

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол №1 від 26.08.2024 р.
Завідувач кафедри



О. А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА НАССР У ГАЛУЗІ»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ЄКТС 5

Розробник: Слащева А. В.,
доцент, к. т. н.

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна (ОП «Ресторанні технології»)
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	42 / 8
Практичні / семінарські, годин	28 / 8
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	80 / 134
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	5
самостійної роботи студента	5,7
Вид контролю	екзамен

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань з харчової безпеки та системи НАССР у харчовій промисловості та ресторанній галузі.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО у сфері харчової безпеки; формуванні вмінь та навичок: формування та розроблення плану НАССР на підприємствах харчової промисловості та ресторанної галузі, впровадження прогресивних технологій виробництва харчової та кулінарної продукції з метою зниження кількості шкідливих речовин, оцінювання та контроль безпечності продукції ресторанного господарства, управління технологічними процесами з метою запобігання контамінації харчової продукції, використання та дотримання основних нормативних документів, що регламентують показники безпеки харчових продуктів в ресторанній галузі та харчовій промисловості.

Предмет: контамінація харчових продуктів шкідливими речовинами та законодавчі основи їх нормування з точки зору впровадження системи НАССР у харчовій промисловості та ресторанній галузі.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Харчова безпека та основні критерії її оцінки

Тема 2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції

Тема 3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях

Тема 4. Антихарчові компоненти

Тема 5. Природні токсичні компоненти

Тема 6. Речовини із вираженою фармакологічною дією та алергени

Тема 7. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні

Тема 8. Металеві забруднення та радіонукліди

Тема 9. Пестициди

Тема 10. Нітрати, нітроти та нітрозосполуки

Тема 11. Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні, гормони та антибіотики

Тема 12. Харчові добавки

Тема 13. Генно-модифіковані організми

Тема 14. Поняття системи НАССР та її нормативно-правова база

Тема 15. Принципи НАССР

Тема 16. Програми-передумови НАССР

Тема 17. План НАССР на підприємствах харчової промисловості та ресторанної галузі

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	усього	У тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу відповідно до системи НАССР					
Тема 1. Харчова безпека та основні критерії її оцінки	8	2	1		5
Тема 2. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції	11	4	1		6
Тема 3. Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях	10	2	2		6
Тема 4. Антихарчові компоненти	10	2	2		6
Тема 5. Природні токсичні компоненти	10	2	2		6
Тема 6. Речовини із вираженою фармакологічною дією та алергени	10	2	2		6
Тема 7. Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні	9	2	2		5
Разом за змістовим модулем 1	68	16	12		40
Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та шляхи зниження їх контамінації відповідно до системи НАССР. Система НАССР та розробка Плану НАССР					
Тема 8. Металеві забруднення та радіонукліди	7	2	1		4
Тема 9. Пестициди	7	2	1		4
Тема 10. Нітрати, нітроти та нітрозосполуки	7	2	1		4
Тема 11. Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні, гормони та антибіотики	7	2	1		4

Тема 12. Харчові добавки	8	2	2		4
Тема 13. Генно-модифіковані організми	10	4	2		4
Тема 14. Поняття системи НАССР та її нормативно-правова база	7	2	1		4
Тема 15. Принципи НАССР	7	2	1		4
Тема 16. Програми-передумови НАССР	10	4	2		4
Тема 17. План НАССР на підприємствах харчової промисловості та ресторанної галузі	12	4	4		4
Разом за змістовим модулем 2	82	26	16		40
Усього годин	150	42	28		80

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
1	Семінар запитань і відповідей Харчова безпека та основні критерії її оцінки. Класифікація шкідливих компонентів їжі і базисні регламенти оцінки безпеки харчової продукції	2
2	Семінар – дискусія Звичайні компоненти їжі у незвичайних концентраціях	2
3	Семінар – дискусія Антихарчові компоненти	2
4	Семінар – дискусія Природні токсичні компоненти	2
5	Семінар – дискусія Речовини із вираженою фармакологічною дією та алергени	2
6	Семінар – дискусія Основні види фальсифікації харчових продуктів в світі та в Україні	2
7	Семінар – дискусія Металеві забруднення. Радіонукліди. Пестициди	2
8	Семінар запитань і відповідей Нітрати, нітроти та нітрозосполуки. Діоксини, поліциклічні ароматичні та хлорвмісні вуглеводні. Гормони та антибіотики	2
9	Семінар – дискусія Харчові добавки	2
10	Семінар – розгорнута бесіда Генно-модифіковані організми	2
11	Семінар – розгорнута бесіда Поняття системи НАССР в галузі. Нормативно-правова база НАССР у харчовій галузі	2
12	Семінар запитань і відповідей Принципи НАССР	2
13	Семінар – розгорнута бесіда Програми-передумови НАССР	2
14	Семінар-дискусія Захист групових проєктів	2
	Всього	28

5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю – екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	ЗГП*	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1. Природні шкідливі компоненти їжі та технологічні основи зниження їх негативного впливу відповідно до системи НАССР						
Семінар 1		1				1
Семінар 2	1	1				2
Семінар 3	1	1				2
Семінар 4	1	1				2
Семінар 5	1	1			2	4
Семінар 6		1	8			9
Разом за змістовим модулем 1	4	6	8		2	20
Змістовий модуль 2. Ксенобіотики та шляхи зниження їх контамінації відповідно до системи НАССР. Система НАССР та розробка Плану НАССР						
Семінар 7	1	1				2
Семінар 8	1	1				2
Семінар 9	1	1				2
Семінар 10		1			2	3
Семінар 11		1				1
Семінар 12		1				1
Семінар 13		1	8			9
Семінар 14				10		10
Разом за змістовим модулем 2	3	7	8	10	2	30
Усього годин	7	13	16	10	4	50

*ЗГП – захист групових проєктів

Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	