

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Економічний факультет  
«18» червня 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
«ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»**

Галузь знань – J Транспорт та послуги

Спеціальність – J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Факультет економічний

Розробник: Оксана ПИЛИПЧУК доцент кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів, к. с.-г. н, доцент

Київ – 2026

**Опис навчальної дисципліни.** *Обов'язкова компонента «Гігієна та санітарія в галузі» 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 отруєнь. Особлива увага приділяється системам безпеки харчових продуктів, зокрема впровадженню принципів HACCP, контролю критичних точок та дотриманню міжнародних стандартів (ISO 22000, ДСТУ тощо).*

<b>Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітній рівень</b>		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	
Освітня програма	готельно-ресторанна справа	
<b>Характеристика навчальної дисципліни</b>		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	екзамен	
<b>Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти</b>		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Рік підготовки (курс)	2	-
Семестр	3	
Лекційні заняття	30 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	100 год.
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	год

### **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», «Іноземна мова», «Безпека життєдіяльності та охорона праці», устаткування підприємств готельно-ресторанного господарства.

**Набуття компетентностей:**

**Інтегральна компетентність (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 і невизначеністю умов.

**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 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

**Спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації роботи осель сільського зеленого туризму та технологічного процесу обслуговування в них з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

**Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

ПРН 23. Розробляти власні проекти підприємств готельно-ресторанного господарства та організувати технологічний процес обслуговування в оселях сільського зеленого туризму з метою досягнення їх сталого розвитку, з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

## 2. Програма та структура навчальної дисципліни для

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тиж- ні	усяо- го	у тому числі					усяо го	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р		л	п	лаб	інд	с.р	
<b>Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства</b>														
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	1-2	21	4	2			15	12	2					10
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	3-4	23	4	4			15	11	1					10
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства	5-6	18	4	4			10	13	1	2				10
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду, тари. Особиста гігієна персоналу.	7-8	18	4	4			10	13	1	2				10
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	<b>8</b>	<b>80</b>	<b>16</b>	<b>14</b>			<b>50</b>	<b>49</b>	<b>5</b>	<b>4</b>				<b>40</b>
<b>Модуль 2. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві</b>														
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	9-10	18	4	4			10	14	2	2				10
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	11-12	18	4	4			10	13	1	2				10
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-	13	16	2	4			10	22	1	1				20

профілактичного харчування												
Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства	14-15	18	4	4			10	22	1	1		20
<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	<b>11</b>	<b>70</b>	<b>14</b>	<b>16</b>			<b>40</b>	<b>71</b>	<b>5</b>	<b>6</b>		<b>60</b>
Усього годин	<b>15</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	<b>30</b>			<b>90</b>	<b>120</b>	<b>10</b>	<b>10</b>		<b>100</b>

### 3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	4
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	4
3	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства	4
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду, тари. Особиста гігієна персоналу	4
5	Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	4
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	4
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	2
8	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства	4

### 4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	4
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємнопланувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	4
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів	4
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за	4

	призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	
5	Особиста гігієна персоналу	4
6	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація)	6
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельноресторанного господарства	2
8	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів	2
	<b>Разом</b>	<b>30</b>

### 5. Темы самостійних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»	15
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та проектування підприємств ресторанного господарства	15
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів для харчових продуктів	15
4	Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	15
5	Санітарно гігієнічні вимоги до інформативного змісту етикеток харчових продуктів. Аналіз харчових добавок	15
6	Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб	15
	<b>Разом</b>	<b>90</b>

### 6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- тестування;
- захист практичних 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
<b>Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства</b>		
Лабораторна робота 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства	ПРН 1, 14, 19, 23. 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 практичних робіт.	5
Лабораторна робота 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств. Методика оцінки параметрів освітлення		5
Лабораторна робота 3. Визначення якості питної води за санітарно-гігієнічними нормами		5
Лабораторна робота 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств. методика оцінки ґрунту		5
Лабораторна робота 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу		5
Лабораторна робота 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до чистоти виробничих зон та приміщень		5
Самостійна робота 1. Закон України «про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»		15
Самостійна робота 2. Санітарно-		15

гігієнічні вимоги до розміщення та проектування підприємств ресторанного господарства		
Самостійна робота 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів для харчових продуктів		10
Модульна контрольна робота 1		30
<b>Всього за модулем 1</b>		<b>100</b>
<b>Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві</b>		
Лабораторна робота 7. Методика відбору проб. органолептичні та фізико-хімічні дослідження харчових продуктів і готових страв	ПРН 1, 14, 19, 23. 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 практичних робіт.	4
Лабораторна робота 8. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини та ковбасних виробів		5
Лабораторна робота 9. Санітарна експертиза доброякісності риби та рибних продуктів		5
Лабораторна робота 10. Санітарно-гігієнічна оцінка молока, молочних та яєчних продуктів		5
Лабораторна робота 11. Санітарна експертиза доброякісності рослинних і зернових продуктів		5
Лабораторна робота 12. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок		5
Лабораторна робота 13. Санітарно-гігієнічні вимоги до режимів кулінарної обробки харчових продуктів		5
Лабораторна робота 14. Санітарно-гігієнічний контроль за лікувальним та дієтичним харчуванням		5
Лабораторна робота 15. Харчові отруєння. Методика розслідування харчових отруєнь		5
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		8

Самостійна робота б. Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб		8
Модульна контрольна робота 2		30
<b>Всього за модулем 2</b>		<b>100</b>
<b>Навчальна робота</b>	<b><math>(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70</math></b>	
<b>Екзамен</b>		<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>	<b><math>(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100</math></b>	

## 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

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання</b>	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).
<b>Політика щодо академічної доброчесності</b>	списування під час модульних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b>Політика щодо відвідування</b>	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із директором інституту)

## 9. Навчально-методичне забезпечення:

-електронний навчальний курс навчальної дисципліни -

<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3756>

- конспекти лекцій та їх презентації:

1. Пилипчук О.С. Санітарія та гігієна в галузі. Конспект лекцій. К.: Видавничий центр НУБіП України. 2020. 215 с.

- підручники, навчальні посібники, практикуми:

1. Чорнобай Ю. М. Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : ФОП Бровін О. В., 2020. 192 с.

2. Коваленко О. О. Гігієна харчування і санітарія: навч. посіб. Одеса : ОНАХТ, 2020. 208 с.

- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти:

1. Пилипчук О. Гігієна та санітарія галузі. Методичні рекомендації що до виконання практичних робіт. К.: Видавничий центр НУБіП України. 2021. 160 с.

2. Пилипчук О. Гігієна та санітарія галузі. Методичні вказівки до виконання самостійних робіт. К.: Видавничий центр НУБіП України. 2021. 36 с.

**10. Рекомендовані джерела інформації:**

1. *Санітарні правила і норми для підприємств ресторанного господарства : ДСанПіН 6026-99. – [Чинний].*

2. *ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації харчового ланцюга. – [Чинний].*

3. *Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969). – FAO/WHO, Rome, 2020. 56 p.*

4. *FAO. Food Safety and Quality Guidelines. – Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022. 104 p.*

5. *Vovkotrub, V., Iakubchak, O., Vovkotrub, N., Shevchenko, L., Lebedenko, T., Holembovska, N., Pylypchuk, O., & Omelian, A. Quality and safety of pork meat after cooling and treatment with lactic starters. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences, Vol. 18. 2024. Pp. 439–452.*

6. *Davydovych, V., Shevchenko, L., Melnyk, V., Busol, L., Pylypchuk, O. Quality and safety of chicken eggs after washing and disinfection with a chlorine-containing agent. Animal Science and Food Technology. Vol. 16(1). 2025. Pp. 141–157.*