

	СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ <u>«ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ»</u>
	Рівень вищої освіти: Перший (бакалаврський) Спеціальність: 181 <u>Харчові технології</u> Рік навчання: <u>4-й</u>, семестр <u>7-й</u> Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u> Назва кафедри: <u>Харчових технологій та мікробіології</u> Мова викладання: <u>українська</u>
Лектор курсу	к.т.н., доц. Соломон Алла Миколаївна
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>Soloalla78@ukr.net</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Гігієна та санітарія» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття - 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з таких дисциплін: «Харчова хімія», «Кулінарна етнологія», «Технологія продукції ресторанного господарства», « Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисципліни «PR-технології в готельному бізнесі» і проходженні виробничої практики та виконанні кваліфікаційної роботи.

Призначення навчальної дисципліни

Дисципліна спрямована на вивчення теоретичних основ гігієни і санітарії закладів ресторанного і готельного господарств та їх практична реалізація набувають особливого значення у сучасних умовах, які характеризуються децентралізацією управління галуззю тавеликою кількістю підприємств різноманітної форми власності.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія» є питання стосовно обґрунтування наукових позицій щодо проектування закладів

ресторанного та готельного господарства, важливі завдання професійної діяльності спеціалістів з готельно-ресторанної справи, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, яка забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

Завдання вивчення дисципліни

Теоретична та практична підготовка дисципліни вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності спеціалістів з харчової технології та інженерії, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, яка забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

Інтегральні компетентності (ІК): Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРН 2. 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.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів).

План вивчення навчальної дисципліни

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Предмет та завдання гігієни та санітарії в сервісному бізнесі.	2	-	6
2	Тема 2. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.	2	2	8
3	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства.	2	2	6
4	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств ресторанного господарства.	2	2	8
5	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.	2	2	8
6	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу.	2	2	8
7	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	2	2	8
8	Тема 8. Санітарно – гігієнічні вимоги до інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.	2	2	8
9	Тема 9 Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	2	2	8
10	Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.	2	2	8
11	Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання та реалізації кулінарної продукції.	2	2	8
12	Тема 12. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	2	2	8
13	Тема 13. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	2	2	8
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Види самостійної роботи

№з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	34	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	44	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	12	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	10	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України №219 від 24.07. 2002 р. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>
2. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво: СанПін 42-123-5777-91. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91>
3. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. Суми : Університетська книга, 2010. 398 с.
4. Нелепа А. Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, каф. технології харчування. Донецьк: ДонНУЕТ, 2019. 211 с.
5. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник.. Суми: Університетська книга, 2012. 399 с.
6. 10. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія. Курс лекцій. Київ: НУХТ 2013. 173 с.
7. Ковешніков В.С. Організація готельно – ресторанної справи: навчальний посібник. К.: Кондор, 2015.- 752с.
8. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч посібник. К.: Центр учбової літератури, 2017-367
9. Ковешніков В.С. Організація готельно – ресторанної справи: навчальний посібник. К.: Кондор, 2015.- 752с.
10. Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 90001. ISO/TC No 605 Системи менеджменту якості.

Додаткова література

1. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2-20:2008. Міністерство регіонального розвитку та будівництва України. Київ, 2019. 54 с.
2. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009 / Мінрегіонбуд України. Київ, 2010. 83 с.
3. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.
4. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
5. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15?lang=ru>
6. Про захист прав споживачів: Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-

XII. Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07. 2002 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>

8. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво: СанПін 42-123-5777-91. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91>

9. Санітарні правила утримання територій населених місць : СанПін 42-128-4690-88. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v4690400-88> 7. Будинки і споруди. Готелі: ДБН В.2.2-20:2008. Міністерство регіонального розвитку та будівництва України. Київ, 2009. 54 с.

10. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009 / Мінрегіонбуд України. Київ, 2010. 83 с.

11. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень: ДСН 3.3.6.042-99 : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99>

12. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування : ДСП 4.4.

Інформаційні ресурси

1. Готелі України. URL: <http://www.booking.com>

2. Сайт Державного комітету статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>

3. Сайт Державної служби туризму і курортів. URL: <http://www.tourism.gov.ua>

4. Tourism Highligts. URL: <http://www.unwto.org>

5. Законодавча база України. URL: <http://search.ligazakon.ua/search/business/instruction/ua/>.

6. Журнал «HOTEL» URL: <http://hotelrest.com.ua/>

7. Журнал «Ресторанний і готельний бізнес» URL: <http://creapro.ua/public/downloads/files/hrb42010>.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання домашніх завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
Всього за атестацію 1		30
Атестація 2		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання домашніх завдань	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	5
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
Всього за атестацію 2		30
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90-100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни