

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ неперервної
освіти та туризму

Іван ГРИЦЕНКО

_____ 2023 р

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів

Протокол № 12 від « 29 » травня 2023 р.

В.о. завідувач кафедри

Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант програми

кандидат економічних наук,

доцент кафедри готельно-

ресторанної справи та туризму

Лариса ГОПКАЛО

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма – Готельно-ресторанний бізнес

Навчально-науковий інститут неперервної освіти та туризму

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

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітній рівень		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов’язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	Не передбачено	
Форма контролю	Екзамен	
Показник навчальної дисципліни для денної та заочної форми навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	2	
Семестр	3	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання		
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

1. Мета, завдання та компетентності навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі» 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.

Завданням дисципліни є:

✓ 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.

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 та невизначеністю умов.

загальні компетентності:

- 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;

- навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
- здатність працювати в команді.
- здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- цінування та повага різноманітності та мультикультурності;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- здатність спілкуватися іноземною мовою.

фахові компетентності:

- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

- здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання (ПРН):

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

- аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

- аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

- організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

- застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

- здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

- організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

- розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

- розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для повного терміну денної форми навчання

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	денна форма						
	тижні	усього	у тому числі				
л			п	лаб	інд	с.р	
Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об’ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства							
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	1-2	21	4	2			15
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	3-4	23	4	4			15
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства	5-6	18	4	4			10
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду, тари. . Особиста гігієна персоналу.	7-8	18	4	4			10
Разом за змістовним модулем 1	8	80	16	14			50
Модуль 2. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві							
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	9-10	18	4	4			10
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	11-12	18	4	4			10
Тема 7. Дезінфекційні заходи в роботі готельно-ресторанного комплексу	13	16	2	4			10
Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства	14-15	18	4	4			10
Разом за змістовим модулем 2	11	70	14	16			40
Усього годин	15	150	30	30			90

3. 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 (1. Вивчення, проведення замірів та аналіз параметрів мікроклімату у виробничих приміщеннях закладів готельно-ресторанного господарства (температури, швидкості руху і відносної вологості повітря). 2. Вивчення мікробіологічних показників санітарного стану повітряного середовища та повітря закритих приміщень. 3. Порівняння отриманих результатів із нормативними із відповідними висновками. 4. Розробка заходів щодо запобігання утворення та забруднення повітря виробничих приміщень шкідливими речовинами)	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 (1. Аналіз відповідності діючого закладу готельно-ресторанного господарства гігієнічним вимогам до території та генерального плану ділянки підприємств. Вимоги до планування та оформлення території. 2. Розробка схеми розміщення приміщень закладу ресторанного господарства із дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до проектування і будівництва закладів ресторанного господарства, забезпечення поточності виробництва, раціональної організації праці, дотримання техніки безпеки, профілактика харчових отруєнь, зберігання харчових продуктів)	4
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів (1. Санітарна характеристика механічного обладнання. Гігієнічні вимоги до миття та дезінфекції, розміщення і т. ін.). Гігієнічні вимоги до обладнання. 2. Санітарна характеристика немеханічного обладнання, їхнє розміщення та санітарна обробка. 3. Гігієнічні вимоги до посуду. 4. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів та тари)	4
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства (1. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень: засоби та терміни прибирання різних приміщень, інвентар для прибирання. 2. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання. Режим миття посуду при митті машинним та ручним способом. Перелік та характеристика дозволених до використання миючих засобів. 3. Складання графіків прибирання приміщень - щоденний, щотижневий, щомісячний з вказівкою об'єктів та засобів обробки залежно від призначення приміщення. 4. Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка)	4
5	Особиста гігієна персоналу (Вирішення ситуаційних завдань стосовно питань: 1. Гігієнічні вимоги до працівників закладів готельно-ресторанного господарства. 2. Санітарний одяг, правила використання і зберігання. 3. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. 4. Правила допуску до роботи персоналу підприємств, періодичне обстеження)	4

6	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація) (1. Аналіз санітарногігієнічних вимог до транспортування харчових продуктів 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до прийому та зберігання ХП 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції)	4
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельноресторанного господарства (1. Гігієнічні вимоги до механічної обробки, яка забезпечує якість і безпечність продуктів. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів. Оцінка з санітарної точки зору різних способів теплової обробки харчових продуктів. 3. Санітарні умови приготування холодних страв. Особливості термінів та умов їх приготування, збереження. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення і реалізації кондитерських виробів)	4
8	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів (1. Захворювання мікробного походження, профілактика в умовах закладів ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. 2. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники, шляхи передачі, умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів. 3. Харчові отруєння небактеріального походження. Профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства)	2
	Разом	30

4. Контрольні питання, для визначення рівня засвоєння знань студентами.

1. Надайте гігієнічну характеристику фізичних властивостей повітря.
2. Назвіть хімічний склад повітря. Яке його санітарне значення?
3. Назвіть хімічний склад, фізичні властивості, бактеріологічні показники питної води.
4. Які існують гігієнічні нормативи якості питної води? Яка ГДК хімічних речовин, що впливають на органолептичні властивості води?
5. Які основні методи застосовують для покращення якості води на підприємстві? Надайте їхню характеристику.
6. Гігієнічна характеристика джерел та систем водопостачання, її сутність.
7. Назвіть властивості ґрунту та його склад. Яке епідеміологічне значення ґрунту?
8. Як відбувається самоочищення ґрунту?
9. Які гігієнічні вимоги висувають до опалення закладів ресторанного господарства? Як мікроклімат приміщень впливає на теплообмін організму?
10. Надайте гігієнічну характеристику різних систем опалювання.

11. Назвіть гігієнічні вимоги до вентиляції закладів ресторанного господарства.
12. Які гігієнічні вимоги висувають до освітлення закладів ресторанного господарства?
13. Назвіть гігієнічні нормативи природного та штучного освітлення приміщень і цехів закладів ресторанного господарства.
14. У чому полягає гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації?
15. Які санітарні вимоги висувають до утримання території закладів ресторанного господарства?
16. Які санітарні вимоги висувають до утримання території закладів ресторанного господарства?
17. Які санітарно-гігієнічні вимоги пред'являються до матеріалів, з яких виготовляється обладнання, інвентар, посуд і тара на підприємство харчування.
18. Які санітарні вимоги необхідно пред'являти до торгово-технологічного устаткування?
19. Назвіть методи дезінфекції та надайте їх гігієнічну характеристику.
20. Які засоби дезінфекції застосовуються у закладах ресторанного господарства? Надайте характеристику дезінфікуючих засобів.
21. Чому обробні дошки повинні бути промарковані?
22. Які санітарні вимоги висувають до миття та обеззараження обладнання та інвентарю?
23. Санітарні вимоги до миття та зберігання кухонного посуду. Санітарні вимоги до миття столового посуду і столових приборів.
24. Які існують правила приготування основного та робочих дезінфікуючих розчинів?
25. Назвіть методи дератизації і дезінсекції та надайте їхню гігієнічну характеристику.
26. Як відбувається лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства?
27. У чому полягає особиста гігієна працівників закладів харчування?
28. Які існують профілактичні медичні огляди для працівників підприємств харчування?
29. Яка санітарна та нормативно-технічна документація відображає якість харчових продуктів за критеріями безпеки?
30. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів за критеріями безпеки?
31. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до ковбасних виробів?
32. Як здійснюється санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання?
33. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних виробів за критеріями безпеки?

34. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів за критеріями безпеки?
35. Якою є процедура санітарно-епідеміологічної оцінки молока, отриманого від хворих тварин?
36. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів
37. Які критерії безпеки яєць дієтичних, столових та яєчних продуктів?
38. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів і ягід?
39. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів? Які критерії їх безпеки?
40. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок і смакових товарів.
41. Які санітарно-гігієнічні вимоги пред'являються до матеріалів, з яких виготовляється обладнання, інвентар, посуд і тара на підприємство харчування?
42. Які санітарні вимоги необхідно пред'являти до торгівотехнологічного устаткування?
43. Назвіть методи дезінфекції та надайте їх гігієнічну характеристику.
44. Які засоби дезінфекції застосовуються у закладах ресторанного господарства? Надайте характеристику дезінфікуючих засобів.
45. Чому обробні дошки повинні бути промарковані?
46. Які санітарні вимоги висувають до миття та обеззараження обладнання та інвентарю?
47. Санітарні вимоги до миття та зберігання кухонного посуду. Санітарні вимоги до миття столового посуду і столових приборів.
48. Які існують правила приготування основного та робочих дезінфікуючих розчинів?
49. Назвіть методи дератизації і дезінсекції та надайте їхню гігієнічну характеристику.
50. Як відбувається лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства?
51. У чому полягає особиста гігієна працівників закладів харчування?
51. Які існують профілактичні медичні огляди для працівників підприємств харчування.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ			
ОС Бакалавр напряму підготовки 241 Готельно-	Кафедра технології м'ясних, рибних та	ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1 з дисципліни	Затверджую В.о. зав. кафедри
			(підпис)

ресторанна справа	морепродуктів 2022-2023 н.р.	«Гігієна та санітарія галузі»	<u>к.т.н., доц.</u> <u>Н.В.Голембовська</u> 20__ р.
Екзаменаційні питання			
1. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок і смакових товарів?			
2. Які гігієнічні вимоги висувають до опалення закладів ресторанного господарства? Як мікроклімат приміщень впливає на теплообмін організму?			
Тестові завдання			
1. Висота виробничих приміщень, повинна бути не менше, м: a.3,0 b.3,4 c. 2,7 d.2,5 e.3,2			
2. Які з наведених заходів запобігають появі мух? a. затягування віконних і дверних прорізів металевою сіткою b. розвішування липкого паперу c. вивезення харчових відходів не рідше 1 разу у 2 дні d. обробка сміттєзбиральників хлорним вапном 3 рази за декаду.			
3. Кожен працівник повинен мати не менше _____ комплекти санітарного одягу, зміна санітарного одягу проводиться в міру забруднення, але не рідше ніж 1 раз на _____ дні.			
4. Які види лікувально-профілактичного харчування функціонують на шкідливих виробництвах в Україні? a. масло b. зелений чай c. молоко d. синтетичні препарати вітамінів e. лікувально-профілактичні раціони			
5. Природні або синтезовані речовини, які навмисно вводять до продуктів харчування з метою надання їм необхідних властивостей називаються _____?			
6. При проведенні хімічної дезінфекції необхідно дотримуватися таких умов: a. використовувати препарат у визначеній концентрації, протягом певного часу та за певної температури b. використовувати дезінфекційний препарат тільки в сухому стані c. використовувати дезінфекційний препарат тільки в рідкому стані d. абезпечити контакт хімічного препарату з мікроорганізмами			
7. За допомогою якого приладу визначають густину молока та молокопродуктів? _____			
8. Життєдіяльність кишкової палички припиняється за концентрації солі в розчині %, гнильних палочковидних мікробів за % і гнильних коків за %.			

9. Які дезінфікуючі засоби дозволено використовувати для дезінфікування столового посуду?

- a. хлорне вапно
- b. дезмол
- c. антисептол
- d. хлорамін

10. Проби харчових продуктів для проведення лабораторних досліджень слід доставляти в лабораторію?

- a. не пізніше 6 годин
- b. відразу після відбору
- c. термін доставки залежить від виду продукта та показника, який досліджують
- d. не пізніше 24 годин

5. Методи навчання

Під час вивчення дисципліни використовуються: лабораторні приміщення, спеціальне лабораторне обладнання, нормативні документи, наочне обладнання, наочні стенди, каталоги нормативних документів.

6. Форми контролю

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- поточний контроль,
- модульний контроль,
- виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,
- підсумковий контроль у формі екзамену.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах - спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-

семінарських занять з певного змістового модуля. Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, такі розв'язування практичних завдань. Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремий заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом. ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль. Підсумковий контроль проводиться у формі написання тестового завдання та співбесіди, яка передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію тощо. Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

7. Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ про уведення в дію від 27.12.2019 р. № 1371)

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	Відмінно	Зараховано
74-89	Добре	
60-73	Задовільно	
0-59	Незадовільно	Не зараховано

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): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

8. Методичне забезпечення

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача. При проведенні аудиторних занять домінуючими є лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента. При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, розгляд господарських ситуацій. Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни: – робоча навчальна програма; опорні конспекти лекцій; практикум для виконання семінарських занять; матеріали тестового контролю з дисципліни; завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань; засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення екзаменаційного контролю). Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу.

9. Рекомендована література:

Основна:

1. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельноресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
3. Машир, Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 396 с.
4. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навчальний посібник. Сертифікація та контроль якості харчових продуктів / Касилова Л.О., Крайнюк Л.М., Крутовий Л.М. та інш./ Харківська державна академія технол. та орг. харчування.-Х, 2000. 210-220 с.
5. Л.М. Мостова, О.В. Новікова. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.: Ліра-К, 2010. 96-100 с.

6. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник/ Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р.-Суми: Університетська книга, 2015. 160-175 с.
7. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для учнів проф.-техн. навч. закладів. – К.: Техніка, 2003. 36-48 с.
8. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. 61-65 с.
9. Радченко Л.А. Обслуговування на підприємствах харчування. – РнД.: Фенікс, 2004. 80-92с.
10. Усов В.В. Організація обслуговування в ресторанах. Практичний посібник. – М.: Вища школа, 2005. 20-35с.
11. Чудковський В.Н. Ресторанний бізнес. – М.: Академія, 2007. 160 с.

Додаткова:

1. Возіанова, Ж. І. Інфекційні і паразитарні хвороби [Текст]: навч. посібник. Т. 3 / Ж. І. Возіанова. - К.: Здоров'я, 2003. 848 с.
2. Чемич, М. Д. Інфекційні хвороби: вірусні гепатити, токсоплазмоз: конспект лекцій для студ. і лікарів спец. 7.110101 "Лікувальна справа" / М. Д. Чемич, Н. І. Ільїна. – Суми, 2001. 120 -140с.
3. Інфекційні хвороби: ситуаційні завдання [Текст]: навч. посіб. / М.Д.Чемич, Н.І. Ільїна, А.О. Сніцар,Т.П. Бинда. – Суми, 2011. 68-70с.
4. Чемич, М. Д. Методичні вказівки для доаудиторної підготовки до практичних занять з інфекційних хвороб (змістовий модуль 5) [Текст]: для студ. старших курсів вищих медичних закладів освіти III-IV рівнів акредитації / М. Д. Чемич, Н. І. Ільїна, В. В. Захлебаєва. – Суми, 2010. 48-54с.

Законодавчі та нормативно-правові документи:

1. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.1997 р. - К., 1997.
2. Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів: Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 172 від 01.04.2008. - К., 1996. - 36 с.
3. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.
4. Про безпечність та якість харчових продуктів» : Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.
5. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-ІУ : Закон України. - К., 2005.

6. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].

7. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).К.,1994.

8. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.).

9. Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу : Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. № 1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.

10.Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309). - К., 2002. -52 с.

11.Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах : Наказ № 93 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004 р.

12.Про затвердження Порядку застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.07.1995 р. № 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р. 168 № 43).

13.Про охорону атмосферного повітря : Закон України від 21.06.2001 № 48 (в редакції Закону № 2556-III (2556-14). - ВВР. - 2001. - № 48. - Ст. 252.

14.Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. - К., 2006.

15.Про питну воду та питне водопостачання : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III// Офіційний вісник України. - 2002. - № 6. -С. 1.

16.Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-IV // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - Ст. 107.

17.Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань: у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1995.-Т. 1, ч. 1, 2.

18.Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань: у 6 т. / Міністерство охорони здоров'я. - К., 1996. - Т.2, 3, 5.

19.Санитарные правила для предприятия общественного питания, включая кондитерские цеха и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое: СанПиН 42-123-5777-91. - М., 1991. - 56 с.

20.Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу: ДСанПіН 5.5.2.008-01. Міністерство охорони здоров'я України, правила № 63 від 14.08.2001 р.

21.Правила роздрібної торгівлі продовольчими товарами / Міністерство економіки та з питань Європейської інтеграції України : Наказ №185 від 11.07.2003 р.

22.Про затвердження Методичних рекомендацій «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р. № 329. - К., 2004. - 49 с.

25.Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи : Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. №9 120).

Інтернет-ресурси:

Режим доступу:http://10.0.2.150/docs/CUL/Ekologiya_ludyny_Solomenko.pdf.

Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ujppmp_2013_2_2 11

Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknutd_2013_4_27