

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 ПАНТЕЛІЙМОНОВ



2021 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

2021 / 2022 навчальний рік

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

«27» серпня 2021 року, протокол № 1

Розробники програми:

Білецька Я.О., д.т.н., доцент, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

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

Протокол від «26» серпня 2021 року, протокол № 1

Завідувачка кафедри



Наталя ДАНЬКО

(підпис)

(прізвище та ініціали)

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



(підпис)

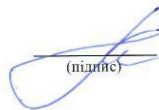
Яна БІЛЕЦЬКА

(ім'я та прізвище)

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

Протокол № 1 від «26» серпня 2021 року

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



Лариса ГРИГОРОВА-БЕРЕНДА

(підпис)

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

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

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою дисципліни є: формування у здобувачів вищої освіти основ теоретичних знань та практичних навичок організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельного та ресторанного господарства на першому (бакалаврському) рівні в сфері послуг для вирішення складних задач та проблем у галузі в процесі здійснення професійної діяльності.

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**

ЗК 02. 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.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 13. 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 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) знатимуть основи організації та проведення дослідження з метою отримання практичних висновків та результатів, що можуть бути застосовані у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

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	
32 год.	10 год. (в.т.ч. 2 год аудит., 8 год. дист.)
Практичні, семінарські заняття	
16 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
72 год.	110 год
в т.ч. індивідуальні завдання (підсумкова контрольна робота)	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Програмні результати навчання:

ПРН 2. 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.

ПРН 7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ • Гігієна повітря • Гігієна води • Гігієна ґрунту • Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в ЗРГ
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
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
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
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу • Особиста гігієна персоналу • Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація • Гігієна праці і профілактика травматизму
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

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

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

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
- 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

- Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства
- Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах (школи, дитячі садки)
- Санітарно-гігієнічні вимоги до організації спеціалізованого-дієтичного харчування (їдальні (буфети) при санаторіях, профілакторіях, лікувально-профілактичних, медичних установах
- Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами
- Алгоритм розслідування та відповідальність при виникненні випадку харчового отруєння

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

- Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів ресторанного господарства
- Захворювання не мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів ресторанного господарства
- Харчові отруєння не бактеріального походження
- Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами

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	16	4	2	10	5			5
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ	6	2	2	2	5			5
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		14	4		10
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ	4	2	2		10			10
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу	12	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 кулінарних виробів з них.	14	2	2	10	10			10
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	14	4		10	10			10
Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-	14	4		10	10			10

профілактичного харчування								
Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ	4	4			10			10
Усього годин	120	32	16	72	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	2	
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва.	2	
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ.	2	
Тема 4 Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ.	2	
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ.	2	
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них.	2	
Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них.	2	
Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід.	2	
Разом	16	-

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 ЗГР. Вивчити повноваження органів та установ санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства. 1. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / Я.О. Білецька Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. – 163 с. 2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. Суми: СумГУ, 2010. – 398 с.	10	5

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 регулюю охорону навколишнього середовища. 1. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / Я.О. Білецька Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. – 163 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. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 211 с.	2	5
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. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А.Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 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).	-	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. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / Я.О. Білецька Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. – 163 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).	-	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. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / Я.О. Білецька Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. – 163 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. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 211 с. 3. Сідоров В. І., Розробка технологій кондитерських виробів для	-	10

готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням / В.І. Сідоров, Я.О. Білецька, О.О. Соколовська. Монографія. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2019, 195 с.		
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. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / Я.О. Білецька. Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. – 163 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).	-	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. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / Я.О. Білецька Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. – 163 с. 2. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. Київ : КНТУ, 2017. – 347 с. 3. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції».	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. 1. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / Я.О. Білецька Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. – 163 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»	10	10
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	10	10

смакових товарів. 1. Білецька Я.О. Формування якості борошняних виробів спеціального дієтичного спрямування. Монографія. Харків : ХНУ імені .В.Н. Каразіна, 2020. 116 с. 2. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. Київ : КНТУ, 2017. – 347 с.		
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. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 211 с. 2. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / Я.О. Білецька Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. – 163 с. 3. Білецька Я.О. Формування якості борошняних виробів спеціального дієтичного спрямування. Монографія. Харків : ХНУ імені .В.Н. Каразіна, 2020. - 116 с.	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. Сідоров В. І., Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням / В.І. Сідоров, Я.О. Білецька, О.О. Соколовська. Монографія. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2019, 195 с. 2. Постанова КМ України «Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.2006 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2012 року № 1178; 3. 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 11.02.2014 р. № 143.	10	10
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. Білецька Я.О. Формування якості борошняних виробів спеціального дієтичного спрямування. Монографія. Харків : ХНУ імені .В.Н. Каразіна, 2020. 116 с. 2. Сідоров В. І., Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням / В.І.	10	10

Сідоров, Я.О. Білецька, О.О. Соколовська. Монографія. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2019, 195 с. 3. Постанова КМ України «Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів» від 9.11.2006 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2012 року № 1178.		
Разом	72	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
ПРН 2	<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>	Лекція; пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів, корегування та підготовка частини аналітичного дослідження, групова дискусія, тренінгові завдання, тестові завдання, презентація проєкту.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації, залікової роботи.
ПРН 7	<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>	Лекція; пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів, корегування та підготовка частини аналітичного дослідження, групова дискусія, тренінгові завдання, тестові завдання, презентація проєкту.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації, залікової роботи.
ПРН 19	<i>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</i>	Лекція; пошук джерел інформації, аналіз отриманих результатів, корегування та підготовка частини аналітичного дослідження, групова дискусія, тренінгові завдання, тестові завдання, презентація проєкту.	Оцінювання усних та письмових відповідей на практичних заняттях, презентації, залікової роботи.

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

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки слухачів до виконання конкретної роботи.

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

- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання активності роботи слухача під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, тренінгові завдання);
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій (презентація);
- контроль та оцінювання виконувати творче завдання, підготовка короткого звіту чи презентації проекту.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. Критерії та методи оцінювання студентів зображено у табл. 8.1.

Максимально студент може отримати 60 балів в ході лекційних та практичних занять.

Таблиця 8.1

Критерії та методи оцінювання

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування (на практичному занятті)	Виставляється здобувачу вищої освіти за правильну відповідь на одне тестове питання.	2
Групова дискусія, тренінгові завдання	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання.	5
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок.	4-2
Робота над проєктними завданнями, із застосуванням сучасних інформаційних технологій (презентація).	Виставляється здобувачу вищої освіти, який на високому рівні провів аналітичні дослідження та презентувати їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці. Аналітично обґрунтував власну думку.	5
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який не досить обширно провів аналітичні дослідження (використав менше 3-х інформаційних джерел) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Обґрунтовував власну думку, проте припускався певних помилок посиляючись на теоретичні матеріали лекції.	3-2
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який «сухо» провів аналітичні дослідження (використав 1-не інформаційне джерело (інтернет джерело або лише матеріали лекції) та презентував їх із застосуванням сучасних інформаційних технологій. Не зміг обґрунтувати власну думку, припускався помилок посиляючись на теоретичні матеріали лекції.	1
Творче завдання, підготовка короткого звіту чи презентації проєкту	Виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації проєкту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання.	5-4
	Виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації проєкту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який під час презентації проєкту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення.	1

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 зазначених тем.

Структура заліку: заліковий білет складається з 4-х завдань (2 дедуктивні питання і 2 тестові питання), які максимально сумарно оцінюються в 40 балів.

Оцінювання залікової роботи:

- дедуктивні питання 2 по 10 балів кожне;
- тести – 2 по 10 балів кожне.

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточне оцінювання роботи слухачів на практичних заняттях та під час 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	60	40	100

Залік – 40 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 4-х рівневої шкали оцінювання	для 2-х рівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1– 49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Дистанційний курс: Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020-2021. Режим доступу: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=4331>
2. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. / Я.О. Білецька Харків : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2019. – 163 с.
3. Сідоров В. І., Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням / В.І. Сідоров, Я.О. Білецька, О.О. Соколовська. Монографія. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2019, 195 с.
4. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. пос. для студ. вищ. навч. закл. Київ : КНТУ, 2017. – 347 с.
5. Білецька Я.О. Формування якості борошняних виробів спеціального дієтичного спрямування. Монографія. Харків : ХНУ імені .В.Н. Каразіна, 2020. 116 с.
6. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А.Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 211 с.

Допоміжна література

7. 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-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року № 2171-III).
8. Закон України «Про молоко та молочні продукти» Відомості Верховної Ради України, 2004 р., № 47, ст. 513; 2007 р., № 4, ст. 37)
9. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»

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

10. Дистанційний курс: Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі // Навчально-методична праця. – Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2020-2021. Режим доступу: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=4331>

11. 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>

12. 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>.

13 Biletska Y, Djukareva G., Ryzhkova T. 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>

14. 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>

15. 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>.

16. 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>

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