

**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

<b>Факультет</b>	Факультет фізичного виховання
<b>Кафедра</b>	Кафедра медико-біологічних основ фізичної культури
<b>Викладач</b>	<b>ПІБ:</b> Бойко Юлія Степанівна <b>Посада:</b> доцент кафедри медико-біологічних основ фізичної культури <b>E-mail:</b> <a href="mailto:yuliya.boyko@udpu.edu.ua">yuliya.boyko@udpu.edu.ua</a>
<b>Лінк на освітній контент дисципліни</b>	<a href="https://moodle.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7543">https://moodle.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7543</a>
<b>Статус дисципліни</b>	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
<b>Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години</b>	3/90
<b>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години</b>	<b>Денна форма:</b> лекції (20 год.), практичні (24 год.), самостійна робота (46 год.). <b>Заочна форма:</b> лекції (6 год.), практичні (6 год.), самостійна робота (78 год.).
<b>Політика дисципліни</b>	<b>Академічна доброчесність.</b> 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. <b>Відвідування занять.</b> 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 <b>Креативна ініціатива здобувача вищої освіти.</b> Підтримується
<b>Що будемо вивчати?</b>	Систему знань з гігієни та санітарія в галузі.
<b>Чому це треба вивчати?</b>	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.
<b>Яких результатів можна досягнути?</b>	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.
<b>Як можна використати набуті знання та уміння?</b>	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. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навики здійснення безпечної діяльності. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.
<b>Зміст дисципліни</b>	<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 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>
<b>Обов'язкові завдання</b>	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).
<b>Міждисциплінарні зв'язки</b>	Безпека праці і життєдіяльності, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Харчова хімія Технологія продукції ресторанного господарства
<b>Інформаційне забезпечення</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2.Нелепа А.Е., Ванханен В.Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения : учеб. пособие. Донецк : ДонГУЗТ, 2004. 151 с.</li> <li>3.Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с.</li> <li>4.Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2002. 48 с.</li> <li>5. Іванова, О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник : Суми : Університетська книга, 2023. 398 с.</li> <li>6. Міхеєнко, О. І. Основи раціонального та оздоровчого харчування : навч. посібник. Суми : Університетська книга, 2023. 188 с.</li> <li>7. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. : рек. МОН України як навч. посіб. для студ. ВНЗ / О. І. Черевко, Л. М.</li> </ol>

	<p>Крайнюк, Л. О. Касілова [та ін.] ; за заг. ред. Л. М. Крайнюк. Суми : Університетська книга, 2023. 511 с.</p> <p>8. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, В. С. Артеменко [та ін.]. Суми : Університетська книга, 2023. 557 с.</p> <p>9. Павлоцька, Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. : Суми : Університетська книга, 2023. 440 с.</p>
<b>Поточний контроль</b>	<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>
<b>Підсумковий контроль</b>	<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