

**Силабус навчальної дисципліни
«Основи безпеки харчування»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 2
 Семестр: 3

Факультет	Навчально-науковий інститут економіки та бізнес-освіти
Кафедра	Технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи
Викладач(-і)	ПІБ: Джога Ольга Валентинівна Посада: доцент викладач кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи E-mail: o.djoga@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компоненту
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (30 год.), практичні (30 год.), самостійна робота (60 год.) Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Дисципліна орієнтована на формування у здобувачів необхідного рівня теоретичної та практичної підготовки для використання у майбутній практичній діяльності знань щодо безпечності харчування людини, шляхів потрапляння токсичних речовин у харчові продукти та їх вплив на організм. Вивчатимуться методи лабораторного визначення харчової цінності продуктів.
Чому це треба вивчати?	Метою дисципліни є формування компетентностей щодо дослідження безпечності харчових продуктів. Вивчення фізико-хімічного складу харчових продуктів.
Яких результатів можна досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Здатність працювати в команді. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та

	ресторанного бізнесу.
Зміст дисципліни	Харчування та безпека життєдіяльності. Загальна характеристика небезпечних речовин у харчових продуктах. Сучасні напрями забезпечення безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини. Радіонукліди у продуктах харчування. Харчові добавки. Забруднення харчових продуктів антибактеріальними речовинами. Забруднення харчових продуктів пестицидами. Забруднення харчових продуктів нітратами. Безпека харчування, пов'язана з компонентами упаковки, соціальні інгредієнти. Заходи щодо зменшення токсичних речовин у продуктах харчування.
Обов'язкові завдання	Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку (перелік міститься в Методичних вказівках для підготовки до семінарських (практичних) занять), а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).
Міждисциплінарні зв'язки	Харчова хімія. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві. Технологія продукції ресторанного господарства
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	1. Вісловух А. М. Безпека харчування як основа безпечної життєдіяльності людини: (навч.-практ. розробка з курсу "Безпека життєдіяльності") / А. М. Вісловух Київ: Ліра-К, 2022. 250 с. 2. Управління якістю: навч. посіб.: / Д. П. Лойко, О. В. Вотченікова, О. П. Удовіченко, М. А. 2-ге вид. Львів: Магнолія 2006, 2021. 335 с. 3. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі: навч. посіб. практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сеногонова. Харків: Світ Книги, 2021. с. 4. Якимчук, Р. А. Генетичні наслідки забруднення навколишнього середовища природними і техногенними мутагенними чинниками: монографія. Київ: Логос, 2019. 379 с. 5. Новікова О. В. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. Харків: Світ книг, 2020. 678 с. 6. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.-наочний посібник / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня [та ін.]. Київ: Кондор, 2019. 290 с. 7. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів: підручник. Київ: Кондор, 2020. 324
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Залік. Порядок та організація контроль знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про порядок організації освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.

Розробник



О. В. Джога

