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 ПАНТЕЛЕЙМОНОВ

_____

_____2021 р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Гігієна та санітарія в галузі

рівень вищої освіти	**перший (бакалаврський)**
галузь знань	**24 «Сфера обслуговування»**
спеціальність	**241 «Готельно-ресторанна справа»**
освітня програма	**«Готельно-ресторанна справа»**
вид дисципліни	**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

_____ Яна БІЛЕЦЬКА___
(підпис) (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**

ЗК01 – здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК03 – здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК06 – здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК09 – здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

ЗК14 – проводити дослідження на відповідному рівні.

- **формування наступних фахових компетентностей**

СК01 – розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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:

РН3 – вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.
РН6 – аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.
РН16 – виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
РН22 – зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

2. 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 обробляння 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 *Завдання*: 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. 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.	10	5

Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.		
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ *Завдання*: Ознайомитись із гігієнічним значенням навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Вивчити основні закони які регулюю охорону навколишнього середовища. 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.	2	5
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ *Завдання:* 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 *Завдання:* 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 *Завдання*: Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до	-	10

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. 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 листопаду 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 *Завдання:* 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
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м’ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них. *Завдання*: 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 *Завдання*: 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. 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	10	10
Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід. *Завдання*: 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 *Завдання*: 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" 06.09.2009 № 2809-IУ. 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,	10	10

випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів».		
Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування. *Завдання*: 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 различньх групп населення : 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	10
Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ *Завдання*: 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., Припутина 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 листопаду 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.	10	10
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
РН3	*вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово*	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), корегування та підготовка частини наукового дослідження, її презентація, симуляції «Фокус-група», «Експеримент»	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
РН6	*аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу*	Лекція, збір та обробка даних, статистичний аналіз, аналітичні завдання	Оцінювання виконання аналітичних завдань, залікова робота
РН16	*виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності*	Лекція, надання зворотного зв'язку, виконання творчих завдань у командах, симуляції, проведення анкетування, аналіз отриманих результатів	Оцінювання результатів дослідження на практичних заняттях; тестових завдань, розв'язування аналітичних задач, оцінювання роботи над науковим текстом, залікова робота
РН22	*зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя*	Робота в командах, симуляції, анкетування, презентації результатів досліджень	Оцінювання активностей на заняттях, оцінювання виконання творчих завдань, 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

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 та оцінювання активності роботи слухача під час лекційних та практичних занять (групова дискусія, тренінгові завдання);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проєктних завдань в ході індивідуально / командної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати аналітичні та інші завдання;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних технологій;
- оцінювання вмінь та навичок проводити фокус-групи, складати анкети, збирати та оброблювати дані.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 5 балів за різні види завдань (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 онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Робота над кейсами, задачами, індивідуальними завданнями	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	2
	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	1
Робота над проєктними завданнями, ділові ігри тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Творче завдання, підготовка короткого звіту (залік)	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	5-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проєкту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій 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: творче завдання (презентація результатів проведеного дослідження) – 40 балів.

Критерії оцінювання:

1.Теоретичне обґрунтування (ознайомлення із запропонованими концепціями, теоріями) – 5 балів.

2. Формулювання мети дослідження, об’єкту, предмета – 5 балів.

3. Формулювання гіпотез – 5 балів.

4. Застосування відповідних методів збору даних – 5 балів.

5. Аналіз даних та їх інтерпретація – 5 × 2 = 10 балів.

6. Презентація (із використанням різного ПЗ) – 5 балів.

7. Оформлення у вигляді звіту (до 1 сторінки) – 5 балів.

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Поточне оцінювання роботи слухачів на практичних заняттях та під час самостійної роботи													Всього	Залік	Сума
тема	Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	-	-	-
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 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. 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 : Університетська книга, 2017. - 398 с.

3. 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, 2019. – 544 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, 2013. - 211 с.

Допоміжна література

5. Нелепа А.Е. Основні физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2013 - 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», 2001.-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», 2001. - 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., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2018. - 140 с.

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 fromchickpea 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. 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

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

– аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів. https://zoom.us/j/3657798366?pwd=bWtobHpvUm4vZmcyYnlSWC9PZ0JxQT09