

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: 3	
Факультет	Факультет фізичного виховання
Кафедра	Кафедра медико-біологічних основ фізичної культури
Викладач	ПІБ: Бойко Юлія Степанівна Посада: доцент кафедри медико-біологічних основ фізичної культури E-mail: yuliya.boyko@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/index.php?categoryid=156
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	Денна форма: лекції (20 год.), практичні (24 год.), самостійна робота (46 год.). Заочна форма: лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 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 санітарія 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?	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.
Як можна використати набуті	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої

<p>знання та уміння?</p>	<p>права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навики здійснення безпечної діяльності. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. 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. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування посуду, інвентарю та матеріалів. Матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування готелів. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека. Санітарно-гігієнічні вимоги до харчування у закладах ресторанного господарства санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження.</p>
<p>Обов'язкові завдання</p>	<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>
<p>Міждисциплінарні зв'язки</p>	<p>Безпека праці і життєдіяльності, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства.</p>
<p>Інформаційне забезпечення</p>	<p>1.Іванова О.В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. 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.</p>

	<p>3.Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с.</p> <p>4.Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2002. 48 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен.</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Юлія БОЙКО