

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи

Антон ПАНТЕЛІМОНОВ



2020 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Гігієна та санітарія в галузі

рівень вищої освіти
галузь знань
спеціальність
освітня програма
вид дисципліни

перший (бакалаврський)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельно-ресторанна справа»
обов'язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2020 / 2021 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 28” серпня 2020 року, протокол № 1

РОЗРОБНИКИ ПРОГРАМИ: Білецька Я.О., к.т.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від “26” серпня 2020 року

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи.

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (ім'я та прізвище)

Програму погоджено з гарантом освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня

 Яна БІЛЕЦЬКА
(підпис) (ім'я та прізвище)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол від “28” серпня 2020 року № 1

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

 Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА
(підпис) (ім'я та прізвище)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни “Гігієна та санітарія в галузі” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавр за спеціальністю 241 – «Готельно-ресторанна справа».

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів ресторанного господарства (ЗРГ), засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до ОПП.

1.2. Основним завданням вивчення дисципліни “Гігієна та санітарія в галузі” є:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК02 - Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

ЗК08 - Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 15 - Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

- формування наступних фахових компетентностей

СК 02 - Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03 - Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 06 - Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.

СК 13 - Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни слухачі вмітимуть використовувати набуті знання для аналізу впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини, орієнтуватись у вимогах до чинників

зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного господарства; дотримуватись санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів; володітимуть інформацією стосовно умов виготовлення, транспортування, збереження харчових продуктів та умов реалізації готових кулінарних страв.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
30 год.	10 год. (в т.ч. 2 год аудит., 8 год. дист.)
Практичні, семінарські заняття	
30 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
60 год.	110 год
в т.ч. індивідуальні завдання (підсумкова контрольна робота)	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

РН01 - Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН02 - Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН05 - Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН07 - Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН20 - Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

Матриця компетентностей та програмних результатів навчання, які формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі» у відповідності до ОПП

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК02	<i>Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні</i>	РН01	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>
ЗК08	<i>Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.</i>	РН02	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</i>
ЗК15	<i>Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного</i>	РН05	<i>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>

	<i>господарства при їх експлуатації.</i>		
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК02	<i>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</i>	РН07	<i>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</i>
СК03	<i>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</i>	РН01	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>
СК06	<i>Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.</i>	РН05	<i>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>
СК13	<i>Здатність розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</i>	РН20	<i>Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</i>

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них.

Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них.

Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні принципи до технологічного процесу принципи використання барвників, ароматизаторів, харчових домішок і смакових товарів.

Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.

Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Обсяг у годинах				Обсяг у годинах			
	Денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		л.	пр.	с. р.		л.	пр.	с.р
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ	4	2	2	-	10	-		10
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ	4	2	2	-	12	2		10
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ	4	2	2	-	12	2		10
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ	4	2	2	-	12	2		10
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ	4	2	2	-	10	-		10
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу	14	2	2	10	10	-		10
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них	14	2	2	10	14	4		10
Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та	14	2	2	10	10	-		10

кулінарних виробів з них.								
Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід	14	2	2	10	10	-		10
Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу	18	4	4	10	10	-		10
Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	18	4	4	10	6	-		6
Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ	8	4	4	-	4	-		4
Усього годин	120	30	30	60	120	10	-	110

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ - Попереджувальний та поточний санітарний нагляд - Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил - Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація	2	-
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ . - Гігієна повітря - Гігієна води - Гігієна ґрунту - Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного господарства	2	-

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ • Гігієна опалення • Гігієна вентиляції • Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення в закладах ресторанного господарства • Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації	2	-
Тема 4 Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ • Гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки • Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах • Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. • Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів	2	-
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ • Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень • Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними • Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації • Порядок проведення змивів	2	-
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу • Особиста гігієна персоналу • Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація • Гігієна праці і профілактика травматизму	2	-
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них. • Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки • Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса • Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів	2	-
Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них • Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів • Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних виробів • Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин	2	-
Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід • Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів • Критерії безпеки бомбажних консервів. • Санітарно-гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів, оцінка харчових домішок і смакових товарів	2	-
Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу • Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів. • Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць	4	-

• Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів • Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів • Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів та їх якість • Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів		
Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування • 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	4	-
Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ • Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами • Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів ресторанного господарства • Харчові отруєння не бактеріального походження. • Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами • Розслідування харчових отруєнь	4	-
Разом	30	0

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТА

Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
	Очна форма	Заочна форма
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ <i>Завдання:</i> Ознайомитись із законами та підзаконними актами, які регулюють санітарний нагляд в ЗРГ. Вивчити повноваження органів та установ санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства. 1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с. 2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.	-	10
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічним значенням навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Вивчити основні закони які регулюють охорону навколишнього середовища.	-	10

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с. 2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.		
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічними вимогами до гігієни опалення, вентиляції, природного та штучного освітлення, виробничого шуму і вібрації в ЗРГ. 1. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2003. - 440 с. 2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с. 3. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.	-	10
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічними вимогами до генерального плану ділянки, до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах, до взаємозв'язку між окремими приміщеннями, до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів. 1. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2003. - 440 с. 2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с. 3. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.	-	10
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними. Вивчити гігієнічні характеристики методів дезінсекції та дератизації, порядок проведення змивів. 1. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І.	-	10

Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с. 2. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення "(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-ХІУ; від 14 грудня 1999 року № 1288-ХІУ; від 21 грудня 2000 року № 2171-ІІІ). 3. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.).		
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до особистої гігієни персоналу, порядку проходження профілактичних, медичних обстежень. Вивчити основні принципи до гігієни праці на підприємстві ЗРГ та вимоги до профілактики травматизму на підприємстві. 1. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с. 2 Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.	10	10
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них. <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до нормативно-технічної документації, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до гігієнічної оцінки м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до гігієнічної оцінки риби і рибних продуктів. 1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: [навч. пос. для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с. 2. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, изд. Центр «Академия». 2002. - 252 с. 3. Постанова КМ України "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.1996 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2002 року № 1178; 4. Постанова КМ України "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. № 12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004 р. № 143.	10	10
Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до оцінки молока і молочних виробів. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до оцінки яєць та яєчних виробів. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до оцінки молока, отриманого від хворих тварин.	10	10

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: [навч. пос. для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с. 2. Закон України «Про молоко та молочні продукти» 3. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції". 4. Постанова КМ України: "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.2001 р. № 5		
Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід. <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до оцінки консервів та пресервів, критеріїв їх безпеки. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до принципів використання барвників, ароматизаторів, вміти розрізняти різновиди харчових домішок і смакових товарів. 1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: [навч. пос. для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с. 2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с. 3. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185 с.	10	10
Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами, до умов приймання і зберігання харчових продуктів, до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до режимів обробки овочів, сипучих продуктів. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до умов перевезення харчових продуктів. 1. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с. 2. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" 06.09.2005 № 2809-ІУ. 3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30. 4. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання» 5. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності» 6. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів».	10	10
Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування. <i>Завдання:</i> Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами, до організації харчування в дитячих закладах, до організації дієтичного		

харчування в закладах ресторанного господарства, до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування. 1. Нелепа А.Е., Ванханен В. Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения : учеб. пособие. - Донецк : ДонГУЗТ, 2004. - 151 с. 2. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с. 3. Постанова КМ України "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.1996 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2002 року № 1178; 4. Постанова КМ України "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. № 12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004 р. № 143.	10	6
Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ <i>Завдання:</i> Ознайомитись із загальними поняттями про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами, захворюваннями мікробного походження. Знати ознаки харчових продуктів, заражених гельмінтами. Вміти користуватись документацією стосовно розслідування харчових отруєнь у ЗРГ. 1. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с. 2. Габович Р.Д., Припутіна Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. - К.: «Здоровья», 1987. - 234 с. 3. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, изд. Центр «Академия». 2002. - 252 с. 4. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення "(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-ХІУ; від 14 грудня 1999 року № 1288-ХІУ; від 21 грудня 2000 року № 2171-ІІІ). 5.Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" 06.09.2005 № 2809-ІУ.		4
Разом	60	110

6. ІНДИВІДУАЛЬНЕ ЗАВДАННЯ

Індивідуальне завдання не передбачене навчальним планом.

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Гігієна та санітарія в галузі»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
РН01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, тестових завдань; залікова робота
РН02	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
РН05	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку, метафорична гра	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач залікова робота
РН07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання	Проектно-орієнтоване завдання, робота в командах, кошик-метод, симуляція	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань, залікова робота

	сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.		
PH20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	Лекція, вирішення кейсів, надання зворотного зв'язку, метафорична гра	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування ситуаційних задач залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Згідно з наказом № 0202-1/260 від «07»серпня 2020р. лекції проводяться виключно в онлайн режимі із застосуванням платформ для відеоконференцій: ZOOM, Skype. 25-30% часу лекції обов'язково резервується для запитань, дискусій, обговорення навчального матеріалу.

Практичні заняття можуть проходити в аудиторії (до 20 осіб), чи в дистанційний формі.

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання

поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 5 балів. Максимально студент може отримати 60 балів.

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали		Критерії оцінки
Оцінювання знань практичних занять (письмова або усна відповідь)	від 1.0 до 5.0	5.0	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання виявив всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання основної і додаткової літератури, передбачені на рівні творчого використання
		4.0-3.0	виставляється здобувачу вищої освіти, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
		2.0-1.0	виставляється, якщо при усній або письмовій відповіді на запитання здобувач вищої освіти виявив недостатні знання основного програмного матеріалу, в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення

Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення заліку. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура заліку:

- творче питання – 10 балів; (3 завдання)

- варіативні питання – 5 балів (2 завдання).

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Денна форма навчання	Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях та самостійної роботи												Всього	Залік	Сума	
	тема	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11				T12
	max	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5				5

Залік – 40 балів. Поточне оцінювання роботи студентів на практичних заняттях за теми $T_1 \dots T_{12}$ – 5 балів.

Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1– 49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : [навч. пос. для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.
3. Нелепа А.Е., Ванханен В. Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения : учеб. пособие. - Донецк : ДонГУЗТ, 2004. - 151 с.
4. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
5. Нелепа А.Е. Основні физиологии и гигиены питания : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
6. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
7. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания - М.: « Экономика», 1991.-270 с.
8. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.
9. Сотникова-Мелешкина Ж.В. Экспертиза продуктов питания. – Харьков: ХНУ им. В.Н. Каразина. – 2014. – 24 с.
10. Габович Р.Д., Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. - К.: «Здоровья», 1987. - 234 с.
11. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, изд. Центр «Академия». 2002. - 252 с.
12. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2003. - 440 с.
13. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення "(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-ХІУ; від 14 грудня 1999 року № 1288-ХІУ; від 21 грудня 2000 року № 2171-ІІІ).
14. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" 06.09.2005 № 2809-ІУ.
15. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
16. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання»
17. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності»
18. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів»

19. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та продукцію з них»
20. Закон України «Про охорону праці»
21. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
22. Закон України «Про молоко та молочні продукти»
23. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції"
24. Постанова КМ України: "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.2001 р. № 50;
25. Постанова КМ України "Про затвердження Порядку віднесення харчових продуктів до категорії спеціальних" від 30.07.1998 р. № 1187
26. Постанова КМ України "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.1996 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2002 року № 1178;
27. Постанова КМ України "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. № 12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004 р. № 143
28. Постанова КМ України від 2.09.2015 р. № 667 «Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів»
29. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 5.08.1999 р. № 199 "Про створення Державного реєстру харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів та Реєстру висновків державної санітарно-гігієнічної експертизи"
30. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: "Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування" від 24 липня 2002 року № 219 зі змінами та доповненнями від 3 листопада 2003 року № 303
31. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185 с.
32. Державні Санітарні Норми та Правила «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» від 29.12.2012 № 1140
33. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.).
34. СанПіН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест». (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 5 серпня 1988 року № 5630-88).
35. СНіП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».

36. СанПіН 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов" (Затверджено Главным государственным санитарным врачом РСФСР 20 червня 1986 р.).

37. СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий"

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Biletska Y., Plotnikova R., Skyrda O., Bakirov M., Iurchenko S., Botshtein B. Deising a technology for making flour from chickpea enriched with selenium // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 1/10. 103. p. 55-61.

Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/193515/195994>

2. Вискунова А. А. Разработка и оценка эффективности оптимизированных диетических рационов для пациентов с метаболическим синдромом: Дис. канд. мед. наук. — Москва, 2010. — 181 с.

Режим доступу: <http://www.dissercat.com/content/razrabotka-i-otsenka-effektivnosti-optimizirovannykh-dieticheskikh-ratsionov-dlya-patsientov#ixzz8zfPPv1d>)

3. Biletska Y., Plotnikova R., Bakirov M. Development of technology of soybean flour with iod // Food science and technology 2020 /1, том 14, p. 24-31.

Режим доступу: <https://journals.onaft.edu.ua/index.php/foodtech/citationstylelanguage/get/acm-sig-proceedings?submissionId=1487>.

3 Y. Biletska, G. Djukareva, T. Ryzhkova, O. Kotlyar, T. Khaustova, S. Andrieieva O. Bilovska.. Substantiating the use of germinated legume flour enriched with iodine and selenium in the production of cooked-smoked sausages / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2020. 1/11. 103. p. 50-55.

Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/download/204796/206623>

Режим доступу: <http://journals.uran.ua/eejet/article/view/20951>

4. Сімахіна Г. О. Роль і місце технології харчування в структурі сучасної харчової індустрії / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. — 2014. №15 /:

Режим доступу: <http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php/swnuft.issue/archive>

5. Сімахіна Г. О. Вивчення взаємодії окремих компонентів рослинної сировини в композиціях: харчова клітковина — біологічно активні речовини Г. О. Сімахіна, Н. П. Івчук, В. М. Клімович, І. К. Єгорова, О. М. Чернишова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. — 2012. № 13

Режим доступу: <http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php/swnuft.issue/archive>.

6. Гойко І. Ю. Використання рослинної сировини як збагачувача кисломолочних напоїв з антиоксидантними властивостями / І. Ю. Гойко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. — Т. 20. — 2014. № 1.

Режим доступу: <http://www.journal.nuft.edu.ua/index.php/swnuft.issue/archive>.

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

– дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;

<https://zoom.us/j/3657798366?pwd=bWtobHpvUm4vZmcyYnlSWC9PZ0JxQT09>

– дистанційно на платформі Moodle <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=4331> проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи;

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів.