

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Гігієна та санітарія в галузі»

Галузь знань			24 «Сфера обслуговування»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійні програми			«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна та заочна форма)			
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
	4	120	32/10	-	16	72/110
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:						
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою			Profi club, навчальний центр – тренінг «Гігієна та санітарія в ресторанах та кафе»: https://www.trn.ua/trainings/83341/			
Мета курсу:	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.					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)					Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	
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.					СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
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						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ			
Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
РОЗДІЛ 1. ЗМІСТ ТА СКЛАДОВІ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ			
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ	Лекція 1	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	5	Дискусія. Доповідь – презентація «Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ»
	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 2	5	Дискусія. Доповідь – презентація «Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва»
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3	5	Дискусія. Доповідь – презентація «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	Лекція 5	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4	5	Дискусія. Доповідь – презентація «Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ»
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	5	Дискусія. Доповідь – презентація «Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ»
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу	Лекція 7	5	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них	Лекція 8	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 6	5	Дискусія. Доповідь – презентація «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	Лекція 9	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7	5	Дискусія. Доповідь – презентація «Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них»
Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід	Лекція 10	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	5	Дискусія. Доповідь – презентація «Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід»
Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу	Лекція 11	5	Лекція-візуалізація (Power Point), групова дискусія
	Лекція 12	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	Лекція 13	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 14	5	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ	Лекція 15	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 16	5	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання

Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань		40	Заліковий білет складається з 4-х завдань (2 дедуктивні питання і 2 тестові питання). Оцінювання залікової роботи: дедуктивні питання 2 по 10 балів кожне; тести – 2 по 10 балів кожне.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проєктна робота тощо.

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=4331>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни 1) Журнал ресторатор Україна https://uk.restorator.ua/ 2) Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування https://www.victorija.ua/njvina/vymohy-sanitarnoho-zakonodavstva-dlya-zakladiv-hromadskoho-harchuvannya.html 3) Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/	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., Білецька Я. О., Соколовська О.О. Радченко А. Е. . Дюкарева Г. І. Розробка технологій кондитерських виробів для готелів та ресторанів з лікувально-профілактичним спрямуванням. Монографія. ХНУ імені В. Н. Каразіна, Харків, 2019, 195 с. http://ekhnuir.univer.kharkov.ua/bitstream/123456789/15832/2/%D0%A0%D0%BE%D0%B7%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BA%D0%B0_%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D1%96%D1%8F.pdf 4) Білецька Я.О. Формування якості борошняних виробів спеціального дієтичного спрямування. Монографія. ХНУ імені В.Н. Каразіна, Харків, 2020. 116 с. https://www.univer.kharkov.ua/images/redactor/news/2020-11-25/Bilecka_.pdf
---	--

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проєкту та / або проєкту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, K1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).

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, вміє 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 посилаючись 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 посилаючись 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, вміє 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
Самостійна робота		
	1. Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу).	18/27
	2. Вивчення та ознайомлення із сучасною літературою, фаховими запропонованими журналами, інтернет джерелами.	18/29
	3.Підготовка проєкту (презентації) із застосуванням сучасних інформаційних технологій.	18/27
	4. Підготовка творчого завдання – звіту із презентацією по ньому.	18/27
	Всього	72/110