

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/заочна форма)		
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять
	4	120	32/10	-	16
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		Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач https://courses.prometheus.org.ua/courses/course-v1:MinAgro+HACCP101+2019_T2/about Контроль якості від Coca-cola для HoReCa http://edera.cocacola.tilda.ws/control			
Мета курсу:	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.				
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 організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельноресторанного господарства при їх експлуатації. ЗК 15. Здатність формувати екологічну свідомість для впровадження ініціатив, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку галузі та України			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. Організувати 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. ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.					

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	Робота над літературними джерелами, групова дискусія
	Лекція 2	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ	Лекція 3	-	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 2	10	Обговорення ситуаційної вправи
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ	Лекція 4	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3	10	Доповідь- презентація «Контомінанти в харчових продуктах»
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	Робота над літературними джерелами, групова дискусія
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ	Лекція 6	-	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	5	Робота над літературними джерелами, групова дискусія
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу	Лекція 7	-	Лекція-візуалізація (Power Point), робота з науковими працями
	Лекція 8		Лекція-візуалізація (Power Point), робота з науковими працями
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них	Лекція 8		Лекція-візуалізація (Power Point), робота з науковими працями
	Практичне заняття 6	5	Робота над літературними джерелами, групова дискусія
Тема 8. Санітарногігієнічна оцінка якості молока, яєць та кулінарних виробів з них	Лекція 9		Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 7	10	Обговорення ситуаційної вправи
Тема 9. Санітарно- гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід	Лекція 10		Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 8	10	Обговорення ситуаційної вправи
Тема 10. Санітарногігієнічні вимоги до технологічного процесу	Лекція 11		Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 12		Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 11. Санітарногігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувальнопрофілактичного харчування	Лекція 13		Лекція-візуалізація (Power Point), робота з науковими працями
	Лекція 14		Лекція-візуалізація (Power Point)
Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ	Лекція 15		Лекція-візуалізація (Power Point)
	Лекція 16		Лекція-візуалізація (Power Point)
Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань		40	Залікове завдання - тестування
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, тощо.

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

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни

- 1) Міжнародний туризм <https://intour.com.ua/>
- 2) Сайт Всесвітньої ради з туризму та подорожей (WTTC) <http://www.wttc.org/>
- 3) Сайт з питань ресторанного бізнесу - <http://www.restcon.ru/>

- 1) Білецька Я.О., Соколовська О.О. Гігієна та санітарія в галузі. Дистанційний курс: // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=4331>
- 2) Білецька Я. О. Інноваційні технології здорового харчування в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник / Я. О. Білецька, О. О. Соколовська, А. С. Кривцова. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2022. – 144 с
- 3) Білецька Я.О. Формування якості борошняних виробів спеціального дієтичного спрямування. Монографія. Харків : ХНУ імені .В.Н. Каразіна, 2020. 116 с.
- 4) 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
- 5) 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.

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, К1, 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).

КРИТЕРІЙ 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.	0,5
Ситуаційні вправи	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	8-10
	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	4-7
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1-3
Дискусії, групові обговорення	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	4-5
	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, обґрунтовувати власну думку	1
Доповідь-презентація	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	8-10
	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	4-7
	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	1-3
Самостійна робота		
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу) 2) Вивчення актуальної літератури за фаховими запропонованими журналами (обговорення в аудиторії в контексті вивчення теми). 3) Підготовка до тестування в аудиторії. 4) Підготовка доповідей-презентацій. 5) Підготовка до залікової роботи 	20 годин /48 годин 10 години / 20 годин 10 годин / 10 годин 20 годин./ 20 годин 12 годин / 12 годин 72 годин /110 годин

