

Силабус навчальної дисципліни «ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»	
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма: Готельно-ресторанна справа Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський) Курс: 2 Семестр: 4	
Факультет	Факультет фізичного виховання
Кафедра	Кафедра медико-біологічних основ фізичної культури
Викладач	ПІБ: Поліщук Наталія Миколаївна Посада: викладач-стажист кафедри медико-біологічних основ фізичної культури E-mail: n.m.polishhuk@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7543
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	Денна форма: 3/90 Заочна форма: 4/120
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма: лекції (18 год.), практичні (18 год.), самостійна робота (54 год.).
	Заочна форма: лекції (8 год.), практичні (8 год.), самостійна робота (104 год.).
Політика дисципліни	<p>Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Студенти не видають за свої результати роботи інших людей. При використанні чужих ідей і тверджень у власних роботах обов'язково посилаються на використані джерела інформації. Під час оцінювання результатів навчання не користуються недозволеними засобами, самостійно виконують навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю результатів навчання.</p> <p>Відвідування занять. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.</p> <p>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Підтримується.</p>
Що будемо вивчати?	Систему знань з гігієни та санітарії в галузі.
Чому це треба вивчати?	Для формування у студентів професійних навичок роботи з гігієни та санітарії в галузі на державних та приватних підприємствах сфери обслуговування, навичок самостійної роботи з законодавчими матеріалами, додатковою літературою, оцінювати конкретні ситуації, прагнення до набуття та збагачення знань.
Яких результатів можна досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

	<p>Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості</p>
<p>Як можна використати набуті знання та уміння?</p>	<p>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.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p>
<p>Зміст дисципліни</p>	<p>Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування посуду, інвентарю та матеріалів.</p> <p>Матеріально-технічне та інженерне забезпечення</p>

	<p>функціонування готелів. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до харчування у закладах ресторанного господарства санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленого опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу для підготовки до заліку, а також обов'язкових письмових індивідуальних навчально-дослідних завдань (за вибором студента).</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Організація ресторанного господарства. Організація готельного господарства.</p>
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми : Університетська книга, 2010. 398 с. 2. Нелепа А. Е., Ванханен В. Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения : учеб. пособие. Донецк : ДонГУЗТ, 2004. 151 с. 3. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с. 4. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питания : учеб. пособ. Донецк : ДонГУЗТ, 2006 327 с. 5. Нелепа А.С. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2002. 48 с.
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, контрольні роботи, ІНДЗ.</p>
Підсумковий контроль	<p>Залік.</p>

Розробник



Поліщук Наталія Миколаївна