

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Декаан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

«22» травня 2024 р

«СХВАЛЕНО»

на засіданні кафедри технології м'ясних, рибних
та морепродуктів

Протокол № 9 від «15» травня 2024 р.

В.о. завідувача кафедри
Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

«РОЗГЛЯНУТО»

Гарант ОП «Харчові технології»

Олександр САВЧЕНКО

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

Опис навчальної дисципліни

ГІГІЕНА ТА САНІТАРІЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітній рівень	
Освітній ступінь	Бакалавр
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Характеристика навчальної дисципліни	
Вид	Вибіркова
Загальна кількість годин	120
Кількість кредитів ECTS	4
Кількість змістових модулів	2
Курсовий проект (робота)	Не передбачено
Форма контролю	екзамен
Показник навчальної дисципліни для денної форми здобуття вищої освіти	
Рік підготовки (курс)	3
Семестр	6
Лекційні заняття	15 год.
Практичні, семінарські заняття	15 год.
Лабораторні заняття	-
Самостійна робота	90 год.
Індивідуальні завдання	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год.

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства» 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 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 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

повного терміну денної форми здобуття вищої освіти

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	18	2	1			15
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	3-4	19	2	2			15
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства	5-6	14	2	2			10
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду, тари. . Особиста гігієна персоналу.	7-8	14	2	2			10
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	8	65	8	7			50
Змістовий модуль 2. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві							
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	9-10	14	2	2			10
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства	11-12	14	2	2			10
Тема 7. Дезінфекційні заходи в роботі готельно-ресторанного комплексу	13	13	1	2			10
Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства	14-15	14	2	2			10
<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	11	55	7	8			40
Усього годин	15	120	15	15			90

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств</p> <p>(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)</p>	1
2	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємнопланувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю</p> <p>(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)</p>	2
3	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів</p> <p>(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)</p>	2
4	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства</p> <p>(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)</p>	2
5	<p>Особиста гігієна персоналу</p> <p>(Вирішення ситуаційних завдань стосовно питань: 1. Гігієнічні вимоги до</p>	2

	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)	
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)	2
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного 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)	2
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	15

4. Теми самостійної роботи

№ 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

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- захист практичних робіт;
- виконання самостійних робіт.

6. Методи навчання:

- словесний метод(лекція, дискусія);
- практичні заняття
- демонстрація презентацій
- робота з навчально-методичною літературою
- відеометод (дистанційні);
- виконання завдань самостійної роботи.

7. Методи оцінювання:

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.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. 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 29.12.2023 р. № 1400)

Рейтинг здобувача вищої освіти, 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): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

9. Навчально-методичне забезпечення

Електронний навчальний курс навчальної дисципліни - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=3756>

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.

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- те 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 готельноресторанного 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.html>.