

2022р

+ дог

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства (вибірковий)

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми

«Харчові технології»

(назва)

за спеціальністю

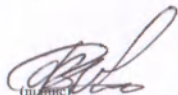
181 «Харчові технології»

(шифр, назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2021

Розробник: Мельник О.Ю., к.т.н., доц. кафедри технології харчування
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)
Перцевої Ф.В., д.т.н., професор, зав. кафедри технології харчування.

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування (назва кафедри)	протокол від <u>17 червня 2021 р. № 13</u>
	Завідувач кафедри  (підпис) Перцевої Ф.В. (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми Степанова Т.М.
(підпис) (ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма Мельник О.Ю.
(підпис) (ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Маренкова Т.І.
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації Варошечко Р.В.
(підпис) (ПІБ)

Зарєєстровано в електронній базі: дата: 17.06. 2021 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	/ Гарант освітньої програми
2022-2023 н.р.	Додаток 1	№18 від 14.06.22 року	<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>
2023-2024 н.р.	Додаток 1 №25 від 26.05.23		<i>[Signature]</i>	<i>[Signature]</i>

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства							
2.	Факультет/кафедра	Факультет харчових технологій, кафедра технології харчування							
3.	Статус ОК	Вибірковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОП «Харчові технології»							
5.	ОК може бути запропонований для	ОП «Харчові технології»							
6.	Рівень НРК	6-й рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 8-й семестр Заочний – 9-й семестр Тривалість вивчення – 15 тижнів							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	3 кредити							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семинарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч	Денна	Заоч	Денна	Заоч	Денна	Заоч
		24	8	-	-	24	8	42	74
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юрївна							
11.1	Контактна інформація	oxapa7@i.ua							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства» призначена для підготовки майбутніх фахівців, що чітко розуміють проблему безпеки харчових продуктів, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів та орієнтуються в сучасних системах забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.							
13.	Мета освітнього компонента	Надання теоретичних знань про сукупність процесів, технологічних етапів і технологічних операцій, що забезпечують виробництво харчових продуктів заданої якості; одержання знань про шкідливі речовини, що можуть бути в харчових продуктах і умінь щодо застосування заходів для зниження шкідливого впливу небезпечних речовин в харчових продуктах на організм людини.							
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти отримали під час вивчення дисциплін – загальні технології харчової промисловості, методи контролю харчових продуктів. 2. Освітній компонент є основою для подальшого вивчення таких дисциплін – проектування харчових підприємств, інноваційні технології в підприємствах галузі.							
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження іспиту.							
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2031							

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК ЗПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)					Як оцінюється ДРН
	10	11	14	17	29	
ДРН 1. Знати нормативно-правові документи з питань безпеки харчових продуктів; критерії гігієнічної оцінки харчових продуктів, основні шкідливі речовини, що можуть знаходитися в харчових продуктах, методи виявлення шкідливих речовин їжі і способи зниження їхнього впливу на організм людини, небезпеки, пов'язані зі споживанням різних харчових продуктів	x		x	x		<p><i>Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять</i></p> <p><i>Екзамен</i></p> <p><i>Комп'ютерне тестування (атестація)</i></p>
ДРН 2. Знати особливості ведення технологічного процесу, що дозволяють знизити вміст або інактивувати шкідливі речовини їжі, основні принципи забезпечення безпечності харчових та кулінарних виробів системою НАССР		x			x	
ДРН 3. Вміти застосовувати нормативно-правові документи з питань безпеки в умовах виробництва, здійснювати контроль санітарного стану в конкретних умовах виробництва		x	x	x		
ДРН 4. Давати висновок про безпеку харчових продуктів, проводити гігієнічний аналіз основних технологічних процесів виробництва харчової та кулінарної продукції				x	x	
ДРН 5. Вміти розробляти і запроваджувати систему НАССР	x					

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота						Самостійна робота		
	Лк		П.з / семін. з		Лаб. з. +				
4	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	
Тема 1. Вступ. Нормативно-правова база якості і безпечності харчових продуктів. 1. Основні показники продовольчої безпеки. 2. Документи, що регламентують якість і безпечність харчових продуктів в Україні та країнах ЄС. ЛЗ. Вивчення державного регулювання належної якості та безпеки харчових продуктів.	4	-	-	-	2	-	6	10	[1, 2, 3]
Тема 2. Чинники якості харчової продукції. 1. Вміст і склад білків, ліпідів, вуглеводів як чинник якості. 2. Вміст і склад вітамінів, мінеральних речовин, як чинник якості. ЛЗ. Рецепт на продукцію ресторанного господарства.	4	2	-	-	4	-	6	10	[4, 5, 9]
Тема 3. Забруднення харчових продуктів та можливості запобігання йому. 1. Забруднення харчових продуктів важкими металами. 2. Поверхнєве та структурне забруднення продуктів харчування радіонуклідами. 3. Забруднення нітратами та нітридами та можливості зменшення їх кількості в харчових продуктах. ЛЗ. Ознайомлення з принципами сучасних міжнародних систем забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.	4	2	-	-	4	4	6	10	[6, 7]
Тема 4. Якість ресторанної	4	2	-	-	4	-	6	10	[4, 6, 9]

продукції 1. Вплив складових якості продукції на кінцевий результат виробництва. 2. Якість та властивості продукції. ЛЗ. Якість ресторанної продукції.									
Тема 5. Методи і показники оцінки якості продукції 1. Показники оцінки якості та параметри продукції. Система показників. 2. Методи оцінки якості продукції, їх класифікація. ЛЗ. Ознайомлення з показниками якості та споживчої цінності харчових продуктів.	4	-	-	-	4	4	6	10	[5, 6, 9]
Тема 6. Організація контролю якості 1. Нормативно-технічна документація. 2. Облік результатів контролю продукції. ЛЗ. Організація контролю якості.	2	2	-	-	4	-	6	10	[4, 7, 9]
Тема 7. Органолептичний контроль якості продукції 1. Органолептичний контроль якості продукції. 2. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу. Фактори, що впливають на якість продукції та їх групи. ЛЗ. Органолептичний контроль якості продукції.	2	-	-	-	2	-	6	14	[4, 5, 6]
Всього	24	8			24	8	42	74	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин (дн)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент <u>самостійно</u>)	Кількість годин (дн)
ДРН 1	Лекційне заняття (<i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i>)	8	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	12
ДРН 2	Лекційне заняття (<i>викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу</i>)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій	15

ДРН 3	Лабораторне заняття (демонстрація та практичне відпрацювання технологічних процесів)	10	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних карт	15
ДРН 4	Лабораторне заняття (демонстрація та практичне відпрацювання технологічних процесів)	10	Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів, розробка технологічних та апаратурно-технологічних карт	15
ДРН 5	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Лабораторне заняття (демонстрація та практичне відпрацювання технологічних процесів)	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій Презентація результатів лабораторних занять, відпрацювання технологічних процесів, оформлення звітів	15

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	35 балів / 20%	7 тиждень
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	35 балів / 20%	14 тиждень
3	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів / 15%	8 тиждень
4.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	14 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	15-20 балів	20-25 балів	25-30 балів	30-35 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
15-20 балів	20-25 балів	25-30 балів	30-35 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне	<6 балів	6-10 балів	10-13 балів	15 балів

<i>тестування (атестація)</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
	<i><6 балів</i>	<i>6-10 балів</i>	<i>10-13 балів</i>	<i>15 балів</i>
<i>Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>
	<i><60 балів</i>	<i>60-74 балів</i>	<i>74-89 балів</i>	<i>90-100 балів</i>
<i>Залік</i>	<i>Вимоги щодо завдання не виконано</i>	<i>Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання</i>	<i>Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми</i>

5.3. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

<i>№</i>	<i>Елементи формативного оцінювання</i>	<i>Дата</i>
<i>1.</i>	<i>Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-14</i>	<i>7 тиждень</i>
<i>2.</i>	<i>Письмовий контроль знань після вивчення тем 15-28</i>	<i>14 тиждень</i>
<i>3.</i>	<i>Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття</i>	<i>Протягом 1-14 тижнів</i>
<i>4</i>	<i>Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації</i>	<i>8 тиждень</i>
<i>4.</i>	<i>Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом</i>	<i>14 тиждень</i>

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

Базова:

1. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
2. Закон України «Про захист прав споживачів».
3. ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів».
4. Черевко О.І., Крайнюк А.Щ., Димитрієвич Л.Р та ін. Методи контролю якості харчової продукції: Харків: ХДУХТ, 2005.-230 с.
5. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: Навч. посіб.: у 2 частинах. Частина 2. Основи гігієни та безпеки харчування / О.М. Царенко, М.І. Машкін, Л.Ф. Павлоцька та ін.. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2004. – 278 с.

Допоміжна:

6. Бичківський Р. Управління якістю: Навч. посібник. — Л.: ДУ «Львівська політехніка», 2000. — 329 с.
7. Глудкин О. П. Всеобщее управление качеством. — М.: Горячая линия — Телеком, 2001. — 600 с.
8. Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. Пищевые и биологические активные добавки. — М.: АСАДЕМА, 2003. — 200 с.
9. Огвоздин В. Ю. Управление качеством. Основы теории и практики: Учебн. пособие. — М.: Дело и сервис, 2002. — 160 с.
10. Федорченко Б. Менеджмент якості — це точно і зрозуміло // Стандартизація, сертифікація, якість. — № 1. — 2000. — С. 27—30.
11. Фомичев С. К. Основы управления качеством: Учебн. пособие. — К.: МАУП, 2000. — 196 с.

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

Базова:

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1822-ІХ від 21.10.2021.
2. Закон України «Про захист прав споживачів».
3. ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів».
4. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 488 с.
5. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 468 с.
6. Черевко О.І., Крайнюк А.Щ., Дмитрієвич Л.Р та ін. Методи контролю якості харчової продукції: Харків: ХДУХТ, 2005.-230 с.

Допоміжна:

7. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.И. Білоус. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 190 с.
8. Управління якістю : навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей Безродна С. М. – Чернівці: ПВКФ «Технодрук», 2017. – 174 с.

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства							
2.	Факультет/кафедра	Факультет інженерно-технологічний, кафедра технології харчування							
3.	Статус ОК	Вибірковий							
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	ОП «Харчові технології»							
5.	ОК може бути запропонований для	ОП «Харчові технології»							
6.	Рівень НРК	6-й рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 8-й семестр Заочний – 9-й семестр Тривалість вивчення – 16 тижнів							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	3 кредити							
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)					Самостійна робота		
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		-	2	-	-	-	-	-	88
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юріївна							
11.1	Контактна інформація	охана7@i.ua							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства» призначена для підготовки майбутніх фахівців, що чітко розуміють проблему безпеки харчових продуктів, критерії гігієнічної оцінки виробництва харчових продуктів та орієнтуються в сучасних системах забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.							
13.	Мета освітнього компонента	Надання теоретичних знань про сукупність процесів, технологічних етапів і технологічних операцій, що забезпечують виробництво харчових продуктів заданої якості; одержання знань про шкідливі речовини, що можуть бути в харчових продуктах і умінь щодо застосування заходів для зниження шкідливого впливу небезпечних речовин в харчових продуктах на організм людини.							
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на знаннях, що студенти отримали під час вивчення дисциплін – загальні технології харчової промисловості, методи контролю харчових продуктів. 2. Освітній компонент є основою для подальшого вивчення таких дисциплін – проектування харчових підприємств, інноваційні технології в підприємствах галузі.							
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження іспиту.							
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2031							