



**Лектор навчальної  
дисципліни**  
**Контактна інформація  
лектора (e-mail)**  
**URL ЕНК на  
навчальному порталі  
НУБіП України**

## **СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ** «Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства»

**Ступінь вищої освіти - Бакалавр**  
**Спеціальність 181 Харчові технології**  
**Освітня програма «Харчові технології»**  
**Рік навчання 3, семестр 6**  
**Форма навчання денна**  
**Кількість кредитів ЄКТС 44**  
**Мова викладання українська**

Пилипчук Оксана Станіславівна

pilipchuk\_os@ukr.net

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

### **ОПИС 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.

#### **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.

#### **Компетентності навчальної дисципліни:**

*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) ОП:**

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

**СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Тема	Години (лекції/ лабораторні, самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>3 семестр</b>				
<b>Модуль 1</b>				<b>40</b>
<b>Тема 1.</b> <b>Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства</b>	2/1/15	Знати 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</i> (попереднє ознайомлення з презентацією з лекцією в eLearn).  <i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).  <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – <i>зараховано.</i>  <i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>  <i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
<b>Тема 2.</b> <b>Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства</b>	2/2/15	Знати гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова -	

<b>Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства</b>	2/2/10	Знати 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.	veLearn).	
<b>Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду, тари. Особиста гігієна персоналу.</b>	2/2/10	Розуміти санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація.		
<b>Модуль 2</b>				<b>30</b>
<b>Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів</b>	2/2/10	Знати санітарну та нормативно-технічну документацію, 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>
<b>Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства</b>	2/2/10	Знати 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 самостійно).</i>	<i>Модульна тестова робота в eLearn.</i>
<b>Тема 7. Дезінфекційні заходи в роботі готельно-ресторанного комплексу</b>	1/2/10	Розуміти 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 самостійної роботи (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</i>	<i>Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</i>
<b>Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань</b>	2/2/10	Розуміти загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Харчові отруєння небактеріального походження.		

<b>мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства</b>		Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами. Розслідування харчових отруєнь.	<i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи (тестова - veLearn).</i>	
<b>Всього за семестр</b>	<b>15/15/90</b>	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>				<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</b>	Студент повинен здавати усї 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).
<b>Політика щодо академічної доброчесності:</b>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<b>Політика щодо відвідування:</b>	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 або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

- 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.
- Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
- Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3- те 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. Л.М. Мостова, О.В. Новікова. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.: Ліра-К, 2010. 96-100 с.
5. 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.
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>.