



СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
вул. Герасима Кондратьєва, 160, м. Суми, 40021, тел. +38 (0542) 70 11 49
e-mail: admin@snau.edu.ua, <https://fht.snau.edu.ua/>

ПАСПОРТ

*лабораторії готельно-ресторанного сервісу та гостинності
кафедри технології харчування*



СУМИ 2024

Паспорт розглянуто та схвалено на засіданні вченої ради факультету харчових технологій.

Протокол № 6 від 22 січня 2024 р.

Завідувач навчального відділу  Наталія КОЛОДНЕНКО

Декан факультету харчових технологій  Наталія БОЛГОВА

Завідувач кафедри технології харчування  Оксана МЕЛЬНИК

Матеріально відповідальна особа  Ольга СЕРЕДА

Зміст

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	4
2. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ	5
2.1 Потреба у навчально-методичному, інформаційному, програмному та матеріально-технічному забезпеченні окремих видів занять	5
2.2 Методичне забезпечення та наукові публікації	16
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ	18
3.1. Загальна характеристика приміщення	18
3.2 План приміщення лабораторії	21
4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ	22
4.1 Кадрове забезпечення	22
4. 2 Обов'язки завідувача та співробітників навчального підрозділу	23
5. ЗМІНИ ТА ДОПОВНЕННЯ ДО ПАСПОРТА	24

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

1.1. Дане положення визначає основні напрямки, принципи та структуру діяльності лабораторії Готельно-ресторанного сервісу та гостинності кафедри технології харчування, як структурного підрозділу кафедри технології харчування.

1.2. Лабораторія Готельно-ресторанного сервісу та гостинності створюється з метою виконання завдань навчально-методичного та практичного навчання безпосередньо шляхом залучення до навчального процесу спеціалістів-практикантів.

1.3. Лабораторія Готельно-ресторанного сервісу та гостинності у своїй роботі керується Конституцією України, законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про охорону праці», положеннями «Про вищий навчальний заклад», «Порядком проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів та видачі особистих медичних книжок» затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 23 травня 2001 року, «Про освітній процес», Статутом Університету, Правилами внутрішнього трудового розпорядку СНАУ, наказами і розпорядженнями ректора та іншими нормативно-правовими актами, що регулюють напрямки її роботи.

1.4. Діяльність лабораторії Готельно-ресторанного сервісу та гостинності здійснюється за планами, складеними на навчальний рік і затвердженими керівництвом університету після погодження деканом факультету харчових технологій і зав. кафедри технології харчування.

2. НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

2.1 Потреба у навчально-методичному, інформаційному, програмному та матеріально-технічному забезпеченні окремих видів занять

Товарознавство

Тема Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу						Рекомендова на література ⁵
	Аудиторна робота				Самос тійна роб ота		
	Лк		Лаб. з.		Де нна	Зао ч.	
Денна	Заоч.	Денна	Заоч.				
ЛК Тема 1. <i>Зерно-борошняні та хлібобулочні вироби.</i> ЛБ Тема 1. Вивчення характеристики зерно-борошняних та хлібобулочні виробів. СРС Тема 1. Вступ. Теоретичні основи товарознавства.	2	-	2	2	6	-	[1,3,5]
Тема 2. <i>Овочі, плоди, гриби та продукти їх переробки.</i> ЛБ Тема 2. Вивчення характеристики овочів, плодів, грибів та продуктів їх переробки СРС Тема 2. Хімічний склад харчових продуктів.	2	-	2	-	6	-	[1, 2, 3, 5]
Тема 3. <i>Кондитерські товари. Смакові товари.</i> ЛБ Тема 3. Ознайомлення з характеристикою кондитерських товарів. СРС Тема 3. Східні солодоці та халва. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.	2	-	2	-	6	-	[2,4,5]
Тема 4. <i>М'ясо і м'ясні товари.</i> ЛБ Тема 4. Вивчення характеристики м'яса та м'ясних товарів. СРС Тема 4. М'ясні субпродукти. М'ясні копченості. Класифікація, асортимент, товарознавча характеристика товарів, експертиза якості.	2	-	2	-	6	-	[1,3,4]
Тема 5. <i>Риба і рибні товари</i> ЛБ Тема 5. Вивчення характеристики риби і рибних товарів. СРС Тема 5. Рибні напівфабрикати та кулінарні вироби. Товарознавчі характеристики, експертиза якості.	2	-	2	-	6	-	[3,4, 6,8]
Тема 6. <i>Молоко і молочні товари.</i> ЛБ Тема 6. Вивчення характеристики молока і молочних товарів. СРС Тема 6. Молочні консерви. Товарознавча характеристика та експертиза якості	2	-	2	-	6	-	[1,3, 4,5]

Тема 7. Яйця і яєчні товари. ЛБ Тема 7. Вивчення характеристики яєць та яєчних товарів. СРС Тема 7. Товарознавча характеристика яєць, експертиза якості яєць та яєчних товарів.	2	-	2	-	6	-	[1, 2, 7,8]
Тема 8. Харчові жири ЛБ Тема 8. Вивчення характеристики жирів. СРС Тема 8. Майонез. Товарознавча характеристика та експертиза якості.	2	-	2	-	6	-	[1, 2, 3,4, 5,6]
Тема 9. Товарознавство – наука про товари ЛБ Тема 9. Основні поняття товарознавства СРС Тема 9. Товари із пластичних мас	2	-	2		6	-	[1, 3, 6, 7, 5]
Тема 10. Споживна цінність та споживні властивості товарів ЛБ Тема 10. Особливості визначення споживної цінності та споживних властивостей товарів СРС Тема 10. Хімічні побутові товари	2	-	2	-	6	-	[1, 3, 4, 7, 5]
Тема 11. Якість товарів ЛБ Тема 11. Визначення якості товарів СРС Тема 11. Побутові електротовари	2	-	2	-	6	-	[2, 3, 4, 7, 5]
Тема 12. Класифікація товарів ЛБ Тема 12. Вивчення класифікації товарів СРС Тема 12. Будівельні матеріали	2	-	2	-	6	-	[1, 3, 4, 7]
Тема 13. Асортимент товарів ЛБ Тема 13 Формування асортименту товарів СРС Тема 13. Культурно-побутові товари	2	-	2	-	6	-	[1, 2, 3, 4, 5]
Тема 14. Кодування товарів ЛБ Тема 14 Особливості кодування товарів СРС Тема 14. Шкільні товари	2	-	2	-	6	-	[1, 3, 4, 5]
Тема 15. Пакування та зберігання товарів ЛБ Тема 15 Особливості пакування та зберігання товарів СРС Тема 15. Меблеві товари	2	-	2	-	6	-	[1, 2, 3, 7, 8]
Всього	30	-	30		90	-	

Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література ⁵
	Аудиторна робота						Самостійна робота та		
	Лк		П.з/семін.з		Лаб.з.				
Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.		
ЛК. Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та вимоги до розміщення приміщень закладів готельного та ресторанного господарства.	6				4		10		[2, 4, 6, 10]

<p>1.Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах ресторанного та готельного господарства.</p> <p>2.Санітарні вимоги до утримання території закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>3.Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки.</p> <p><i>ЛЗ. Гігієнічні вимоги до планування приміщень. Складські приміщення.</i></p> <p>СРС. 1. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного та готельного господарств.</p>									
<p>ЛК. Тема 2. Санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю та навколишнього середовища.</p> <p>1.Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання</p> <p>2.Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю.</p> <p>3.Санітарно-гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів.</p> <p><i>ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю і посуду.</i></p> <p>СРС. 1. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів та тари.</p>	4			4		10			[3, 6, 8, 10]
<p>ЛК. Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування, особистої гігієни персоналу, зберігання харчових продуктів.</p> <p>1. Гігієнічні принципи видалення і знешкодження рідких залишків.</p> <p>2. Гігієнічні принципи видалення і знешкодження</p>	6	-	-	8	-	10	-		[1, 7, 9, 11]

<p>твердих залишків.</p> <p>3. Організація зберігання продуктів харчування і напівфабрикатів.</p> <p>4. Особиста гігієна працівників ресторанного та готельного господарства.</p> <p><i>ЛЗ. Особиста гігієна персоналу.</i></p> <p><i>Гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів.</i></p> <p>СРС. 1. Санітарна документація. Лабораторний контроль.</p>									
<p>ЛК. Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної та первинної обробки харчових продуктів.</p> <p>1. Мета механічної кулінарної обробки продуктів</p> <p>2. Механічна кулінарна обробка м'яса та субпродуктів.</p> <p>3. Санітарно-гігієнічні вимоги до первинної (механічної) обробки харчових продуктів.</p> <p><i>ЛЗ. Санітарні вимоги до механічної обробки овочів.</i></p> <p>СРС. 1. Механічна обробка риби. Механічна обробка овочів та фруктів.</p>	2	-	-	-	4	-	10	-	[4, 6, 7]
<p>ЛК. Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>1. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.</p> <p>2. Технологічні прийоми теплової обробки харчових продуктів.</p> <p><i>ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів</i></p> <p>СРС. 1. Допоміжні прийоми теплового оброблення.</p>	2	-	-	-	4	-	10	-	[4, 6, 7]

<p>ЛК. Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення виробів, смажених у фритюрі та до виробництва м'якого морозива. Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування холодних страв, напоїв, кондитерських виробів.</p> <p>1. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв.</p> <p>2. Особливі санітарні вимоги до приготування напоїв.</p> <p>3. Санітарні вимоги до підготовки сировини в кондитерському цеху.</p> <p>4. Санітарні вимоги до обладнання інвентарю, посуду і тари кондитерського цеху.</p> <p>ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення виробів, смажених у фритюрі. Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування холодних страв, напоїв, кондитерських виробів.</p> <p>СРС 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва м'якого морозива.</p>	4	-	-	-	8	-	8	-	[1, 4, 7]
<p>ЛК Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання і реалізації кулінарної продукції.</p> <p>1. Санітарні вимоги до транспортування кулінарної продукції.</p> <p>2. Санітарні вимоги до приймання і реалізації кулінарної продукції.</p> <p>ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.</p> <p>СРС. 1. Особливості санітарних вимог до відпускання, транспортування</p>	2	-	-	-	4	-	8	-	[2, 3, 4]

та реалізації кулінарних страв та виробів у філіях закладів ресторанного господарства.									
<p>ЛК Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції та профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств харчування.</p> <p>1. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.</p> <p>2. Загальні поняття про захворювання, спричинені недоброякісними харчовими продуктами.</p> <p>3. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.</p> <p>4. Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробної природи та їх профілактика.</p> <p>ЛЗ. Харчові отруєння. Шляхи розповсюдження інфекційних захворювань. Загальні принципи профілактики інфекційних захворювань. Кишкові інфекції та їх попередження.</p> <p>СРС. 1. Харчові отруєння небактеріального походження та їх профілактика.</p>	4	-	-	-	8	-	10	-	[2, 3, 6]
Всього	30	-	-	-	44	-	76	-	

НУТРИЦІОЛОГІЯ

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ¹
	Аудитор на робота	Само-стійна робота	
	Лк	Лб	

	Ден	Ден	Ден	
<p>Лк Тема 1. Основи нутриціології як науки про харчування. Основні терміни та визначення. Харчування та здоров'я. Альтернативні та нетрадиційні види харчування</p> <p>Лб. Ознайомлення з основами нутриціології як науки про харчування.</p> <p>СРС. Нетрадиційні види харчування.</p>	2	2	6	1, 2, 3, 4, 6, 9
<p>Лк. Тема 2. Теорії харчування.</p> <p>Принципи раціонального харчування: Фізіологічні та гігієнічні вимоги до раціонального харчування. Енергетична і харчова цінність раціону. Енергетичні витрати людини при різних видах діяльності. Оцінка індивідуального харчового статусу організму.</p> <p>Лб. Вивчення теорії харчування.</p> <p>СРС. Гігієнічні вимоги до раціонального харчування.</p>	2	2	6	1, 2, 3, 4, 6, 9
<p>Лк Тема 3. Білки як макронутрієнти та їх роль у харчуванні людини.</p> <p>Характеристика білків та їх роль у організмі людини. Біологічна цінність білків. Рекомендовані середні норми білків у добовому раціоні.</p> <p>Лб. Вивчення білків як макронутрієнтів та їх ролі у харчуванні людини</p> <p>СРС. Причини порушення білкового статусу (білковий, білково-енергетичний дефіцит та надлишок).</p>	2	2	6	1, 2, 3, 4, 6, 9
<p>Лк Тема 4. Жири як макронутрієнти та їх роль у харчуванні людини.</p> <p>Характеристика жирів та їх роль у організмі людини. Біологічна цінність жирів. Рекомендовані середні норми жирів у добовому раціоні.</p> <p>Лб. Вивчення жирів як макронутрієнтів та їх ролі у харчуванні людини</p> <p>СРС. Причини порушення жирового статусу.</p>	2	2	6	2, 8,10
<p>Лк Тема 5. Вуглеводи як макронутрієнти та їх роль у харчуванні людини.</p> <p>Характеристика вуглеводів. Роль вуглеводів у організмі людини. Глікемічний індекс. Рекомендовані середні норми вуглеводів у добовому раціоні.</p> <p>Лб. Вивчення вуглеводів як макронутрієнтів та їх ролі у харчуванні людини</p> <p>СРС. Причини порушення вуглеводного статусу.</p>	2	2	6	1, 2,4,10
<p>Лк Тема 6. Вітаміни та їх значення в організмі людини.</p> <p>Характеристика вітамінів та їх роль у організмі людини. Водорозчинні вітаміни. Жиророзчинні вітаміни. Рекомендовані середні норми вітамінів у добовому раціоні. Авітаміноз. Гіпервітаміноз.</p> <p>Лб. Вивчення вітамінів та їх значення в організмі людини.</p> <p>СРС. Вітаміноподібні речовини</p>	2	2	6	2,4,10,11
<p>Лк Тема 7. Мікроелементи та їх значення в організмі людини.</p> <p>Характеристика мікроелементів та їх роль у організмі людини.</p> <p>Макроелементи. Мікроелементи.</p> <p>Лб. Вивчення мікроелементів та їх значення в організмі людини.</p> <p>СРС. Зміни обміну речовин, обумовлені недостатнім надходженням мікроелементів.</p>	2	2	6	2,4,5, 7, 9, 10,11

<p>Лк Тема 8. Продукти з функціональними властивостями. Класифікація та основи технології функціональних продуктів. Інгрєдїєнтний склад функціональних продуктів. Біологічно активні добавки – фізіологічно функціональні харчові інгрєдїєнти. Пробіотики, їх роль у організмі людини та функціональних продуктах. Пребіотики та синбіотики у виробництві продуктів функціонального призначення</p> <p>Лб. Вивчення продуктів із функціональними властивостями.</p> <p>СРС. Синбіотики у виробництві продуктів функціонального призначення.</p>	2	2	6	2, 7,10
<p>Лк Тема 9. Харчова непереносимість та харчові алергії. Характеристика особливостей харчової непереносимості. Характеристика харчових алергій. Нутрієнтна корекція харчової алергії. Нутрієнтна корекція харчової непереносимості.</p> <p>Лб. Вивчення харчової непереносимості та харчової алергії.</p> <p>СРС. Нутрієнтна корекція харчової алергії.</p>	2	2	6	1,5,6,7,10
<p>Лк Тема 10. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика продуктів тваринного походження. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика м'яса та м'ясних продуктів. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика гідробіонтів. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика молока та молочних продуктів. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика яєць та яєчних продуктів.</p> <p>Лб. Вивчення нутриціологічної та дієтологічної характеристики продуктів тваринного походження.</p> <p>СРС. Дієтологічна характеристика яєчних продуктів.</p>	4	4	6	1,5,6,7,10
<p>Лк Тема 11. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика продуктів рослинного походження. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика плодово-овочевих культур та грибів.. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика зернових та бобових культур.</p> <p>Лб. Вивчення нутриціологічної та дієтологічної характеристики продуктів рослинного походження.</p> <p>СРС. Нутриціологічна та дієтологічна характеристика бобових.</p>	2	4	6	1,5,6,7,10
<p>Лк Тема 12. Особливості нутрієнтної корекції при різних захворюваннях. Дїєтотерапія. Нутрієнтна корекція при ожирінні. Нутрієнтна корекція при цукровому діабеті. Нутрієнтна корекція при захворюваннях шлунково-кишкового тракту. Нутрієнтна корекція при захворюваннях серцево-судинної системи. Нутрієнтна корекція при захворюваннях сечовивідної системи.</p> <p>Лб. Вивчення особливостей нутрієнтної корекції при різних захворюваннях.</p> <p>СРС. Дїєтотерапія.</p>	6	4	6	1,5,6,7,10
Всього	30	30	90	

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-

РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудитор на робота		Само-стійна робота	
	Лк	Лб		
	Ден/ заоч	Ден	Ден/ заоч	
<p>Лк Тема 1. Вступ. Нормативно-правова база якості і безпечності продукції та послуг готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Основні показники безпеки продукції та послуг готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Документи, що регламентують якість і безпечність продукції та послуг готельного і ресторанного господарства в країнах ЄС.</p> <p>Нормативна база України.</p> <p>Лб. Вивчення нормативно-правової бази якості і безпечності продукції та послуг готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СРС. Нормативно-правова бази якості і безпечності продукції та послуг готельного і ресторанного господарства країн ЄС.</p>	4/4	4/4	8/10	1, 2, 3, 4, 6, 9
<p>Лк. Тема 2. Стандартизація і сертифікація продукції та послуг готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Основні поняття. Нормативна база щодо стандартизації і сертифікації продукції та послуг готельного і ресторанного господарства</p> <p>Види послуг. Вимоги до основних характеристик послуг і умов обслуговування в закладах готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Сертифікація засобів розміщення. Класифікація об'єктів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Сертифікація готельних послуг. Принципи якості у сфері готельних послуг.</p> <p>Лб. Вивчення особливостей стандартизації і сертифікації продукції та послуг готельного і ресторанного господарства.</p> <p>СРС. Правила сертифікації послуг готелів: визначення, загальні положення, вимоги до нормативних документів, порядок проведення, схеми сертифікації, інспекційний контроль, призупинення або анулювання дії сертифіката відповідності.</p>	6/6	8/4	8/10	1, 2, 3, 4, 6, 9
<p>Лк Тема 3. Управління якістю як механізм діяльності закладу готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Ключові аспекти системи управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.</p> <p>Процеси проектування й розробки продукції та послуг готельно-ресторанного господарства в системі управління якістю.</p> <p>Процеси системи управління якістю на стадії планування та</p>	6/2	8/4	8/10	1, 2, 3, 4, 6, 9

<p>розробки виробничих процесів і процесів надання послуг у готельно-ресторанному господарстві.</p> <p>Процеси системи управління якістю на стадії матеріально-технічного забезпечення та закупівлі в готельно-ресторанному господарстві.</p> <p>Процеси системи управління якістю на стадії виробництва продукції та надання послуг готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Лб. Вивчення особливостей управління якістю як механізму діяльності закладу готельно-ресторанного господарства</p> <p>СРС. Аналіз якості продукції й послуг і процеси системи управління якістю на стадіях пакування, реалізації й експлуатації продукції</p>				
<p>Лк Тема 4. Чинники якості продукції ресторанного господарства.</p> <p>Вміст і склад білків як чинник якості.</p> <p>Вміст і склад вуглеводів як чинник якості.</p> <p>Вміст і склад ліпідів як чинник якості.</p> <p>Вміст і склад вітамінів, мінеральних речовин, як чинник якості.</p> <p>Лб. Вивчення чинників якості харчової продукції</p> <p>СРС. Вода в харчових продуктах, як чинник якості.</p>	4/2	4/4	8/10	2, 8,10
<p>Лк Тема 5. Забруднення харчових продуктів та можливості запобігання йому.</p> <p>Забруднення харчових продуктів важкими та рідкісними металами.</p> <p>Поверхнє та структурне забруднення харчових продуктів радіонуклідами.</p> <p>Забруднення нітратами та нітритами та можливості зменшення їх кількості в харчових продуктах.</p> <p>Лб. Вивчення забруднення харчових продуктів та можливостей запобігання йому</p> <p>СРС. Грибкові метаболіти та запобігання їх розвитку в харчових продуктах.</p>	2/2	4/4	8/10	1, 2,4,10
<p>Лк Тема 6. Якість ресторанної продукції.</p> <p>Вплив складових якості продукції на кінцевий результат виробництва.</p> <p>Якість та властивість продукції.</p> <p>Оцінка якості продукції.</p> <p>Лб. Вивчення якості ресторанної продукції.</p> <p>СРС. Шляхи вдосконалення якості ресторанної продукції</p>	2/2	4/4	8/10	2,4,10,11
<p>Лк Тема 7. Методи і показники оцінки якості продукції.</p> <p>Показники якості та параметри продукції.</p> <p>Методи оцінки якості продукції.</p> <p>Номенклатура основних груп показників якості продукції за властивостями, які вони характеризують.</p> <p>Лб. Вивчення методів і показників оцінки якості продукції</p> <p>СРС. Показники призначення, надійності, технологічності, транспортабельності, безпеки, стандартизації й уніфікації, естетичні, ергономічні, патентно-правові, екологічні, використання сировини, матеріалів, палива, енергії й трудових ресурсів.</p>	2/2	4/-	8/10	2,4,5, 7, 9, 10,11
<p>Лк Тема 8. Організація контролю якості.</p> <p>Економічна залежність працівника і якість.</p> <p>Контроль якості продукції на підприємствах.</p>	2/2	4/2	8/8	2, 7,10

Лб. Вивчення особливостей організації контролю якості СРС. Контроль якості, що здійснюється спеціальними лабораторіями.				
Лк Тема 9. Система контролю якості НАССР. Законодавча база. Основні поняття. Принципи НАССР. Переваги системи НАССР. Лб. Вивчення системи контролю якості НАССР СРС. Історія системи контролю якості НАССР	2/2	4/4	12/12	1,5,6,7,10
Всього	30/30	44/30	76/90	

ГОТЕЛЬНА СПРАВА

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ³
	Аудитор на роботу		Само-стійна робота	
	Лк	Лб		
	Ден/заоч	Ден	Ден/заоч	
Тема 1. Особливості організації готельного господарства в Україні та світі	2	4	12	1, 3, 4, 7
Тема 2. Класифікація та типізація готелів та інших засобів розміщення готельного типу	2	4	12	1, 2, 3, 4, 6
Тема 3. Організація обслуговування на підприємствах готельного господарства	2	4	12	1, 2, 3, 4, 6, 9,12
Тема 4. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства	2	8	12	1, 2, 7, 8, 11
Тема 5. Організація нежитлових груп приміщень	4	4	14	1, 2, 4, 6, 8, 10
Тема 6. Організація приміщень житлової групи	2	4	14	1, 2, 4, 8
Тема 7. Організація роботи служби прийому і розміщення	2	4	12	2, 4, 5, 7, 8
Тема 8. Організація та технологія бронювання послуг	2	4	12	1, 2, 7, 8, 12
Тема 9. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду та обслуговування	4	4	12	1,5,6,7,8
Тема 10. Основи інженерно-технічного обслуговування в готельному господарстві	2	4	12	1, 2, 4, 6, 8
Тема 11. Управління безпекою готелю	2		12	4, 6, 8, 10
Тема 12. Організація постачання в готельному господарстві	4		14	4, 6, 8, 12
Всього	30	120	150	6, 8, 10

2.2 Методичне забезпечення та наукові публікації

Товарознавство

1. Товарознавство. Методичні вказівки до лекційних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання / уклад. Кошель О.Ю., Степанова Т.М., Сабадаш С.М. - Суми, 2023. – 135 с.
2. Сірохман, І.В. Товарознавство пакувальних матеріалів і тари: [Текст] / підручник (для студ. вищ. навч. закл.) // І.В. Сірохман, В.М. Загородня. - К.: Центр учбової літератури, 2019. - 616 с.
3. Сірохман, І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів [Текст]: / І.В. Сірохман, Т.М. Росистюк., К.: 2019.
4. Товарознавство. Методичні вказівки до практичних занять для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 49.
5. Дієтологія, Курс лекцій для студентів зі спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форми навчання, спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа", денна та заочна форма навчання. Автори Степанова Т.І., Кошель О.Ю., Сабадаш С.М. Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023 р. – с. 99.
6. Товарознавство. Терміни та визначення: ДСТУ 3993-2000. – [Чинний від 2001-07-01]. – К.: Держстандарт України, 2018. – (Національний стандарт України).
7. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів (лабораторний практикум) / Н.Я. Орлова. - К.: КДТЕУ, 2019. – 107 с.

Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства

1. Грегірчак Н.М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР / Н.М. Грегірчак, С.М. Тетеріна, Т.М. Нечипор – К.: НУХТ, 2018. – 274 с.
2. Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства : Конспект лекцій для студентів 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 80.
3. Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства : Лабораторний практикум для студентів 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 58.
4. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2018. – 399 с.
5. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2019. – 399 с.
6. Давидова О. Ю. Гігієна і санітарія в галузі: конспект лекцій для студентів усіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа / О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда,
О. П. Колонтаєвський ; Харків нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 38 с.

Готельно-ресторанна справа

1. Готельна справа: Навчальний посібник / О.В. Арпуль, А.Г. Абрамова, Ю.А. Мирошник, О.В. Собін. – К.: Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
2. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
3. Організація готельно-ресторанного господарства : Навч. посіб. / В.С. Ковешніков, А.Т. Матвієнко, О.Г. Разметова. – Київ : Видавництво ЛіраК, 2018. – 564 с.
4. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня : навч. посіб. / О.В. Кузьмін, В.В. Кійко, Л.М. Акімова, С.М. Бондарчук. – Херсон : Олді-плюс, 2018. – 276 с.
5. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2022. - 39 с.
6. Професійна етика та психологія спілкування в ресторанному господарстві [Текст] : навч. посіб. / О. В. Ткаченко. — Харків : Світ Книг, 2020. — 98 с.
7. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпіченкова О. М., Іщенко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бортнічук О. В., Люлька О. М. — К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. – 292 с.
8. Організація ресторанного господарства.. Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2018. - 280 с.

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

1. ДСТУ EN ISO 9001:2018. Системи управління якістю. — К.: Держстандарт України, 2018.
2. ДСТУ ISO 10018:2021 Управління якістю. Настанови щодо залучення персоналу. 2021
3. ISO 22000:2018 Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain. <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 488 с.
5. Luning, P. A., & Marcelis, W. J. (2020). Food Quality Management: Technological and Managerial Principles and Practices
6. Cichy, R. F., & Cha, J. (2019). Food Safety and Quality Management.
7. Nederland, K. H., & De Wit, B. (2018). Code of Hygiene for Hotel and Catering
8. Arduser L., & Brown, D. R. (2018). HACCP and sanitation in restaurants and food service operations. Atlantic Publishing Company.
9. Кондратюк Н. В., Степанова Т. М., Кожемяка О. В., Супруненко К. Є. (2021). Система технічного регулювання та оцінка відповідності України та КНР. Порівняльний аналіз законодавства щодо якості та безпеки продукції. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», 96(1), 82-88. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2020-1-10>
10. Степанова, Т.М., Геліх А.О. (2021). Формування кулінарних брендів Сумщини як складової частини гостинності регіону. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, (3), 44-48. <https://doi.org/10.36477/tourismhospsee-3-7>

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ТА СТАН МАТЕРІАЛЬНОГО ОСНАЩЕННЯ ЛАБОРАТОРІЇ

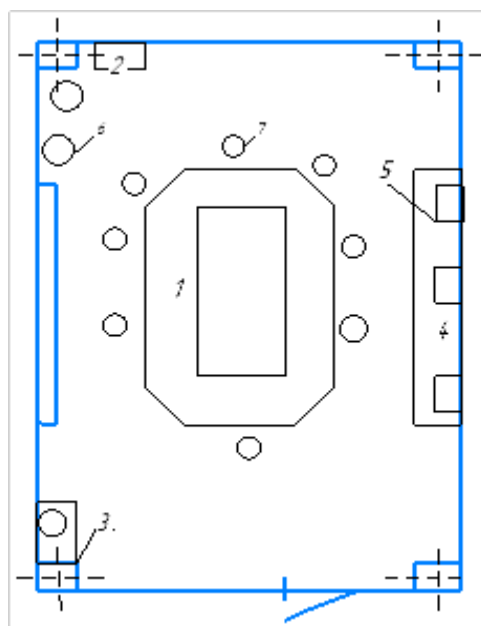
3.1. Загальна характеристика приміщення

№ поз.	Показник	Величина або характеристика показника
1	2	3
1	Розташування:	
	- навчальний корпус	<i>Інженерно-технологічний інститут</i>
	- поверх	<i>другий</i>
	- номер приміщень	<i>218м</i>
2	Площа приміщень, м ²	<i>5.86*6.30</i>
3	Об'єм приміщень, м ³	-
4	Освітлення:	
	- природне	<i>2 вікна</i>
	- штучне	<i>4 лампи</i>
5	Опалення	<i>централізоване</i>
6	Вентиляція	<i>природня</i>
7	Водозабезпечення	<i>в наявності</i>
8	Каналізація	-
9	Електропостачання	<i>підведена напруга 220 В (розеток в кількості 2 шт.)</i>
10	Наявне заземлення	-
11	Перелік електрообладнання	<i>Плитка електрична- 1 шт.</i>
		<i>Елетрочайник- 1 шт.</i>
		<i>Кавомашина -1 шт.</i>

12	Мультимедійне обладнання демонстраційні матеріали	та <i>Інтерактивна дошка-1 шт.</i> <i>Флінчарт мобільно-маркерний мобільний - 1 шт</i>
13	Перелік додаткових допоміжних матеріалів	
14	Лабораторний посуд та інвентар	<i>Набір тарілок – 1 шт.</i> <i>Набір столових приборів -1 шт.</i> <i>Набір чашок -1 шт.</i> <i>Підніс -2 шт.</i> <i>Набір салатниць -1 шт.</i> <i>Ніж кухонний -2 шт.</i>

15	Перелік меблів	<i>Навчальна парта – 1шт.</i>
		<i>Пуфи -2 шт.</i>
		<i>Стільці -16 шт.</i>

3.2 План приміщення лабораторії



№ п /п	Назва обладнання
1	Навчальна парта
2	Шафа
3	Мийка
4	Стіл із стільницею
5	Шафи для зберігання
6	Пуфи
7	Стільці

4. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ НАВЧАЛЬНОЇ ЛАБОРАТОРІЇ

4.1 Кадрове забезпечення

Прізвище, ім'я та по батькові співробітника	Науковий ступінь, вчене звання, посада	Спеціальність	Дані про останнє підвищення кваліфікації (рік, організація чи підприємство)
1	2	3	4
Мельник Оксана Юріївна	к.т.н., доцент, завідувач кафедри	«Технологія хлібопекарських продуктів та харчових концентратів»	Formation of Soft Skills among Participants of the Educational Process in Higher Education Institutions SZFL-002522, 2023 рік
Степанова Тетяна Михайлівна	к.т.н., доцент	«Технологія харчової продукції»	Poznan University of Life Science 03.05-00-00-ZR42/18 з 04.04 по 30.06.2022 року
Кошель Олена Юріївна	д.ф., доцент	«Харчові технології»	НУБіП. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/017654-22, 11 листопада 2022 р.
Маренкова Тетяна Іванівна	ст. викладач	«Технологія і організація громадського харчування»	Кафе-піцерія «Портофіно» з 04.01.2022 р. по 03.02.2022 р
Середа Ольга Григорівна	асистент	-	PROFY CLUB. Сертифікат №05074 від 21.02.2023

4.2 Обов'язки завідувача та співробітників навчального підрозділу

Завідувач лабораторії Готельно-ресторанного сервісу та гостинності кафедри повинен:

- Організовувати та координувати виконання лабораторних робіт за дисциплінами, що викладаються на кафедрі технології харчування.
- Здійснювати контроль за станом лабораторного устаткування і робочих місць студентів та співробітників, вживати заходи щодо усунення наявних недоліків.
- Поважати честь і гідність студентів, що навчаються; сприяти розвитку творчих та інтелектуальних здібностей студентів.
- Організовувати систематичну перевірку відповідності технологічного устаткування, приладів метрологічним вимогам в межах забезпечення навчального процесу.
- Відвідувати заняття, які проводяться викладачами кафедри, вносити пропозиції по покращенню організації навчальних занять.
- Залучати за узгодженням з завідувачем кафедри навчально-допоміжний персонал, аспірантів та студентів кафедри до роботи, пов'язаної з організацією та забезпеченням навчального процесу.
- Приймати безпосередньо участь у поповненні матеріально-технічної бази кафедри, проведення обліку та звітності за матеріальними цінностями.
- Оформляти акти на списання матеріалів та обладнання в установленому порядку.
- Складати графік виходу на роботу співробітників лабораторії.
- Забезпечити дотримання науково-педагогічними працівниками, технічним персоналом та студентами правил по охороні праці, протипожежної безпеки та санітарії.
- Контролювати дотримання навчально-допоміжним складом виробничої та трудової дисципліни.
- Контролювати виконання студентами правил з охорони праці та техніки безпеки.
- Проводити і оформляти щорічну інвентаризацію лабораторного обладнання та інвентарю.
- Приймати активну участь у виховній роботі серед студентів.
- Сприяти завідувачу кафедри у складанні поточних та перспективних планів щодо розвитку матеріально-технічної бази навчально-практичної лабораторії.
- Дотримуватися правових норм, професійної та педагогічної етики.
- Виконувати розпорядження ректора, проректорів, декана ФХТ та завідувача кафедри технології харчування.
- Здійснювати педагогічний контроль за дотриманням студентами морально-етичних норм поведінки, правил внутрішнього трудового розпорядку.

