

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Факультет фізичного виховання
Кафедра медико-біологічних основ фізичної культури

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

ЛСц

Завідувач кафедри
Людмила СОКОЛЕНКО

“ 28 ” *серпня* 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК 18 Гігієна і санітарія в галузі

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

Спеціальність: 241 Готельно - ресторанна справа

Освітньо-професійна програма: «Готельно - ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

Факультет фізичної виховання

Робоча програма «Гігієна і санітарія в галузі» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Розробник: к.п.н. доцент, доцент кафедри медико – біологічних основ фізичної культури Бойко Ю.С

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри медико-біологічних основ фізичної культури

Протокол №1 від 28 серпня 2023 р.

Завідувач кафедри медико-біологічних основ фізичної культури




Соколенко Л.С.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні науково-методичної комісії Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти

Протокол № 2 від 29 серпня 2023 року

Голова науково-методичної комісії
Навчально-наукового інституту
економіки та бізнес-освіти



(Пачева Н. О.)

Пролонговано:

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» __ 20__ р., протокол № __
(підпис) (ПІБ)

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» __ 20__ р., протокол № __
(підпис) (ПІБ)

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» __ 20__ р., протокол № __
(підпис) (ПІБ)

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» __ 20__ р., протокол № __
(підпис) (ПІБ)

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни за формами навчання	Характеристика дисципліни за формами навчання
	денна	заочна
Вид дисципліни (обов'язкова чи вибіркова)	обов'язкова	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	українська	українська
Загальний обсяг у кредитах ЄКТС / годинах	3/90	3/90
Курс	II	II
Семестр	3	3
Кількість змістових модулів із розподілом:	2	2
Обсяг кредитів	3	3
Обсяг годин, у тому числі:	90	90
Аудиторні:	44	12
Лекційні	20	6
Семінарські / Практичні	24	6
Лабораторні		
Самостійна робота	34	54
Індивідуальні завдання	12	24
Форма семестрового контролю	залік	залік

2 Мета та завдання навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Гігієна та санітарія в галузі» актуальна і її роль визначається спроможністю формування у студентів професійних навичок роботи на державних та приватних підприємствах сфери обслуговування, навичок самостійної роботи з законодавчими матеріалами, додатковою літературою, оцінювати конкретні ситуації, прагнення до набуття та збагачення знань.

Основними видами навчання є лекції, практичні та індивідуальні заняття. Ці форми дають можливість у повному обсязі вивчити новий матеріал, закріпити його, розвивати практичні навички та контролювати знання.

3. Результати навчання за дисципліною:

Компетентності та програмні результати навчання за ОП.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. **ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні компетентності):

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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.

Нормативний зміст підготовки здобувачів вищої освіти, сформульований в термінах результатів навчання:

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. 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 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного - ресторанного господарства

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

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.

4.Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ I Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємнопланувальних рішень й утримання закладів готельно - ресторанного господарства.

ТЕМА 1.1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.

ТЕМА 1.2. Санітарно - гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельно - ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств.

ТЕМА 1.3 - 1.4 Санітарно - гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно - планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2 Санітарно - гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно - ресторанному господарстві

ТЕМА 2.1. Санітарно - гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування посуду, інвентарю та матеріалів.

ТЕМА 2.2. Санітарно - гігієнічні вимоги до устаткування посуду, інвентарю та матеріалів.

ТЕМА 2.3. – 2.4. Матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування готелів. Санітарно - гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація)

ТЕМА 2.5. - 2.6. Санітарно - гігієнічні вимоги до харчування у закладах ресторанного господарства санітарно - гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л.	пр.	лаб.	інд.	с.р.		л	пр.	лаб.	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства												
ТЕМА 1.1 Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства	8	2	2			4	6					6
ТЕМА 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	8	2	2			4	8	1	1			6
ТЕМА 1.3 – 1.4 Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	16	4	6			6	14	2	2			10
Разом за змістовим модулем 1	32	8	10			14	28	3	3			22
ТЕМА 2.1. Санітарно - гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування посуду,		2	2			4	8					8

інвентарю та матеріалів.												
ТЕМА 2.2. Особиста гігієна персоналу.		2	2			4	8					8
ТЕМА 2.3 – 2.4 Матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування готелів. Санітарно - гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація)		4	4			6	17	1	2			14
ТЕМА 2.5 - 2.6 Санітарно - гігієнічні вимоги до харчування у закладах ресторанного господарства санітарно - гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження.		4	6			6	15	2	1			12
Разом за змістовим модулем 2		12	14			20	48	3	3			42
Усього годин	90	20	24			34	76	6	6			64
Модуль 2												

ІНДЗ					12							14
Усього годин	90	20	24		12	34	90	6	6			14

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	4
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю.	4

3	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	4
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.	4
5	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація)	4
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.	4
Разом		24

7. Самостійна робота

Для опанування матеріалу дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі», крім лекційних, практичних (семінарських) занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота із законодавчими, нормативними та інструктивними матеріалами.
3. Підготовка до практичних (семінарських) занять.
4. Підготовка до проміжного та підсумкового контролю.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин Денна/заочна
1	Варіант 1 1. Державний санітарний нагляд, його форми та організація. 2. Санітарна підготовка персоналу. 3. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи.	2/4
	Варіант 2 1. Державні заходи з питань охорони навколишнього середовища. 2. Фізичні властивості повітря. Метеорологічні умови повітряного середовища, оптимальні для людини показники повітряного середовища. 3. Умови теплообміну організму за різних метеорологічних умов.	2/4
3	Варіант 3 1. Забруднення повітря механічними домішками та мікроорганізмами; його вплив та якість харчових продуктів. Санітарна охорона повітряного середовища. 2. Епідеміологічна роль води. Бактеріологічні показники якості питної води. 3. Основні принципи видалення та знешкодження рідких відходів.	4/4
4	Варіант 4 1. Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких та твердих відходів, харчових відходів.	4/4

	<p>2. Гігієнічні вимоги до опалення підприємств ресторанного господарства. Гігієнічна характеристика різних систем опалення.</p> <p>3. Гігієнічні вимоги до природної та штучної вентиляції на підприємствах ресторанного господарства. Кондиціонування повітря.</p>	
5	<p>Варіант 5.</p> <p>1. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в м'ясному цеху.</p> <p>2. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в кондитерському цеху.</p> <p>3. Санітарна підготовка персоналу. Громадський санітарний актив.</p>	4/4
6.	<p>Варіант 6.</p> <p>1. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення складських приміщень.</p> <p>2. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення мийних столового і кухонного посуду</p> <p>3. Норми забезпечення кухонним і столовим посудом та приборів.</p>	2/4
8	<p>Варіант 8</p> <p>1. Гігієнічна оцінка різних методів дезінфекції (засоби та методи дезінфекції, приготування та зберігання хімічних засобів дезінфекції).</p> <p>2. Методи оцінки якості дезінфікуючих засобів.</p> <p>3. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення камери відходів.</p>	4/6
9	<p>Варіант 9.</p> <p>1. Профілактичні медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація</p> <p>2. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.</p> <p>3. Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів.</p>	4/4
10	<p>Варіант 10</p> <p>1. Санітарні вимоги до первинної обробки м'яса, виготовлення фаршу.</p> <p>Санітарні вимоги до первинної обробки овочів.</p> <p>Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів</p>	4/4
11	<p>Варіант 11</p> <p>1. Вимоги до утримання номерів: періодичність прибирання, періодичність заміни білизни, вимоги до мийних і дезінфікуючих засобів.</p> <p>2. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо.</p> <p>3. Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей, стрептококи, ентерококи) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.</p>	4/4
12	<p>Варіант 12</p> <p>1. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища.</p> <p>Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація.</p> <p>Дайте аналіз класифікації харчових продуктів за результатами санітарної експертизи.</p>	4/6
13	<p>Варіант 13.</p> <p>1. Наведіть особливості проектування окремих груп приміщень закладів.</p> <p>2. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів?</p> <p>3. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та обладнання складських приміщень.</p>	2/4

14	Варіант 14 1. Яким чином проводять прибирання приміщень різного призначення в закладах готельно-ресторанного господарства? 2. Які санітарні вимоги висувають до миття та дезінфекції посуду, обладнання та інвентарю? 3. Які санітарні вимоги висувають до миття і зберігання інвентарю для прибирання?	2/4
15	Варіант 15 1. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку риби живої, охолодженої, замороженої, солоної, в'яленої, маринованої, сушеної? 2. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку молока, молочних виробів і молочних страв 3. Санітарна небезпека повторного мікробного обсіменіння готових кулінарних виробів і страв.	2/6
	Разом	46/78

8. Завдання для індивідуальної роботи студентів

Індивідуальне навчально-дослідне завдання носить реферативний характер. Кількість балів нараховується за такими критеріями:

1. Розкриття теми
2. Захист ІНДЗ в аудиторії.

Теми для ІНДЗ

1. Температурний та вологісний режим при зберіганні продуктів.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах.
3. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів: вимоги до саун, басейнів, перукарень, косметичних салонів.
5. Контроль за санітарним станом води у басейнах, об'єктами навколишнього середовища, саун.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів
8. Санітарні вимоги до приміщень, що виробляють м'яке морозиво.
9. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість.
10. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах.
11. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів.
12. Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.
13. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів, санітарна документація, що регламентує їх використання.
14. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спец ефектів тощо.
15. Санітарно-гігієнічна обробка білизни, інвентарю та інструментарію.

9. Методи навчання

Програма побудована за вимогами кредитно-трансферної системи організації навчального процесу у вищих закладах освіти. У процесі викладання навчальної дисципліни застосовуються інноваційні педагогічні (проектна, інтерактивна,

індивідуалізації та диференціації, проблемна) та інформаційно-комунікаційні (мультимедійна, комп'ютерна, інтернет- технології, дистанційні курси) технології.

Разом з тим використовуються традиційні методи:

1. Лекції, бесіди;
2. Практичні роботи, самостереження, досліди;
3. Розв'язування задач;
4. Завдання репродуктивного, творчого і аналітичного характеру;
5. Робота в мережі Internet;
6. Робота в системі Moodle.

10. Методи контролю

1. Усне, письмове опитування.
2. Поточне тестування.
3. Підсумкове тестування.
4. Оцінювання індивідуального навчально-дослідного завдання.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота										Підсумковий тест	ІНДЗ	Сума
Змістовий модуль 1					Змістовий модуль 2					20	20	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10			
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6			

T1, T2 ... T10– теми змістових модулів.

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою	
	для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100 A	відмінно	зараховано
82-89 B	добре	
75-81 C	задовільно	
69-74 D		
60-68 E		
35-59 FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
34-1 F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Методичне забезпечення

Опорні конспекти лекцій, інтерактивний комплекс навчально- методичного забезпечення дисципліни, нормативні документи, ілюстративні матеріали, відеоматеріали, мультимедійний супровід матеріалів лекцій, ресурси Інтернет. Ефективно використовується система дистанційного навчання Moodle, яка є засобом отримання студентами необхідної інформації, активізації, комунікації (зокрема, у ситуації викладач-студент), перевірки знань, умінь та навичок.

13. Основна література

1. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно - ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3- те вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
3. Машир, Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 396 с.
4. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навчальний посібник. Сертифікація та контроль якості харчових продуктів / Касилова Л.О., Крайнюк Л.М., Крутовий Л.М. та інш./ Харківська державна академія технол .та орг. харчування.-Х, 2000. 210-220с.
5. Л.М. Мостова, О.В. Новікова. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.: Ліра-К, 2010. 96-100с.
7. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник/ Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р.-Суми: Університетська книга, 2015. 160-175с.
8. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для учнів проф.-техн.навч. закладів. – К.: Техніка, 2003. 36-48с.
9. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. 61-65с.
13. Інфекційні хвороби: класифікація, схеми діагностики та лікування [Текст]: навч. посіб. / М.Д. Чемич, Н.І. Ільїна. В.В. Захлебаєва, І.О. Троцька. - Суми: СумДУ, 2010. - 272с.

Додаткова:

1. Возіанова, Ж. І. Інфекційні і паразитарні хвороби [Текст]: навч. посібник. Т. 3 / Ж. І. Возіанова. - К.: Здоров'я, 2003. 848 с.
2. Чемич, М. Д. Інфекційні хвороби: вірусні гепатити, токсоплазмоз: конспект лекцій для студ. і лікарів спец. 7.110101 "Лікувальна справа" / М. Д. Чемич, Н. І. Ільїна. – Суми, 2001. 120 -140с.
3. Інфекційні хвороби: ситуаційні завдання [Текст]: навч. посіб. / М.Д.Чемич, Н.І. Ільїна, А.О. Сніцар,Т.П. Бинда. – Суми, 2011. 68-70с.
4. Чемич, М. Д. Методичні вказівки для доаудиторної підготовки до практичних занять з інфекційних хвороб (змістовий модуль 5) [Текст]: для студ. старших курсів вищих медичних закладів освіти III-IV рівнів акредитації / М. Д. Чемич, Н. І. Ільїна, В. В. Захлебаєва. – Суми, 2010. 4854с.

Інтернет-ресурси:

- Режим доступу: http://10.0.2.150/docs/CUL/Ekologiya_ludyny_Solomenko.pdf. 1Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ujpmmp_2013_2_2_11.
Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknutd_2013_4_27