

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: G «Інженерія, виробництво та будівництво», J «Транспорт та послуги»

спеціальність: G13 «Харчові технології», J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

освітня програма: «Крафтові харчові технології»,

«Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2025/2026 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

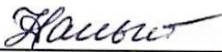
«28» серпня 2025 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Соколовська Олена Олександрівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

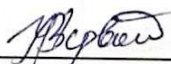
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

 Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

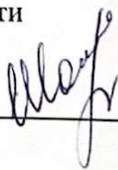
Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології»

Гарант освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

 Віталій ЧЕРВОНІЙ
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

 Олена МИКОЛЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

 Ганна ПАНАСЕНКО

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Крафтові харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю G13 «Харчові технології» та до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі» 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. Основні завдання вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі»

- надання здобувачам системних знань щодо гігієнічних вимог, принципів санітарного контролю та організації санітарно-гігієнічного режиму в закладах готельно-ресторанного господарства;
- опанування нормативно-правової бази, що регламентує санітарні правила, вимоги безпечності харчових продуктів, умови праці та санітарний стан виробничих і допоміжних приміщень у галузі;
- формування умінь та навичок проведення санітарно-гігієнічної оцінки, включно з контролем стану технологічного обладнання, виробничого середовища, інвентарю, водопостачання, вентиляції, освітлення тощо;
- набуття компетентностей щодо запобігання контамінації та поширенню патогенних мікроорганізмів, дотримання особистої гігієни працівників, організації здорових та безпечних умов перебування гостей;
- оволодіння методами контролю безпечності та якості харчових продуктів, включно з перевіркою умов транспортування, зберігання, первинної обробки і реалізації сировини та готових страв.
- формування здатності застосовувати санітарні та гігієнічні методи у вирішенні професійних завдань, у тому числі під час інспектування, внутрішнього аудиту, впровадження системи НАССР та інших превентивних підходів.
- розвиток практичних навичок документування санітарно-гігієнічних процедур, ведення журналів контролю, оформлення санітарних висновків та впровадження коригувальних дій.
- формування професійної відповідальності та санітарно-гігієнічної культури, необхідної для забезпечення високого рівня безпечності й комфорту у сфері гостинності.

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	
2-й	2-й
Лекції	
32 год.	14 год. (в т. ч. 4 год. ауд., 10 год. дист.)
Практичні заняття	
год.	год.
Лабораторні заняття	
32 год.	4 год. (в т. ч. 2 год. ауд., 2 год. дист.)
Самостійна робота	
56 год.	102 год.
у тому числі індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології»:

- формування наступних загальних компетентностей

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

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.

- формування наступних фахових компетентностей

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

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

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.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

Освітньо-професійної програми «Крафтові харчові технології»

ПРН 10 Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11 Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 17 Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 20 Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН 21 Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН 22 Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 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.

РН 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.

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

РН 22. 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

1.8. Перелік дисциплін, що передують вивченню даної дисципліни Харчова хімія, Кулінарна фізика.

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 розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ	11	4		2		5	5					5
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ	9	2		2		5	10					10
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ	9	2		2		5	12	2				10
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об’ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ	9	2		2		5	12	2				10
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ	11	2		4		5	12	2				10
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу	9	2		2		5	10					10
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м’ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них	10	2		4		4	14	4				10
Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока, яєць та кулінарних виробів з них.	10	2		4		4	14	2		2		10

Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід	10	2		4		4	12			2		10
Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу	11	4		2		5	7	2				5
Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	11	4		2		5	7					7
Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ	10	4		2		4	5					5
Усього годин	120	32		32		56	120	14		4		102

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ	2	
2	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва.	2	
3	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ.	2	
4	Тема 4 Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ.	2	
5-6	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ.	4	
7	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу	2	
8-9	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них.	4	
10-11	Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них.	4	2
12-13	Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід.	4	2
14	Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу	2	
15	Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	2	
16	Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ	2	
	Разом	32	4

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ Завдання: Ознайомитись із законами та підзаконними актами, які регулюють санітарний нагляд в ЗРГ. Вивчити повноваження органів та установ санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства. 1. Білецька Я.О. Гігієна та санітарія в галузі : навч. пос.длястуд. 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.	5	5
2	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 регулюють 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.длявищ.навч.закл./А.Є. Нелепа,В.Д.Ванханен, С.Б. Литко. Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 211 с.	5	10
3	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. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства:навч. посіб.длявищ.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-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року № 2171- II).	5	10

4	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. 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- ІІ).	5	10
5	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ Завдання: 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 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.	5	10
6	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. 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- ІІ).	5	10

7	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. 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».	4	10
8	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. 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»	4	10
9	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. 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.	4	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. 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.	5	5
11	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. 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 з 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.	5	7

12	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. 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. 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.	4	5
	Разом	56	102

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

7. Методи навчання

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП, зокрема:

ОПП «Крафтові харчові технології»: (далі ОПП 1)

ОПП «Готельно-ресторанна справа»: (далі ОПП 2)

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 ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
ОПП 1 ПРН 10	<i>Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</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, екзаменаційної роботи.
ОПП 1 ПРН 11	<i>Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</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, екзаменаційної роботи.
ОПП 1 ПРН 17	<i>Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</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, екзаменаційної роботи.
ОПП 1 ПРН 20	<i>Вміти укласти ділову документацію державною мовою.</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, екзаменаційної роботи.

ОПП 1 ПРН 21	<i>Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</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, екзаменаційної роботи.
ОПП 1 ПРН 22	<i>Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</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, екзаменаційної роботи.
ОПП 2 РН1	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати над практики основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</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, екзаменаційної роботи.
ОПП 2 РН2	<i>Знати, розуміти і вміти використовувати над практики базові поняття готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, 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, екзаменаційної роботи.

ОПП 2 РН7	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	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, екзаменаційної роботи.
ОПП 2 РН19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	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, екзаменаційної роботи.
ОПП 2 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.	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, екзаменаційної роботи.

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 проєкту.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль.

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

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

Оцінювання екзаменаційної роботи:

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

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль та самостійна робота												Разом	Екзамен	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	60	40	100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (екзамен) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 30 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Екзамен – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Критерії оцінювання навчальних досягнень

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, 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 проектними 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 проекту	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

Неформальна освіта: після успішного проходження відповідних курсів і подання підтвердного документа (сертифіката, свідоцтва тощо) здобувачеві буде зараховано відповідну кількість балів:

Курс «Food Safety Knowledge – Basic Level Requirements»: <https://alison.com/course/food-safety-knowledge-basic-level-requirements-revised>. Сертифікат. Зарахування 10 б.

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, пресрелізу, 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).

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70 – 89	добре
50 – 69	задовільно
0 – 49	незадовільно

10. Рекомендована література

Основна література

1. Дистанційний курс: Соколовська О.О. Гігієна та санітарія в галузі // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. 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-ХІУ; від 14 грудня 1999 року № 1288-ХІУ; 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, відеолекції, інше методичне забезпечення

10. Дистанційний курс: Соколовська О.О. Гігієна та санітарія в галузі // Навчально-методична праця. – Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. 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.urau.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 умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: <https://dist.karazin.ua/moodle/course/view.php?id=4331>

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни _____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20_____/20_____. н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.