



Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії

ХАРЧОВА БЕЗПЕЧНІСТЬ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

**Методичні вказівки
до проведення практичних занять**

**для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання
спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПШ «Харчові технології в ресторанній індустрії»**

**Харків
2024**



Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет переробних і харчових виробництв
Кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії

ХАРЧОВА БЕЗПЕЧНІСТЬ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

Методичні вказівки
до проведення практичних занять

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання
спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»

Затверджено рішенням
Науково-методичної ради
факультету переробних і
харчових виробництв
Протокол № 4 від
«29» січня 2024 р.

Харків
2024

642.5:641.51/.54](072)

X 22

Схвалено

на засіданні кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії
Протокол № 1 від 30 серпня 2022 р

Рецензент:

С.С Андрєєва, канд .техн. наук, доц., доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії Державного біотехнологічного університету

X 22 Харчова безпека в ресторанній індустрії: методичні вказівки до проведення практичних занять з дисципліни «Харчова безпека в ресторанній індустрії» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: проф. Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В. // Державний біотехнологічний університет. Харків: ДБТУ, 2024. 28 с.

Методичні вказівки для практичних робіт з дисципліни «Харчова безпека в ресторанній індустрії» містять мету та завдання практичних занять, алгоритм виконання, приклади виконання елементів завдань до практичних робіт, а також рекомендовану літературу.

Видання призначене для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії».

642.5:641.51/.54](072)

Відповідальні за випуск проф. Колеснікова М.Б., доц. Черемська Т.В.

© Колеснікова М.Б., Черемська Т.В.,
укладачі, 2024

© Державний біотехнологічний
університет, 2024

Одним з найважливіших завдань соціальної політики держави є поліпшення структури харчування та забезпечення населення високоякісною харчовою продукцією. Розуміння важливості безпечності та якості харчових продуктів набуває дедалі більшого значення у світі і, зокрема, в Україні. Забезпечення населення високоякісними, безпечними товарами – одна з основних умов нормального фізичного і психофізіологічного розвитку населення, формування високої стійкості організму до різних захворювань і шкідливих факторів навколишнього середовища.

Заклади ресторанного господарства (ЗРГ) – найважливіша ланка ланцюга, за яким продукція переробних і харчових галузей доставляється безпосередньо до столу споживачів. Тому актуальною проблемою для ЗРГ України являється випуск якісної та безпечної кулінарної продукції, що дозволить їм бути більш конкурентними на ринку ресторанного господарства. Проблема забезпечення випуску якісної та безпечної продукції в ЗРГ в порівнянні з промисловими харчовими підприємствами, викликана наступними чинниками:

- великий асортимент сировини, напівфабрикатів та готової продукції, що реалізується в ЗРГ;
- наявність страв з тепловою обробкою та страв без теплової обробки;
- одночасне приготування великої кількості страв з сировини рослинного та тваринного походження;
- обмеженість площ приміщень, необхідних для зберігання, приготування і реалізації, зазвичай на одній спільній території;
- граничні терміни зберігання, як сировини, так і готової продукції з подальшою реалізацією.

Зазначені чинники викликають появу багатьох ризиків при виробництві кулінарної продукції в ЗРГ, які необхідно ідентифікувати та створити заходи щодо їхнього усунення. Тому необхідне впровадження систем менеджменту безпеки кулінарної продукції в ЗРГ, незалежно від форми власності та типу підприємства на основі уже існуючих систем управління якістю та безпечністю харчових продуктів, які широко використовуються в харчовій промисловості. На сьогоднішній день глобалізація ринку харчової продукції призвела до необхідності вирішувати проблему безпеки продуктів харчування й необхідності зменшити ризики їхнього негативного впливу на здоров'я людини. Якість та безпечність харчових продуктів є пріоритетним завданням на всіх стадіях харчового ланцюга – від вирощування та первинної переробки сировини до реалізації і споживання готової продукції, включаючи оптову та роздрібну торгівлю. Відповідальність за безпечність продуктів харчування, у першу чергу, покладається саме на виробників продукції, які повинні враховувати всі ризики не тільки на своєму виробництві, а й на попередніх стадіях. Тому, оволодіння знаннями, вміннями та навичками в проведенні технологічної експертизи є визначальними для забезпечення встановлення відповідності існуючих технологій, системи безпечності харчової продукції для фахівця в сучасному конкурентному середовищі.

1 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВА БЕЗПЕЧНІСТЬ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ»

Метою викладання дисципліни є формування у студентів системного погляду на методологію забезпечення харчової безпечності в ресторанній індустрії, набуття відповідних компетентностей, зокрема:

- *інтегральної* - здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з забезпечення харчової безпечності, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства;
- *загальних*, які спрямовані на оволодіння основними методами системного підходу до діагностики технологічних процесів виробництва продукції, ознайомлення з нормативними та технологічними документами, що регламентують їх виробництво та контроль показників якості й безпечності;
- *спеціальних* – розробки елементів системи менеджменту безпечності, оцінку ступеню управління технологією, якістю та безпечністю кулінарної продукції.

Завдання дисципліни:

- розробка заходів з харчової безпечності у напрямках: проектному, технологічному, санітарно-гігієнічному;
- оволодіння методологією розробки програм – передумов для забезпечення харчової безпечності на підприємствах ресторанної індустрії;
- формування вимог до виробничих приміщень для забезпечення харчової безпечності на підприємствах ресторанної індустрії;
- оволодіння методами діагностики та технологічної експертизи технологічних процесів виробництва харчової продукції на підставі аналізу потенційних ризиків, визначення критичних точок контролю та їх межових значень;
- дослідження відповідності технології (рецептурного складу, технологічного процесу виробництва, апаратного оформлення) вимогам нормативної документації.

Вивчення окремих модулів дисципліни базується на основі сукупності різних видів методик викладання навчання: лекцій, практичних занять, самостійної роботи. Для більш ефективного засвоєння матеріалу під час вивчення матеріалу дисципліни використовуються сучасні інформаційні технології та технічні засоби навчання. Передбачено проведення виїзних занять в ЗРГ, використання новітніх освітніх технологій: лекції-дискусії, лекції-конференції, лекції-візуалізації, лабораторні роботи у вигляді ділових ігор, вирішення ситуаційних завдань тощо.

Матеріали дисципліни представлено у системі навчального веб-середовища.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- нормативну документацію, яка забезпечує харчову безпечність у ресторанній індустрії;

- принципи розробки та впровадження програм – передумов як основи для подальшого формування системи безпеки;
- основи впровадження та застосування системи менеджменту безпеки під час виробництва, зберігання, реалізації харчової продукції;
- правила розробки та ведення протоколів системи харчової безпеки.

вміти:

- визначати необхідну діючу нормативну базу для забезпечення харчової безпеки у ресторанній індустрії;
- розроблювати та впроваджувати програми – передумови для подальшого формування системи безпеки;
- впроваджувати та застосовувати системи менеджменту безпеки під час виробництва, зберігання, реалізації харчової продукції;
- розроблювати та вести протоколи системи харчової безпеки.

Практичні заняття з дисципліни «Харчова безпека у ресторанній індустрії» представляють собою послідовність завдань, виконання яких дає уяву про послідовність та

2 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ

Модуль 1. Заклад ресторанного господарства як об'єкт впровадження системи менеджменту безпеки

Тема 1.1. Заклад ресторанного господарства як об'єкт впровадження системи менеджменту безпеки (4 години)

***Мета заняття:** аналіз планувального рішення закладу ресторанного господарства, розробка заходів із інженерного забезпечення та запобігання перехресного забруднення*

Алгоритм виконання

Для розробки елементів системи харчової безпеки для закладу ресторанної індустрії необхідно виконати наступне:

1. Оберіть заклад ресторанного господарства за ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Додатково до існуючої класифікації можна визначити деякі особливості формату закладу. Приклади сучасних форматів закладів ресторанного господарства надано у додатку А.

2. Здійсніть короткий опис закладу у вигляді розробки елементів концепції закладу. Приклад створення концепції закладу ресторанного господарства надано у додатку Б. Приклад опису послуг, які надані споживачам у ЗРГ надано у додатку В.

3. Оберіть прототип для обраного закладу (на прикладі вже існуючих закладів ресторанного господарства), його планувальне рішення та меню.

4. Визначте на плані підприємства шляхи руху: сировини, напівфабрикатів, готової продукції, відходів тощо (приклад надано у додатку Г), після чого надайте висновок щодо відповідності проектного рішення ЗРГ вимогам харчової безпечності. Приклад висновку надано у додатку Д.

5. Визначте номенклатуру приміщень закладу ресторанного господарства та допустимі параметри мікроклімату для холодних і теплих періодів року. Результати роботи надати у табл. 1.

Приклад ЗРГ з повним технологічним циклом надано в додатку Е.

Таблиця 1 – Узагальнені вимоги до складу та мікроклімату приміщень на виробництві ЗРГ

Найменування приміщення	Найменування операцій, які здійснюються	Вимоги до мікроклімату приміщення			Інші вимоги до приміщень для забезпечення безпечності технології
		Температура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %, не більше	Швидкість руху повітря, м/с	

6. Визначте необхідні приміщення та умови зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Узагальнені дані наведіть у табл. 2.

Таблиця 2 – Перелік приміщень та визначення умов зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції

Найменування приміщення	Найменування операцій, які здійснюються	Вимоги до мікроклімату приміщення			Інші вимоги до приміщень для забезпечення безпечності технології
		Температура повітря, °С	Відносна вологість повітря, %, не більше	Швидкість руху повітря, м/с	

7. Зробіть висновки за результатами роботи. Захистіть роботу викладачу.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ

Модуль 2. Номенклатура та характеристика обов'язкових попередніх умов безпеки харчової продукції

Тема 2.1. Характеристика та принципи розробки програм забезпечення обов'язкових попередніх умов для ефективного впровадження та функціонування системи безпеки в ресторанній індустрії (8 годин)

Мета заняття: розробка програми-передумови із чистоти поверхонь, процедур прибирання, виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь для забезпечення обов'язкових попередніх умов для ефективного впровадження та функціонування системи безпеки в ресторанній індустрії

Алгоритм виконання

1. За визначеною в табл. 1 номенклатурою приміщень зазначте, які процеси здійснюються у даному приміщенні. Узагальнені дані надайте у вигляді табл. 3.

Таблиця 3 – Узагальнені дані виробничого процесу у ЗРГ

Найменування приміщення	Які процеси здійснюються у даному приміщенні	Види напівфабрикатів та/або готової продукції	Вид устаткування (холодильного, вагового, теплового, механічного, допоміжного тощо)

2. Визначте або спрогнозуйте види устаткування, що використовується для приготування продукції. Узагальнені результати надайте у виді табл. 4.

Таблиця 4 – Характеристика устаткування, що використовується для приготування продукції

Назва устаткування	Тип, марка	Потенційні небезпечні чинники			Контроль потенційно небезпечних чинників
		Матеріал, з якого виготовлено устаткування	Найменування мастильного матеріалу	Вид теплоносія/ холодоагенту	

3. За результатами аналізу даних табл. 2, 3 здійсніть планування заходів із забезпечення санітарно-гігієнічного режиму, для чого визначте що, хто, яким чином та за допомогою яких миючих та дезінфікуючих засобів здійснюється санітарна обробка (табл. 5).

Таблиця 5 – План заходів із забезпечення санітарно-гігієнічного режиму

Найменування приміщення	Захід із забезпечення санітарно-гігієнічного режиму	Найменування миючого засобу та стисле обґрунтування доцільності його використання	Найменування дезінфікуючого засобу та стисле обґрунтування доцільності його використання

4. Спираючись на вище отримані дані розробіть програму-передумову із чистоти поверхонь, процедур прибирання, виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь для забезпечення обов'язкових попередніх умов для ефективного впровадження та функціонування системи безпечності в ресторанній індустрії.

5. Для програми визначте:

- назву, посилання на нормативні акти;
- відомості про відповідальних осіб (хто проводить заходи та хто контролює);
- конкретні заходи (опис процесу);
- періодичність проведення заходів;
- іншу інформацію за необхідністю.

6. Обов'язкові складові для програм – передумов надано в [4]. Розробіть та оформіть програму-передумову для обраного закладу ресторанного господарства як окремий документ.

7. Зробіть висновки за результатами роботи. Захистіть роботу викладачу.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ

Модуль 4. Реалізація системи менеджменту безпечності харчової продукції (8 годин)

***Мета заняття:** розробка елементів системи харчової безпечності для продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства*

Алгоритм виконання

1. Здійсніть класифікацію продукції, яка є у меню обраного закладу ресторанного господарства (згідно практичного заняття за темою 1.1).

2. Оберіть групу продукції для подальшої розробки.
3. Розробіть документ «Опис продукції» (додаток Ж).
4. Розробіть перелік сировини, матеріалів, які використовуються для виробництва напівфабрикатів та готової продукції. Визначте нормативну документацію, яка регламентує безпечність та якість сировини. Результати роботи надайте у вигляді таблиці 6.

Таблиця 6 - Перелік сировини, яка використовується для виробництва напівфабрикатів та готової продукції

№ з/п	Найменування сировини	Нормативна документація, яка регламентує безпечність та якість сировини

5. Розробіть документ «Опис сировини». Результати роботи надайте у вигляді таблиці наступної форми (додаток И).
6. Розробіть проект технологічної схеми виробництва продукту або групи продукції, який обрано для розробки.
7. Розробіть документ «Опис технологічної схеми виробництва напівфабрикатів та готової продукції» (додаток К).
8. Визначте точки контролю технологічного процесу виробництва та їх межові значення. Зазначте дані точки контролю в технологічній схемі виробництва.
9. Здійсніть аналіз та ідентифікацію потенційно небезпечних факторів технології виробництва продукції. Визначте заходи керування критичних точок управління технологічним процесом виробництва готової продукції (додатки Л, М, Н).
10. Зробіть висновки за результатами роботи. Захистіть роботу викладачу.

Модуль 4. Реалізація системи менеджменту безпечності харчової продукції з елементами інформальної освіти (4 години)

***Мета заняття:** набуття компетенцій з елементами тематичної інформальної освіти за темою дисципліни*

Інформальна освіта (самоосвіта) – освіта, яка передбачає самоорганізоване здобуття особою певних компетентностей, зокрема під час повсякденної діяльності, пов'язаної з професійною, громадською або іншою діяльністю.

В межах дисципліни «Харчова безпечність в ресторанній індустрії» передбачено елементи інформальної освіти, а саме проходження тематичних тренінгів, семінарів з одержанням сертифікату.

Алгоритм виконання

1. Оберіть елемент інформальної освіти (тренінг, on-line курс тощо).

Варіанти тематичних вебінарів, тренінгів, on-line курсів, наприклад:

Консалтингова компанія profi-club	https://www.profi-club.com.ua/uk/portfolio-types/seminari/
Навчальна платформа «Prometeus»	https://prometheus.org.ua/courses-catalog/free-courses

2. Здійсніть освітній захід з одержанням сертифікату.

3. Надайте стислу презентацію елемента інформальної освіти.

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ

Аналіз прикладів з практики (кейсів) (4 години)

Мета заняття: *набуття компетенцій з вирішення реальних проблемних ситуацій, які можуть виникнути у закладах ресторанної індустрії*

Алгоритм виконання

1. Оберіть для розробки 3 ситуаційних завдання, які зазначено в табл. 7.

2. Уявіть, що Ви керівник групи безпеки харчової продукції на підприємстві.

3. Визначте порядок дій під час виникнення проблемної ситуації.

Таблиця 7 – Ситуаційні завдання

Найменування показника	Характеристика
<i>Ситуаційне завдання №1</i>	
Підприємство-виробник продукції	Кулінарний цех при супермаркеті
Підприємство - реалізатор продукції	Кулінарний відділ супермаркету
Найменування продукції	Напівфабрикат “Котлета натуральна зі свинини в паніровці”
Проблемна ситуація	Покупець поскаржився на наявність шматків деревини у напівфабрикаті
<i>Ситуаційне завдання №2</i>	
Підприємство-виробник продукції	Загальнодоступна їдальня
Підприємство - реалізатор продукції	
Найменування продукції	Лосось запечений порційними шматками у фользі

Найменування показника	Характеристика
Проблемна ситуація	Споживач поскаржився на колір риби всередині (насичено сірий)
<i>Ситуаційне завдання №3</i>	
Підприємство-виробник продукції	Заготівельний цех
Підприємство - реалізатор продукції	Закусочна швидкого обслуговування
Найменування продукції	Слойка з грибним фаршем
Проблемна ситуація	Споживач поскаржився на болі у шлунку, нудоту та підвищення температури
<i>Ситуаційне завдання №4</i>	
Підприємство-виробник продукції	Підприємство з фасування круп
Підприємство - реалізатор продукції	Загальнодоступна їдальня
Найменування продукції	Крупа гречана (під час короткотермінового зберігання)
Проблемна ситуація	Під час короткотермінового зберігання у крупі спостерігається наявність “павутинок-тяжів”, личинок амбарних шкідників
<i>Ситуаційне завдання №5</i>	
Підприємство-виробник продукції	М'ясокомбінат
Підприємство - реалізатор продукції	Загальнодоступне кафе
Найменування продукції	Салат з ковбасою варено-копченою
Проблемна ситуація	Під час споживання салату споживач виявив наявність металевої скоби у салаті
<i>Ситуаційне завдання №6</i>	
Підприємство-виробник продукції	Цех з виробництва хлібних виробів
Підприємство - реалізатор продукції	Кіоск з реалізації хлібних виробів
Найменування продукції	Батон з пшеничного борошна
Проблемна ситуація	Споживач поскаржився на наявність залишків поліетиленового пакету всередині батону
<i>Ситуаційне завдання №7</i>	
Підприємство-виробник продукції	Консервний завод
Підприємство - реалізатор продукції	Їдальня загальнодоступна
Найменування продукції	Консерви “Сардина в олії” для приготування салату
Проблемна ситуація	Кухар перед приготуванням салату звернув увагу на здуття жерстяної банки з консервами рибними
<i>Ситуаційне завдання №8</i>	
Підприємство-виробник продукції	Кондитерський цех

Найменування показника	Характеристика
Підприємство - реалізатор продукції	Мінімаркет з реалізації кондитерських виробів
Найменування продукції	Печиво з грушевим джемом
Проблемна ситуація	Під час підготовки джему до використання у складі печива кондитер виявив наявність плісняви на поверхні грушевого джему
<i>Ситуаційне завдання №9</i>	
Підприємство-виробник продукції	Цех з виробництва замороженої продукції
Підприємство - реалізатор продукції	Супермаркет
Найменування продукції	Мікс о заморожений
Проблемна ситуація	Споживач покаржився на наявність болту всередині пакету
<i>Ситуаційне завдання №10</i>	
Підприємство-виробник продукції	Пекарня при супермаркеті
Підприємство - реалізатор продукції	Супермаркет
Найменування продукції	Хліб житній
Проблемна ситуація	Споживач покаржився на наявність шматка гуми всередині хлібу
<i>Ситуаційне завдання №11</i>	
Підприємство-виробник продукції	Сільськогосподарське підприємство
Підприємство - реалізатор продукції	Ресторан
Найменування продукції	Асорті фруктове (кавун, диня, манго, папайя)
Проблемна ситуація	Гість після споживання асорті покаржився на задуху, червоні плями на тілі та обличчі
<i>Ситуаційне завдання №12</i>	
Підприємство-виробник продукції	М'ясокомбінат
Підприємство - реалізатор продукції	Загальнодоступне кафе
Найменування продукції	Салат з ковбасою варено-копченою
Проблемна ситуація	Під час споживання салату споживач виявив наявність металевої скоби у салаті
<i>Ситуаційне завдання №13</i>	
Підприємство-виробник продукції	Цех з виробництва замороженої продукції
Підприємство - реалізатор продукції	Супермаркет
Найменування продукції	Мікс овочевий заморожений
Проблемна ситуація	Споживач покаржився на наявність болту всередині пакету
<i>Ситуаційне завдання №14</i>	

Найменування показника	Характеристика
Підприємство-виробник продукції	Заготівельний цех
Підприємство - реалізатор продукції	Закусочна швидкого обслуговування
Найменування продукції	Слойка з грибним фаршем
Проблемна ситуація	Споживач поскаржився на болі у шлунку, нудоту та підвищення температури
<i>Ситуаційне завдання №15</i>	
Підприємство-виробник продукції	Ресторан з авторською кухнею
Підприємство - реалізатор продукції	
Найменування продукції	Десерт "Чізкейк"
Проблемна ситуація	Гість під час споживання десерту поскаржився на наявність скла всередині десерту
<i>Ситуаційне завдання №16</i>	
Підприємство-виробник продукції	Ресторан з авторською кухнею
Підприємство - реалізатор продукції	
Найменування продукції	Десерт "Панна Котта"
Проблемна ситуація	Гість під час споживання десерту поскаржився на наявність скла всередині десерту

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні:

1. Система НАССР. Довідник: / Львів: НТЦ «Леонорм-Стандарт», 2003. 218 с. (Серія «Нормативна база підприємства»).
2. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпекою харчової продукції. Видавництво «Атлант», 2016. 376 с.
3. 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. URL: https://moz.gov.ua/uploads/2/12337-metodicni_nastanovi.pdf.
4. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів продовольчої сировини № 191-IV від 24.10.2002.
5. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпекою харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT).

Допоміжні:

1. Простежуваність харчових продуктів: основні питання. Перший в Україні довідник у партнерстві з: ©2018 Група Світового банку 1818 H Street NW Вашингтон. URL: http://consumer.gov.ua_web.pdf.

2. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24 липня 2002 року № 219.

3. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. Київ: ВЦ «Академія». 2011. 520 с.

4. Схема сертифікації систем безпечності харчових продуктів FSSC 22000. URL: <http://fssc22000.com>.

Інформаційні ресурси:

1. Перелік чинних та скасованих стандартів. Офіційний сайт ДП УкрНДНД». URL: <http://uas.org.ua/ua>.

2. Офіційний сайт Головного управління держспоживслужби у Харківській області. URL: <http://kh-consumer.gov.ua/>.

3. Каталог НД України on-line. URL: <http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1>.

4. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>.

5. Нормативно-правова база. URL: <https://gcsms.com.ua/normativna-baza>.

6. Спільність та відмінність стандартів ISO і GMP. URL: <http://www.gmpua.com/ISO-GMP/index.html>.

7. URL: <http://www.foodsafety.com>.

ДОДАТОК А

Приклади сучасних форматів закладів ресторанного господарства

Найменування	Характеристика
Тип (формат) закладу ресторанного господарства	Ресторани: аутентичні, національні, класичні, винні, пивні, з відкритою кухнею, ресторани табльдот, ресторан-клуб, Фрі-флоу (Free flow), Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining (булочна-кондитерська, ресторан, який спеціалізується на монопродукти) та інші Кафе: класичні, кафе-кав'ярні, антикафе Бари: винні, пивні, суші-бари, resto-бари, коктейль-бари та інші Заклади швидкого харчування – фаст-фуд (casual, premium), фуд-корт Заклади корпоративного харчування ЗРГ ЗРГ, що спеціалізуються на наданні кейтерингових послуг ЗРГ на транспорті, автомобільно-заправних станціях ЗРГ з індустріальним циклом виробництва – фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, спеціалізовані цеха; Вуличний фаст-фуд (Street food)

ДОДАТОК Б

Приклад створення елементів концепції закладу ресторанного господарства

1. ВИЗНАЧТЕ ТА ОБГРУНТУЙТЕ ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗРГ ВІДПОВІДНО ДО ВИХІДНИХ ДАНИХ:

1.1 Визначте загальну ідею (місію) ЗРГ. Конкретизуйте формат ЗРГ

Сформулюйте конкурентні переваги ЗРГ, що проектується _____

Оберіть потужність ЗРГ _____

1.2 Визначте потенційних відвідувачів ЗРГ

Вікова група _____

Рід занять _____

Мета відвідування ЗРГ _____

Кулінарні уподобання _____

Основні вимоги споживача до даного закладу _____

Інше (хобі, мистецькі уподобання тощо), якщо це важливо з точки зору реалізації концепції _____

1.3 Рекомендуйте та обґрунтуйте місцезнаходження ЗРГ _____

1.4 Сформулюйте основні положення щодо асортименту продукції ЗРГ

Визначте загальний напрям кухні _____

Види меню, що плануються до впровадження _____

Зазначте фірмові (брендові страви) ЗРГ _____

1.5 Визначте рівень сервісу та тип обслуговування в даному ЗРГ _____

ДОДАТОК В
Приклад опису послуг, які надані споживачам у ЗРГ

Таблиця В.1 – Послуги, надані споживачам у ЗРГ

Види послуг ЗРГ	Цілі послуг ЗРГ
Послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів	<ul style="list-style-type: none"> ✓ виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів у т.ч. в складному виконанні та з додатковим оформленням (паста з будь-яким доповненням на смак споживача); ✓ виготовлення страв із сировини замовника (певні свята та весілля);
Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів	<ul style="list-style-type: none"> ✓ дегустація нових страв, створених шеф-кухарем, для наступного включення їх в меню ресторану; ✓ організацію та обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів; ✓ послуги конференц-сервісу; ✓ доставка кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів у т.ч. бенкет; ✓ бронювання місць у залі; ✓ попереднє замовлення; ✓ кейтеринг;
Послуги з організації дозвілля	<ul style="list-style-type: none"> ✓ музичне обслуговування (жива музика італійських композиторів);
Послуги з реалізації продукції	<ul style="list-style-type: none"> ✓ реалізація кулінарної та кондитерської продукції за межами ЗРГ (фудкорти);
Інформаційно-консультативні	<ul style="list-style-type: none"> ✓ майстер-класи з виготовлення вишуканих італійських страв, малювання;
Інші послуги	<ul style="list-style-type: none"> ✓ пакування страв та виробів після обслуговування споживачів; ✓ телефонний зв'язок; ✓ виклик таксі на замовлення; ✓ паркування особистого авто споживачів на організованій стоянці; ✓ безкоштовний wi-fi; ✓ продаж квітів

ДОДАТОК Г

Приклад визначення підприємства шляхи руху: сировини, напівфабрикатів, готової продукції, відходів тощо

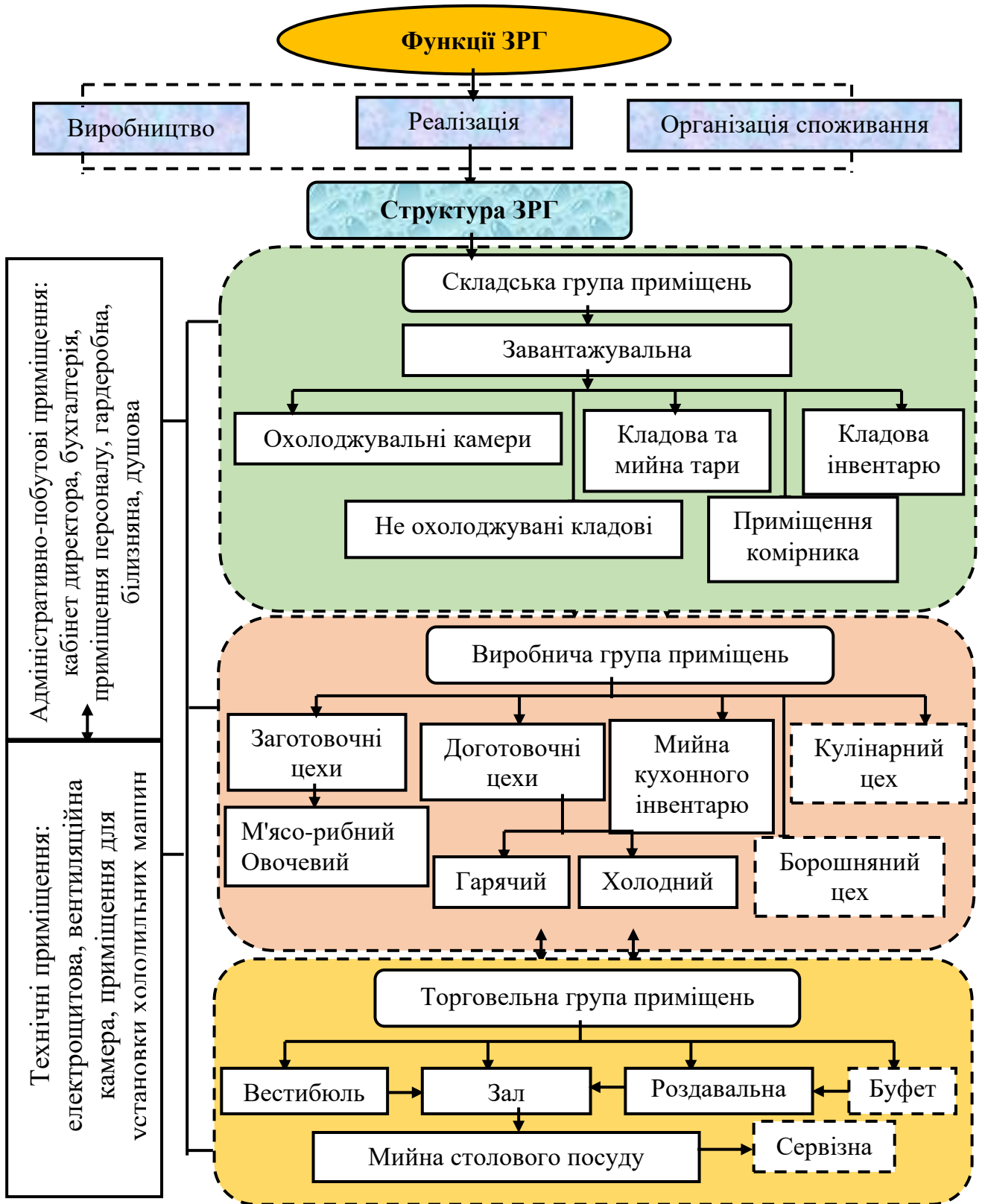


Рисунок Г.1 – План ЗРГ «Молодіжне кафе на 70 місць» на відповідність принципу поточності

ДОДАТОК Д
Приклад висновку щодо відповідності проектного рішення ЗРГ вимогам харчової безпеки

1. Стислий опис об'єкту експертизи	
1.1. Тип ЗРГ	
1.2. Найменування ЗРГ	
1.3. Потужність ЗРГ	
1.4. Найменування груп продукції власного виробництва ЗРГ	
2. Перелік складських та виробничих приміщень	
1.5. Складські приміщення	
1.6. Виробничі приміщення	
<i>Висновок щодо відповідності складу приміщень асортиментному переліку продукції власного виробництва</i>	
3. Стислий опис можливостей перехресного забруднення (сировина-н/ф-готова продукція-матеріали-відходи)	
<i>Висновок щодо виявлених факторів можливого перехресного забруднення</i>	

ДОДАТОК Е
Організаційно-технологічна структура підприємства
із повним технологічним циклом



ДОДАТОК Ж
Приклад оформлення документа «Опис продукції»

--

<i>Найменування показника</i>	<i>Характеристика</i>			
Ідентифікаційні ознаки:	Зовнішній вид та консистенція	Колір	Запах та смак	
Найменування та позначення нормативного документу:				
Склад:				
Фізико-хімічні характеристики:	Найменування показника та норма			
Вимоги безпеки:	<u>Мікробіологічні показники:</u>			
	<u>Рівень токсичних елементів:</u>			
	<u>Рівень вмісту радіонуклідів:</u>			
Умови і терміни зберігання:				
Спосіб споживання:				
Потенційні споживачі: (за необхідності визначити рекомендації щодо обмеження окремими групами споживачами)				
Дані про маркування (якщо продукція буде реалізована через торговельні мережі):				
Способи реалізації:				

(посада)

(підпис)

(П.І.Б.)

ДОДАТОК И
Приклад оформлення документа «Опис сировини»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник групи НАССР

_____ (П.І.Б.)

« » _____ 20__ р.

--

1	Найменування сировини		
2	Назва та позначення НД		
3	Органолептичні показники		
4	Фізико-хімічні показники	Найменування показника	Норма
5	Показники безпеки	Вміст токсичних елементів	Норма
		Мікробіологічні показники	
		Радіонукліди	
		Мікотоксини	Норма
6	Склад, окремо добавки		
7	Походження та спосіб виробництва		
8	Спосіб пакування, постачання, умови і терміни зберігання, термін придатності		
9	Підготовка до використання		
10	Супроводжувальні документи		
11	Показники, які контролюються під час вхідного контролю		

(посада)

(підпис)

(П.І.Б.)

ДОДАТОК К
Приклад оформлення документу «Опис технологічної схеми виробництва продукції»

Найменування етапу технологічного процесу:	
Номер блок-схеми:	

Сутність/функція				
Сировина/інгредієнти (напівфабрикати)				
Устаткування	Допоміжне	Механичне	Вологовимірювальне	Фасувально-пакувальне
Оточуюче середовище (цех, ділянка)				
Обслуговуючий персонал	Виконавці			Контролери :
Методи:				
▪ Мониторинг операцій				
▪ Контроль	Параметр	Періодичність	Виконавець	
	Органолептичні показники:			
	Фізико-хімічні показники			
	Умови зберігання			
▪ Записи				
▪ Очищення / дезінфекція				
▪ Технічне обслуговування				

_____ (посада)

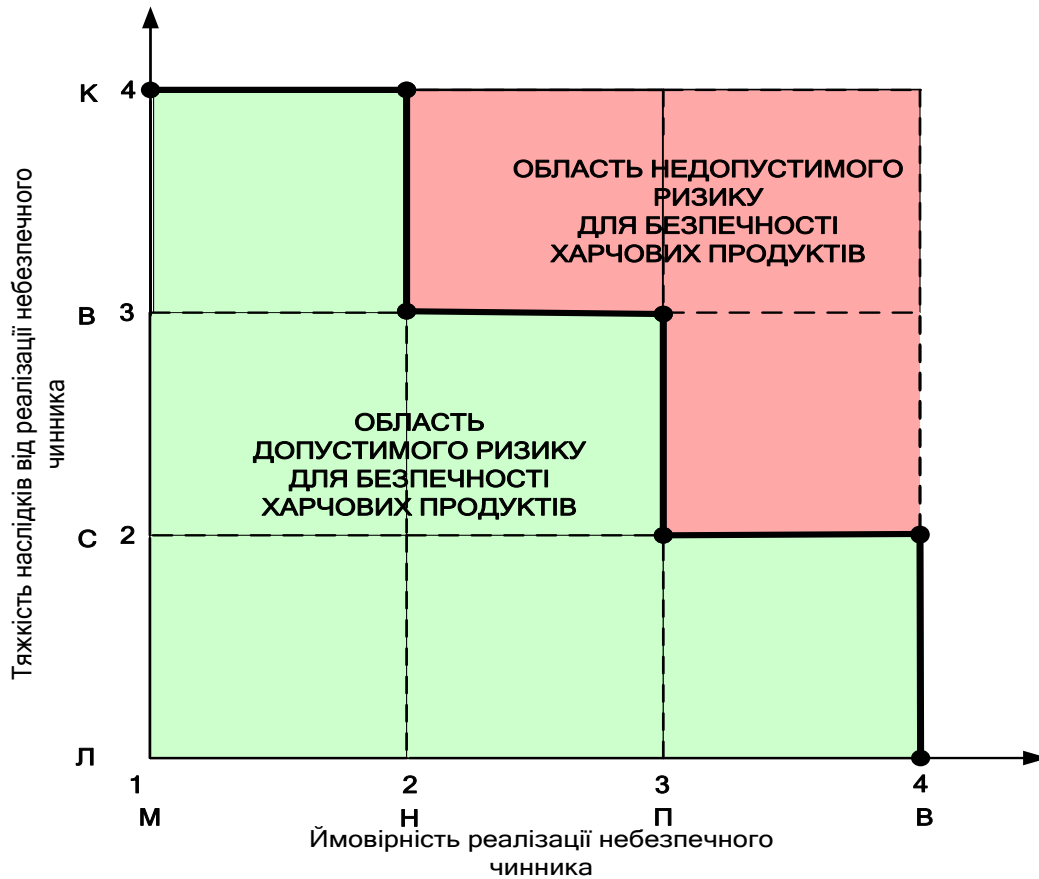
_____ (підпис)

_____ (П.І.Б.)

ДОДАТОК Л

Діаграма аналізу ризиків виникнення небезпечних чинників

Примітка. Приведений метод аналізу ризиків рекомендується національним стандартом України „Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги”, ДСТУ 4161-2003



Позначки:

Тяжкість наслідків

- К – критична (критичний стан з ймовірністю летального випадку),
- В – важка (втрата працездатності з ймовірністю наступу інвалідності),
- С – середня (недомагання з частковою втратою працездатності),
- Л – легка (легкі недомагання без втрати працездатності).

Ймовірність реалізації небезпечного чинника:

- В – висока (частіше ніж 1 раз на рік),
- П – помірна (1 раз на рік),
- Н – низька (1 раз на 3 роки),
- М – мінімальна (ймовірна або не траплялося).

ДОДАТОК М
Дерево рішень мір управління



ДОДАТОК Н

Приклад оформлення документу «Аналіз та ідентифікацію потенційно небезпечних факторів технології виробництва продукції»

Аналіз небезпечних чинників, визначення критичних точок контролю _____
(найменування продукції)

Проводиться за: Блок-схемою виробництва _____
(найменування продукції)

Діаграмою аналізу ризиків
методом «Дерева прийняття рішень»

Терміни та скорочення:

V1 - Чи існують затверджені заходи з контролю?

V1¹ - Чи обов'язковим є здійснення контролю на даному етапі для забезпечення безпечності продукту?

V2 - Чи призначено даний етап спеціально для усунення або зменшення ймовірності виникнення небезпечного чинника або його зниження до сприятливого рівня?

V3 - Чи може забруднення під дією небезпечних чинників перевищувати прийняті рівні або підвищуватися до неприпустимих рівнів?

V4 - чи надає можливість наступний етап усунути небезпечний чинник або знизити його вплив до допустимих рівнів?

Ймовірність виникнення небезпечного чинника:

Тяжкість наслідків і ступень ризику від реалізації небезпечного чинника:

V - висока (4)

ДР - допустимий ризик

П - середня (3)

НР - неприпустимий ризик

Н - низька (2)

КТ - контрольна точка

М - мінімальна (практично дорівнює нулю) (1)

КТК - критична точка керування

ДОДАТОК Н
(продовження)

Етап технологічного процесу	Небезпечні чинники, які виникають, контролюються або підвищуються на даному етапі	Причини або ймовірність виникнення небезпечних чинників	(діаграма аналізу ризиків)				Контроль небезпечних чинників попереджувальні міри відносно появи, усунення або зниження небезпечного чинника до сприятливого рівня	(метод дерева рішень)					Пояснення рішення
			Ймовірність	Тяжкість	(Ймовірність X Тяжкість)	Ступінь ризику		В1	В2	В3	В4	КТ, КТК	
<i>Блок –схема _____</i>													
	<u>Біологічні</u>												
	<u>Хімічні</u>												
	<u>Фізичні</u>												

Навчальне видання

ХАРЧОВА БЕЗПЕЧНІСТЬ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

Методичні вказівки
до проведення практичних занять

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
денної та заочної форм навчання
спеціальності 181 «Харчові технології»
ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії»

Укладачі:
КОЛЕСНІКОВА Марина Борисівна
ЧЕРЕМСЬКА Тетяна Володимирівна

План кафедри 2023-2024 н.р., поз. 7.2.

Формат 60x84 1/16. Гарнітура Times New Roman.
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.
Ум. друк. арк. 1,75. Наклад 100 прим.

Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44