

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет харчових наук,
нутриціології та управління якістю
«__» _____ 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
« ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»**

Галузь знань - 18 «Виробництво і технології»

Спеціальність - 181 «Харчові технології»

Освітня програма – «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: Інна СТЕЦЬОК старший викладач кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів, PhD, доктор філософії

Київ – 2026 р.

Опис навчальної дисципліни
«Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства»

Дисципліна «Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства» формує у студентів знання про основи санітарного законодавства, гігієнічні вимоги до організації харчування, обслуговування гостей та функціонування підприємств індустрії гостинності.

У курсі вивчаються санітарні норми і правила, особливості мікробіологічного контролю, вимоги до приміщень, устаткування, зберігання і реалізації харчових продуктів, особиста гігієна персоналу, а також методи дезінфекції та профілактики харчових отруень.

Особлива увага приділяється системам безпеки харчових продуктів, зокрема впровадженню принципів HACCP, контролю критичних точок та дотриманню міжнародних стандартів (ISO 22000, ДСТУ тощо).

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітній рівень		
Освітній ступінь	<i>бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>181 «Харчові технології»</i>	
Освітня програма	<i>харчові технології</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Вибіркова	
Загальна кількість годин	90	
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Рік підготовки (курс)	3	-
Семестр	6	
Лекційні заняття	<i>15 год.</i>	<i>год.</i>
Практичні, семінарські заняття	<i>15 год.</i>	<i>год.</i>
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	<i>60 год.</i>	<i>год.</i>
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	<i>2 год.</i>	<i>год.</i>

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета – формування у здобувачів вищої освіти системи знань з теорії та методології організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у закладах готельно-ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Вступ до фаху», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», «Технологія оздоровчих продуктів».

Набуття компетентностей:

інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 06. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усього	у тому числі				
			л	п	лаб	інд	с.р
Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарств							
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	1-2	13	2		1		10
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	3-4	14	2		2		10
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства	5-6	9	2		2		5
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду, тари. Особиста гігієна персоналу.	7-8	9	2		2		5
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	8	45	8		7		30
Змістовий модуль 2. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві							
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	9-12	28	4		4		20
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	13	8	1		2		5
Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства	14-15	9	2		2		5
<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	11	45	7		8		30
Усього годин	15	90	15		15		60

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	2
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та	2

	систем забезпечення закладів ресторанного господарства	
3	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства	2
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду, тари. Особиста гігієна персоналу	2
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	4
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	1
7	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства	2

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до мікрокліматичних показників в закладах готельно-ресторанної справи	1
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до параметрів освітлення	2
3	Визначення якості питної води за санітарно-гігієнічними нормам	2
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до чистоти виробничих зон та приміщень	4
5	Методика відбору проб. Органолептичні та фізико-хімічні дослідження харчових продуктів і готових страв	2
6	Санітарно-гігієнічний контроль за лікувальним та дієтичним харчуванням	2
7	Харчові отруєння. Методика розслідування харчових отруєнь	2
	Разом	15

5. Теми самостійних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»	10
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та проектування підприємств ресторанного господарства	10
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів для харчових продуктів	10
4	Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	10

5	Санітарно гігієнічні вимоги до інформативного змісту етикеток харчових продуктів. Аналіз харчових добавок	10
6	Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб	10
Разом		60

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- тестування;
- захист лабораторних робіт;
- виконання самостійних робіт.

7. Методи навчання:

- метод навчання через дослідження;
- практичні заняття;
- метод командної роботи;
- робота з навчально-методичною літературою;
- виконання завдань самостійної роботи;
- захист практичних робіт.

8. Оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ затверджено 27 лютого 2025 р. протокол №8)

8.1 Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства		
Лабораторна робота 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до мікрокліматичних показників в закладах готельно-ресторанної справи	ПРН 3, 20, 25, 26, 27. У тому числі для забезпечення дотримання параметрів та контролю санітарно-гігієнічних вимог до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства; використовувати хімічні реактиви та сучасні прилади для проведення лабораторних робіт.	10
Лабораторна робота 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до параметрів освітлення		10
Лабораторна робота 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до чистоти виробничих зон та приміщень		10
Лабораторна робота 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до		10

чистоти виробничих зон та приміщень		
Самостійна робота 1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»		10
Самостійна робота 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та проектування підприємств ресторанного господарства		10
Самостійна робота 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів для харчових продуктів		10
Модульна контрольна робота 1		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві		
Лабораторна робота 5. Методика відбору проб. Органолептичні та фізико-хімічні дослідження харчових продуктів і готових страв	ПРН 3, 20, 25, 26, 27. У тому числі для забезпечення дотримання параметрів та контролю санітарно-гігієнічних вимог до харчових продуктів, технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві; використовувати хімічні реактиви, рН-метри, аналітичні ваги та інші сучасні прилади для проведення лабораторних робіт.	10
Лабораторна робота 6. Санітарно-гігієнічний контроль за лікувальним та дієтичним харчуванням		10
Лабораторна робота 7. Харчові отруєння. Методика розслідування харчових отруєнь		10
Самостійна робота 4. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів		10
Самостійна робота 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до інформативного змісту етикеток харчових продуктів. Аналіз харчових добавок		15
Самостійна робота 6. Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб		15
Модульна контрольна робота 2		30
Всього за модулем 2		
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

8.2 Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3 Політика оцінювання

олітика щодо дедлайнів та перескладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5518>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації:

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Пріс, Б.О. Старастенко, М.Л. Серік, Л.В. Газзаві-Рогозіна. – ХДУХТ, 2019. – 245 с.
2. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельноресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
3. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підруч. Суми : Університетська книга, 2019. 399 с.

4. Архіпов В. В. *Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид.* Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
5. Машир, Н.П. *Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб.* К.: Кондор, 2016. 396 с.
6. Кравченко Т. Ф., Черевко І. В. *Гігієна та санітарія в галузі: конспект лекцій.* 2020. 40 с.
7. Євлаш В. В. та ін. *Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навчальний посібник.* Харків, 2019. 246 с.
8. Гуць В. С., Коваль О. А., Русавська В. А. *Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів: підручник.* К.: ЛіраК, 2019. 568 с.
9. *Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: навчальний посібник.* уклад. Т. В. Кравченко, Н. М. Попова. Умань: ФОП Жовтий О.О., 2017. 273 с.
10. Безсонний В. Л. *Санітарія та гігієна закладів готельно-ресторанного господарства у період карантину. Сучасні і напрями розвитку інформаційно-комунікаційних технологій та засобів управління: матеріали XI міжнар. наук.-техн. конф., 8-9 квіт. 2021 р.* Харків, 2021.
11. Крапля А. І. *Дезінфекційна обробка готелів.* Інтердез. 2020. URL: <https://uk.interdez.com.ua/press/dezinfekciya-v-otelyahdezinfekcionnaya-obrabotka-gostinic.htm>