>приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7. (Web of Science).</p> <p>Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:</p> <p>1. http://puet.edu.ua/uk/praktichniy-posibnik-vprovadzhennya-sistemi-nassr-dlya-operatoriv-rinku-harchovih-produktiv</p> <p>2. http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p>		
6 тиждень	Модульна контрольна робота 1				
7-8 тиждень	<p>Тема 4. Роль, обов'язки і кваліфікація аудитора.</p> <p>Роль і обов'язки керівництва при проведенні аудитів. Особливості внутрішнього аудиту.</p> <p>* Етика поведінки аудитора.</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна:</p> <p>1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст..20, 21);</p> <p>2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;</p> <p>3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;</p> <p>4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;</p> <p>5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;</p> <p>6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня</p>	Підготувати питання по темі №4 4/2год.	8 тиждень

		<p>2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».</p> <p>7. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»</p> <p>8. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.</p> <p>9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)</p> <p>10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр (дата звернення: 07.08.2020).</p> <p>11. ДСТУ ISO 9000-2001. Система управління якістю. Основі положення.</p> <p>12. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.</p> <p>13. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторак В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К. : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с.</p> <p>14. П'ятницька Т.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування, К.: - КНТЕУ, 2014.- 654 с 16. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник / В. Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та ін. – К.: Видавничий</p>		
--	--	---	--	--

			<p>дім «Кондор», 2021. – 368 с.</p> <p>Допоміжна:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с. 2. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. – 160 с. 3. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Експрес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною. Scientific Works of NUFT Volume 25, Issue 5, 2019. С. 181-186. DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-5-21 (Web of Science). 4. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., & Максимець О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7. (Web of Science). <p>Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://puet.edu.ua/uk/praktichniy-posibnik-vprovadzhennya-sistemi-nassr-dlya-operatoriv-rinku-harchovih-produktiv 2. http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y 		
9-12 тиждень	<p>Тема 5. Основи і принципи аудиту. Підготовка до аудиту. Розробка програми та плани проведення аудиту, планування часу. Підготовка необхідної документальної бази. Моніторинг і аналіз документації.</p> <p>* Форми і приклади записів аудитора.</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст..20, 21); 2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»; 3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи 	Підготувати питання по темі №5 6/4год.	12 тиждень

		<p>управління безпекою харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;</p> <p>4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;</p> <p>5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;</p> <p>6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».</p> <p>7. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»</p> <p>8. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.</p> <p>9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)</p> <p>10. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр (дата звернення: 07.08.2020).</p> <p>11. ДСТУ ISO 9000-2001. Система управління якістю. Основи</p>		
--	--	---	--	--

		<p>положення.</p> <p>12. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.</p> <p>13. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторак В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К.: Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с.</p> <p>14. П'ятницька Т.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування, К.: - КНТЕУ, 2014.- 654 с 16. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник / В. Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та ін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 368 с.</p> <p>Допоміжна:</p> <p>1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.</p> <p>2. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. – 160 с.</p> <p>3. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Експрес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною. Scientific Works of NUFT Volume 25, Issue 5, 2019. С. 181-186. DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-5-21 (Web of Science).</p> <p>4. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., & Максимець О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7. (Web of Science).</p> <p>Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:</p>		
--	--	--	--	--

			<p>1. http://puet.edu.ua/uk/praktichniy-posibnik-vprovadzhennya-sistemi-nassr-dlya-operatoriv-rinku-harchovih-produktiv</p> <p>2. http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p>		
13-16	<p>Тема 6. Проведення аудиту. Алгоритм проведення аудиту, невідповідності та спостереження. Коригувальні та запобіжні дії. Складання переліку робочих документів.</p>	Лекційне/практичне заняття.	<p>Основна:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст..20, 21); 2. Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»; 3. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015; 4. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»; 5. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»; 6. Постанова Кабінету міністрів України №896 від 31 жовтня 2018р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику 	Підготувати питання по темі №6 б/4год.	16 тиждень

		<p>від її провадження».</p> <p>7. ISO 22000: 2018 «Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»</p> <p>8. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.</p> <p>9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)</p> <p>10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України (Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98) зі змінами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр (дата звернення: 07.08.2020).</p> <p>11. ДСТУ ISO 9000-2001. Система управління якістю. Основі положення.</p> <p>12. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.</p> <p>13. Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП): Порадник для голів та управлінців освітою територіальних громад / Сологуб О., Зільберт Є. / за заг. ред. Полторак В., Пуцовой А., Сидоренко Н. – К. : Швейцарсько-український проєкт DECIDE – «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», 2021. – 58 с.</p> <p>14. П'ятницька Т.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування, К.: - КНТЕУ, 2014.- 654 с 16. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник / В. Ф. Доценко, Н.П. Бондар, В.О. Губеня та ін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 368 с.</p> <p>Допоміжна:</p> <p>1. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко, Ю. О. Басова, О. О. Горячова та ін.; за загальною редакцією А. С. Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.</p> <p>2. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного</p>		
--	--	--	--	--

		<p>господарства: навчально-методичний посібник для ЗВО / за ред. Ю. В. Безрученкова. Київ: ФО-П Мірошниченко А. В., 2021. – 160 с.</p> <p>3. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Експрес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною. Scientific Works of NUFT Volume 25, Issue 5, 2019. С. 181-186. DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-5-21 (Web of Science).</p> <p>4. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я., & Максимець О. Б. (2022). Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 56-64. https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7. (Web of Science).</p> <p>Інформаційні ресурси Інтернет-мережі:</p> <p>1. http://puet.edu.ua/uk/praktichniy-posibnik-vprovadzhennya-sistemi-nassr-dlya-operatoriv-rinku-harchovih-produktiv</p> <p>2. http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8002/2021.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p>		
16 тижень	Модульна контрольна робота 2			

Примітка.

* позначені питання самостійного опрацювання.