



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Санітарія і гігієна в закладах готельно- ресторанного бізнесу»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання 2, семестр 4
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС5
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу veLearn

Пилипчук Оксана Станіславівна
pilipchuk_os@ukr.net

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

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою дисципліни «Санітарія і гігієна в закладах готельно-ресторанного бізнесу» є 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.

Завдання:

- ознайомити студентів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;
- навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації з дотриманням санітарних вимог: відпочинку у номерах готелів; лікувально-оздоровчих заходів під час користування басейнами; організації дозвілля; проведенні видовищних заходів;
- довести майбутнім фахівцям галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;
- показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників готельно-ресторанних підприємств, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарної обробки харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.

В ході вивчення дисципліни студенти мають набути таких **компетентностей**:

загальні:

- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- навички здійснення безпечної діяльності.

фахові компетентності спеціальності:

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
- здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
4 семестр				
Модуль 1 Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства				40
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	4/2/15	Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил. Санітарна документація закладів ресторанного господарства. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i> <i>Виконання та задача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та самостійно).</i> <i>Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i> <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	<i>Виконання та задача лабораторних робіт – зараховано.</i> <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i> <i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	4/4/15	Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища		
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства	4/4/10	Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.		

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду, тари. Особиста гігієна персоналу.	4/4/10	Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація.		
Модуль 2 Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві				30
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	4/4/10	Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.	<i>Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</i>	<i>Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано.</i>
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	4/4/10	Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.	<i>Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та лекцією в eLearn).</i>	<i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
Тема 7. Дезінфекційні заходи в роботі готельно-ресторанного комплексу	2/4/10	Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах. Організація дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування.	<i>Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендаціях та лекцією в eLearn).</i>	<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства	4/4/10	Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Харчові отруєння небактеріального походження. Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами. Розслідування харчових отруєнь.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - в eLearn).</i>	
Всього за семестр	30/30/90	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Іспит				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використання мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем в офлайн або онлайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ІШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	незараховано