

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

ННІ неперервної освіти та туризму
27» травня 2025 р.

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

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Освітня програма – Готельно-ресторанний бізнес

Навчально-науковий інститут неперервної освіти та туризму

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

Опис навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі»

Дисципліна «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).

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітній рівень		
Освітній ступінь	бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	готельно-ресторанний бізнес	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Рік підготовки (курс)	2	-
Семестр	3	
Лекційні заняття	30 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	год.
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	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.

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. Організовувати 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 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тиж- ні	уся- го	у тому числі					уся- го	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р		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	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
Разом за змістовим модулем 1	8	80	16	14			50	49	5	4				40
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	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>	11	70	14	16			40	71	5	6		60
Усього годин	15	150	30	30			90	120	10	10		100

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 готельно-ресторанного 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
	Разом	30

5. Теми 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
Разом		90

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
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 навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства	ПРН 1, 14, 19, 22. 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
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві		
Лабораторна робота 7. Методика відбору проб. органолептичні та фізико-хімічні дослідження харчових продуктів і готових страв	ПРН 1, 14, 19, 22. 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 6. Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб		8
Модульна контрольна робота 2		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен		30
Всього за курс	(Навчальна робота + екзамен) ≤ 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

Політика 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 модульних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
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 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.*