

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Проректор з навчально-методичної роботи

Каріна ПЕМАШКАЛО



Гігієна і санітарія в галузі

робоча програма навчальної дисципліни

| | |
|------------------|--------------------------------|
| Галузь знань | 24 Сфера обслуговування |
| Спеціальність | 241 Готельно-ресторанна справа |
| Освітній рівень | перший (бакалаврський) |
| Освітня програма | Готельно-ресторанний бізнес |

| | |
|---|-------------|
| Статус дисципліни | Обов'язкова |
| Мова викладання, навчання та оцінювання | Українська |

Завідувач кафедри
готельного і ресторанного бізнесу

Оксана ДАВИДОВА

Харків
2022

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу
Протокол № 1 від 31.08.2022

Розробник:
Давидова О.Ю., д.е.н., проф., завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу

**Лист оновлення та перезатвердження
робочої програми навчальної дисципліни**

| Навчальний рік | Дата засідання кафедри – розробника РПНД | Номер протоколу | Підпис завідувача кафедри |
|----------------|--|-----------------|---------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Анотація навчальної дисципліни

Програма вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» складена відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Предметом вивчення дисципліни є науково-обґрунтовані санітарні вимоги до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного й готельного господарства; процес організації державного санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного і готельного господарства з урахуванням повного асортименту надання послуг (харчування, проживання, транспортування, лікувально-оздоровчих послуг, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо).

Метою викладання навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» є опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» є:

- ознайомити студентів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;

- навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації з дотриманням санітарних вимог: відпочинку у номерах готелів; лікувально-оздоровчих заходів під час користування басейнами; при відвідуванні косметичних салонів та перукарень; організації дозвілля; проведенні видовищних заходів;

- довести майбутнім фахівцям галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;

- показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників готельно-ресторанних підприємств, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарної обробки харчових продуктів, реалізації готової продукції та ін.

Згідно з вимогами освітньої програми студенти повинні:

знати:

- науково-обґрунтовані санітарно-гігієнічні вимоги до облаштування підприємств ресторанного та готельного господарств та факторів зовнішнього середовища;

- санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства;

- санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції ресторанного господарства;

- санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу.

вміти:

- системно аналізувати та розробляти санітарно-гігієнічні умови утримання закладів готельно-ресторанного господарства згідно санітарних вимог;

- моделювати процес забезпечення санітарних умов під час надання послуг готельно-ресторанного господарства;

- моделювати процес забезпечення особистої гігієни персоналу закладів готельно-ресторанного господарства згідно санітарних вимог;

- моделювати раціональне розташування приміщень закладів готельно-ресторанного господарства;
- забезпечувати поточність технологічних процесів виробництва продукції та надання послуг готельно-ресторанного господарства;
- проводити системний аналіз та розробляти санітарні умови згідно санітарно-гігієнічних вимог до технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації продукції ресторанного господарства;
- розробляти раціональні режими кулінарної обробки харчових продуктів, які забезпечать їх якість та безпеку;
- організовувати дотримання санітарних норм під час забезпечення мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельно-ресторанній сфері;
- планувати запобіжні заходи щодо профілактики харчових кишкових захворювань у закладах готельно-ресторанного господарства.

мати компетентності:

- здатність системно аналізувати та організовувати технологічний процес утримання закладів готельно-ресторанного господарства згідно санітарних вимог;
- здатність планувати та забезпечувати санітарну культуру й режим у закладах готельно-ресторанного господарства;
- здатність створювати оптимальні науково-обґрунтовані умови для споживачів та працівників закладів готельно-ресторанного господарства;
- здатність використовувати новітні галузеві досягнення щодо забезпечення умов дотримання санітарних вимог у технологічному процесі надання усіх послуг готельно-ресторанного господарства: виробництва кулінарної продукції, організації умов прийому їжі, розміщення, транспортних, побутових, відпочинку, дозвілля тощо.

Характеристика навчальної дисципліни

| | |
|-----------------------------|----------------|
| Курс | 2 |
| Семестр | 3 |
| Кількість кредитів ECTS | 4 |
| Форма підсумкового контролю | Екзамен |

Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

| Пререквізити | Постреквізити |
|---|---|
| Вступ до фаху: готельно-ресторанна справа Харчова хімія та нутриціологія | Товарознавство Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства Технологія продукції ресторанного господарства Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства Стандартизація, сертифікація і метрологія Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві Виробнича практика Дипломне проектування |

Компетентності та результати навчання за дисципліною

| Компетентності | Результати навчання |
|--|---|
| <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знанням</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни</p> <p>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</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>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</p> | <p>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.</p> |
| <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> <p>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</p> | <p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> |
| <p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя</p> <p>ЗК 08. Навички здійснення безпечної діяльності</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</p> | <p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> |
| <p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні,</p> | <p>РН 07. Організувати процес</p> |

| Компетентності | Результати навчання |
|---|--|
| <p>культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> | <p>обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p> |
| <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі</p> | <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> |
| <p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя</p> <p>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</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати</p> | <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства</p> |

| Компетентності | Результати навчання |
|--|---|
| ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності | |
| ЗК 08 Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу | РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки |

Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ Й УТРИМАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства

1.1. Предмет та завдання гігієни і санітарії в готельно-ресторанному бізнесі.

Основи науки «Гігієна». Визначення дефініції «Гігієна». Основна мета гігієни та шляхи її досягнення. Охорона і оздоровлення навколишнього середовища. Збереження та підвищення реактивності організму людини. Завдання науки «Гігієна». Зміст гігієни. Санітарія, як нерозривна складова гігієни. Шість основних законів гігієнічної науки.

1.2. Історія розвитку гігієни і санітарії як науки.

Основні вехи історичного розвитку гігієни. Зв'язок історії гігієни та санітарії із соціальними, науково-технічними, культурними, побутовими та іншими особливостями різних соціально-економічних формацій. Розвиток санітарної служби України.

1.3. Державна санітарно-епідеміологічна служба України, її мета та завдання.

Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та ресторанного господарства. Основні завдання Держпродспоживслужби. Державна служба з питань безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів. Комунальне підприємство «Санепідсервіс». Нормативно-правова база в сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення.

1.4. Державний санітарний нагляд, його форми та організація.

Попереджувальний та поточний санітарний нагляд. Методи здійснення поточного санітарного контролю. Санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства, правова і майнова відповідальність керівників складу за порушення санітарних правил.

1.5. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства.

Види лабораторного контролю санітарного стану закладів ресторанного господарства. Лабораторно-дослідні змиви, їх порядок проведення. Санітарно-бактеріологічне дослідження змивів.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства

2.1. Навколишнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу.

Охорона навколишнього середовища як одна з найважливіших державних завдань України. Фактори зовнішнього середовища, їх характеристика. Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень та обідніх зал, приміщень кав'ярень, буфетів, номерів готелів, басейнів, косметичних салонів, перукарень, приміщень для організації розважальних і видовищних заходів.

2.2. Гігієна повітря.

Гігієнічні нормативи температури, вологи та кратності обміну повітря з урахуванням пори року. Мікробіологічні показники санітарного стану повітряного середовища. Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Властивості повітря. Гігієнічна оцінка повітря. Температура, вологість повітря, сонячна радіація, атмосферна електрика та їх вплив на організм людини. Теплообмін людини. Хімічний склад повітря та його санітарне значення. Санітарна охорона повітря.

2.3. Гігієна освітлення.

Гігієнічне значення освітлення. Основні гігієнічні вимоги до освітлення робочого місця. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення. Характеристика джерел освітлення.

2.4. Гігієна води

Гігієнічне значення води. Гігієнічні вимоги до якості питної води. Бактеріологічні показники якості питної води (мікробне число, колі-індекс, колі-титр). Органолептичні показники якості питної води. Хімічні речовини, які впливають на органолептичні властивості води (ГДК та сульфати, хлориди, залізо, мідь, цинк). Гігієнічні нормативи якості питної води (допустимі нормативи фтору, йоду, марганцю, стронцію, нітратів та ін.). Нормування показників якості води. Гігієнічна характеристика джерел і систем водопостачання.

2.5. Гігієна ґрунту.

Властивості ґранту та їх гігієнічне значення. Санітарна охорона ґрантів. Санітарний стан ґрантів. Гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного та готельного господарства від рідких і твердих відходів. Основні принципи видалення та знешкодження рідких і твердих відходів із закладів готельного та ресторанного господарства (каналізація, система змінних контейнерів тощо). Знешкодження харчових відходів та сміття.

2.6. Гігієна опалення.

Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів готельного та ресторанного господарства. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму на продукти та готову їжу. Місцева і центральна система опалення. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства.

2.7. Гігієна вентиляції

Загальні гігієнічні вимоги до вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства

3.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств ресторанного та готельного господарств.

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів готельного та ресторанного господарства, основні нормативні документи. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів з метою забезпечення поточності, раціональної організації робочих місць, дотримання правил охорони праці та профілактики харчових захворювань і кишкових інфекцій.

3.2. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств.

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки. Санітарні вимоги до стану території (озеленення, організація під'їзних шляхів, паркування, зони відпочинку, розвантажувальних площадок, пішохідних доріжок, ізоляція та оснащення господарської зони).

3.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових приміщень.

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та обладнання складських приміщень: охолоджувальних камер та не охолоджуваних комор. Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень, приміщень для організації розважальних, культурно-побутових, лікувально-профілактичних об'єктів.

3.4. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного та готельного господарств.

Основні гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, посуду, інвентарю, тари та пакувальних матеріалів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства

4.1. Санітарна характеристика механічного обладнання. Гігієнічні вимоги до миття та дезінфекції, розміщення.

Основні види механічного обладнання, що застосовується у закладах ресторанного господарства. Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до конструктивних особливостей механічного обладнання. Гігієнічні вимоги до миття та дезінфекції, розміщення.

4.2. Санітарна характеристика немеханічного обладнання, його розміщення та санітарна обробка.

Виробничі столи, виробничі ванни, їх призначення, характеристика та розміщення. Санітарно-гігієнічні вимоги до догляду за немеханічним обладнанням. Гігієнічні вимоги до зберігання немеханічного обладнання та інвентарю. Основні вимоги техніки безпеки. Передумови забезпечення раціональної організації робочих місць і мінімальні руху персоналу по цеху.

4.3. Гігієнічні вимоги до посуду.

Матеріали, які використовують для виготовлення посуду. Гігієнічні вимоги до

матеріалів, з яких виготовлений посуд, що використовується у закладах готельно-ресторанного господарства. Норми забезпечення кухонним і столовим посудом та приборами. Посуд, який заборонено до використання у закладах ресторанного господарства.

4.4. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів та тари.

Види пакувальних матеріалів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів готельно-ресторанного господарства

5.1. Санітарна культура та режим в установах ресторанного та готельного господарств.

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах готельного та ресторанного господарства. Необхідність виконання санітарних вимог до утримання підприємств готельно-ресторанного господарства.

5.2. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень закладів готельного господарства.

Основні правила, порядок та вимоги до прибирання приміщень закладів готельного господарства. Прибирання території закладів готельного господарства. Прибирання приміщень різного призначення: номери для проживання, косметичні салони, вбиральні, басейни, сауни, зали для організації дозвілля та відпочинку (методи, засоби, періодичність прибирання, санітарні дні).

5.3. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень закладів ресторанного господарства.

Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торговельних, адміністративно- побутових приміщень та місць організації дозвілля: своєчасне й правильне прибирання території і приміщень, збір та вивезення харчових і нехарчових відходів, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни. Генеральне прибирання приміщень закладів ресторанного господарства.

5.4. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання.

Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання та інвентарю. Санітарні вимоги до миття і зберігання інвентарю для прибирання.

5.5. Методи та способи дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна оцінка.

Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Правила приготування дезінфікуючих розчинів. Методи дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю.

5.6. Дезінсекція і дератизація.

Методи дезінсекції та їх гігієнічна характеристика. Санітарно-технічні та профілактичні заходи щодо створення несприятливих умов для появи мух, гризунів, тарганів тощо.

5.7. Лабораторний контроль санітарного стану закладів готельно-ресторанного господарства.

Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

Тема 6. Особиста гігієна персоналу закладів готельно-ресторанного господарства

6.1. Особиста гігієна персоналу.

Гігієнічні правила догляду за поверхнею шкіри і слизовими оболонками. Гігієнічні вимоги до санітарного й спеціального одягу та робочого взуття персоналу. Форми забезпечення та правила користування спецодягом.

6.2. Профілактичні медичні обстеження та санітарна документація.

Попередні, періодичні та профілактичні медичні обстеження, їх періодичність.

Санітарна документація. Санітарна підготовка персоналу. Програма санітарного мінімуму. Атестація керівників закладів готельно-ресторанного господарства на предмет знань санітарних норм і правил ведення господарства.

6.3. Гігієна праці.

Гігієна праці як наука. Гігієна праці на різних ділянках роботи підприємств готельного та ресторанного господарства. Планові та позапланові гігієнічні обстеження підприємств готельно-ресторанного господарства, порядок їх проведення. Виробнича санітарія.

Умови праці та їх вплив на працівників підприємств готельно-ресторанного господарства.

6.4. Профілактика травматизму та професійних захворювань.

Виробничий травматизм. Види, ступені важкості, профілактика. Професійне захворювання. Професійне отруєння. Аналіз професійного травматизму. Основні заходи щодо попередження та усунення причин виробничого травматизму і професійної захворюваності. Заходи з техніки безпеки.

Змістовий модуль 2. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ НАДАННЯ ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного господарства

7.1 Санітарно-гігієнічні вимоги до м'яса і м'ясних продуктів.

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого. Санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання (сальмонельоз, ящур, туберкульоз, сибірку, сказ тощо). Поняття умовно-придатного для вживання м'яса, обмеження його використання у виробництві продуктів харчування.

Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів, у тому числі до вмісту домішок, які формують колір, харчових компонентів, заміників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних кулінарних виробів - шматкових, порціонних і фаршевих виробів. Санітарна оцінка м'ясних виробів, що оброблені нетрадиційними технологічними засобами: з ферментованого м'яса; виробів, доведених до кулінарної готовності електрофізичними засобами.

7.2. Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів та страв з риби.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, охолодженої, замороженої, солоної, в'яленої, маринованої, сушеної. Санітарна оцінка і використання риби заснулої, зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами.

7.3. Санітарно-гігієнічна оцінка молока, молочних виробів і молочних страв.

Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

7.4. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів та страв з яєць.

Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства, у тому числі яєць водоплавної птиці та міражних. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

7.5. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів та страв із сировини даного виду.

Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів. Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.

7.6. Санітарно-гігієнічна оцінка овочів, фруктів та ягід.

Санітарно-гігієнічна оцінка плодів та овочів, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів); вплив умов технологічної обробки на руйнування токсичних речовин рослинних продуктів.

7.7. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів і пресервів.

Санітарно-гігієнічна оцінка консервів і пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних консервів. Критерії безпеки.

7.8. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів.

Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства

8.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної обробки харчових продуктів, яка забезпечує їх якість та безпеку.

Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів і птиці. Мета та характеристика механічної обробки харчових продуктів. Санітарний режим обробки риби. Санітарні умови вимочування солонини і соленої риби. Санітарні вимоги до виготовлення м'ясного і рибного фаршу та виробів з нього. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Умови й термін зберігання м'ясних, рибних, овочевих, борошняних напівфабрикатів. Санітарний контроль за приготуванням кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства.

8.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів, яка забезпечує їх якість та безпеку.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарне значення дотримання температурного режиму і тривалості теплової обробки для збереження харчової і біологічної цінності їжі, а також попередження харчових отруєнь та інфекцій. Штучна вітамінізація страв. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв: вінегретів, салатів, холодців, заливних та ін. Санітарна небезпека повторного мікробного обсіменіння готових кулінарних виробів і страв.

8.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових виробів, м'якого морозива та кулінарних виробів у фритюрі.

Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів. Санітарні вимоги до обробки яєць, кондитерських мішечків, наконечників, внутрішньо-цехового інвентарю.

Санітарні вимоги до приміщень, що виробляють м'яке морозиво. Правила відпускання м'якого морозива. Санітарні вимоги до посуду та обладнання для виробництва м'якого морозива. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.

Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення пірижків, пончиків смажених у фритюрі.

8.4. Гігієнічні вимоги до харчових добавок.

Мета застосування харчових добавок. Консерванти, антиокислювачі, емульгатори, стабілізатори, загусники, барвники, ферментні препарати, ароматичні та смакові речовини, Характеристика та основні вимоги до застосування під час приготування продукції ресторанного господарства.

Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання, харчових продуктів, реалізації кулінарної продукції та організації споживання їжі у закладах ресторанного господарства

9.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів.

Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Умови й терміни перевезень харчових продуктів: санітарні вимоги до транспортних засобів, правила санітарної обробки транспорту, супровідна документація.

9.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до прийому та збереження харчових продуктів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до прийому харчових продуктів у заклади ресторанного господарства. Особливості прийому та збереження швидкопсувних харчових продуктів.

9.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах.

Умови й терміни зберігання готових виробів. Санітарні вимоги до якості, упаковки, зберігання та реалізації готової продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах (м'яса і м'ясних виробів, риби і рибних виробів, хлібобулочних та кондитерських виробів, овочів і плодів, кулінарної продукції). Дотримання принципу тарного сусідства.

9.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції та організації споживання у закладах ресторанного господарства.

Санітарний режим відпускання їжі. Санітарні умови роздавання їжі під час самообслуговування, у буфетах, роздавальних закладах ресторанного господарства. Гігієнічне значення температури страв, що відпускаються. Терміни реалізації готових страв. Бракераж готової їжі, бракеражний журнал.

Реалізація буфетної продукції. Санітарні вимоги до устаткування та обладнання буфету. Санітарні умови відпуску буфетної продукції. Санітарні вимоги до обслуговування відвідувачів.

Тема 10. Захворювання, що передаються з продукцією ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики

10.1. Загальні поняття про захворювання, спричинені недоброякісними харчовими продуктами.

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Інфекційні захворювання та закономірності їх розповсюдження.

10.2. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах закладів ресторанного господарства.

Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Збудники; шляхи передачі; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або для накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті; профілактика. Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Дезінфекційні заходи спрямовані безпосередньо на знищення інфекційного початку. Зоонозні інфекції: туберкульоз, ящур, сибірська виразка, бруцельоз тощо та їх профілактика.

10.3. Харчові отруєння небактеріального походження та їх профілактика.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами і тканинами риб та тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами тощо. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруєнь.

Гельмінтози. Загальні відомості про біологічний цикл розвитку і шкідливу дію на організм людини. Гео- і біогельмінтози; збудники, цикл розвитку в харчових продуктах та організмі людини. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.

Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельного господарства

11.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів та утримання номерів.

Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів розміщення. Підтримання у приміщеннях готелю оптимального мікроклімату. Основні гігієнічні вимоги до освітлення номерів. Вентиляція та кондиціювання номерів засобів розміщення.

Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів, з яких виготовлена білизна, що використовується у засобах розміщення. Форма та розміри білизни. Маркування та терміни змінності білизни. Термін придатності білизни.

Організація отримання, зберігання, видачі білизни. Контроль стану білизни, організація її прання та ремонт. Організація профілактичних заходів щодо появи та розповсюдження інфекцій.

Проведення прибиральних робіт у готелі. Види й послідовність проведення прибиральних робіт у готелі. Види прибирального інвентарю, механізмів та матеріалів для виконання прибиральних робіт. Вимоги до утримання номерів: періодичність вбирання, періодичність зміни білизни, вимоги до миючих та дезінфікуючих засобів.

Санітарно-гігієнічні засоби. Предмети, що належать до набору санітарно-гігієнічних засобів у готельному сервісі. Порядок надходження, зберігання та розподілу санітарно-гігієнічних засобів.

11.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо.

11.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів: вимоги до саун, басейнів, перукарень, косметичних салонів. Санітарно-гігієнічна обробка білизни, інвентарю та інструментарію. Контроль за санітарним станом води у басейнах, об'єктами навколишнього середовища, саун. Мікроклімат приміщень. Періодичність заміни води у басейнах, контроль за температурою води у басейні.

11.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для оздоблення приміщень. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спецефектів тощо.

Перелік практичних занять, а також питань та завдань до самостійної роботи наведено у таблиці «Рейтинг-план навчальної дисципліни».

Методи навчання та викладання

У навчальному процесі для активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачено застосування таких методів навчання: проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, кейс-метод, презентації, ділові ігри, банки візуального супроводу.

Проблемні лекції передбачають разом із розглядом основного лекційного матеріалу розгляд кола проблемних питань дискусійного характеру, які мають актуальне значення для теорії та практики та відрізняються поглибленою аргументацією матеріалу, що викладається. Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Банки візуального супроводу сприяють активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни за допомогою наочності. Робота в малих групах дає змогу структурувати практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для подання певних досягнень, результатів роботи групи звіту про виконання індивідуальних завдань.

Лекційна форма проведення занять передбачає застосування таких методів: пояснювально-ілюстративного, методу проблемного викладу, дискусії, дистанційних та медіа технологій навчання (проблемна лекція (теми 1, 3-5, 7, 9, 11), лекція-дискусія (тема 2), лекція-діалог (теми 6, 10), лекція-конференція (теми 1-11 за умови проведення занять за дистанційною формою навчання).

Практичні заняття передбачають застосування методів: частково-пошукового, дослідницького, інтерактивного (робота в малих групах (теми 2, 3, 5-7, 9, 11), кейс-метод

(тема 3), ділова гра (тема 4), презентації (тема 1), семінар-дискусія (теми 2, 9, 10).

Порядок оцінювання результатів навчання

Оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» здійснюється за накопичувальною (100-бальною) системою оцінювання.

Оцінювання здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних, практичних занять і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів, мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти екзамен – 35 балів).

Семестровий контроль здійснюється у формі семестрового екзамену. Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен вважається складеним – 25 балів.

Поточний контроль включає оцінювання студентів під час:

лекцій – активна робота на парі за умови прийняття здобувачем активної участі в обговоренні теми заняття, становлення питань та висловлюванням своєї думки стосовно теми заняття;

практичних занять – активна робота на парі (максимальна кількість балів за кожне заняття - 3) за умови виконання студентом завдань, що передбачені темою, а також активної участі в дискусії стосовно теми заняття та відповіді на поставлені питання. Загальна максимальна кількість балів – 36;

тестування – проводиться за кожним з обох модулів навчальної дисципліни (максимальна кількість балів за тестування з кожного модуля – 5 балів);

письмова контрольна робота – максимальна кількість балів – 14, мінімальна – 9.

Форми поточного оцінювання результатів навчання:

тестування за обома модулями навчальної дисципліни, максимальна кількість балів за тестування з кожного модуля – 5, максимальна оцінка за тестування з обох модулів – 10;

письмова контрольна робота. Протягом семестру студенти пишуть 1 письмову контрольну роботу, основною метою якої є закріплення та систематизація теоретичних і практичних положень щодо санітарно-гігієнічного стану закладів готельно-ресторанного господарства, оперативною метою є виявлення системного та творчого підходу до розв'язування практичних завдань з галузі готельно-ресторанного господарства. Максимальна кількість балів – 14, мінімальна – 9. Письмова контрольна робота має містити такі розділи:

– вступ;

– аналітичний огляд літературних джерел щодо визначення санітарного стану об'єкту та основні теоретичні підходи до розробки напрямків вирішення завдань роботи;

– обстеження закладу готельно-ресторанного господарства щодо санітарно-гігієнічного стану та аналіз отриманих результатів;

– висновки щодо санітарно-гігієнічного стану досліджуваного об'єкту, оцінка відповідності (або невідповідності) санітарно-гігієнічним вимогам згідно із нормативами та розробка пропозицій із його приведення до відповідності.

– список використаних джерел.

Самостійна робота здобувача включає: опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу; вивчення окремих тем та питань, що передбачені для самостійного опрацювання; підготовка до практичних занять; виконання завдань, передбачених темами на

практичних заняттях; підготовка до проходження поточного контролю - тестування; виконання та захист письмової контрольної роботи.

Форми самостійної роботи:

виконання домашніх завдань. Протягом семестру студенти виконують домашні завдання за всіма темами (1-11). Максимальна оцінка за кожне виконане завдання – 3 бали за умов правильного виконання та наявності відповіді. Загальна кількість балів 36.

Підсумковий / семестровий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни «Гігієна с санітарія в галузі» проводиться у формі екзамену відповідно до графіку навчального процесу, завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Кожен екзаменаційний білет складається з 10 тестів, двох теоретичних питань та одного ситуаційного завдання, які передбачають вирішення типових професійних завдань фахівця у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Екзаменаційний білет включає: тестове завдання (5 балів), стереотипне завдання (20 балів) і діагностичне завдання (15 балів).

Підсумкова оцінка з дисципліни обчислюється з урахуванням балів, отриманих під час поточного контролю, який передбачає накопичувальна система (максимальна кількість – 60 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 35 балів). Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 35 балів).

Результат проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності». Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60.

Виставлення підсумкової оцінки здійснюється за шкалою, наведено в таблиці «Шкала оцінювання: національна та ЄКТС».

Форми оцінювання та розподіл балів наведено у таблиці «Рейтинг-план навчальної дисципліни».

Рейтинг-план навчальної дисципліни

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Мак бал |
|--------|-------------------------|---|------------------------|---------|
| Тема 1 | <i>Аудиторна робота</i> | | | |
| | Лекція | <i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Предмет та завдання гігієни і санітарії в готельно-ресторанному бізнесі. 2. Історія розвитку гігієни і санітарії як науки. 3. Державна санітарно-епідеміологічна служба України, її мета та завдання. 4. Державний санітарний нагляд, його форми та організація. 5. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. | Активна робота на парі | - |
| | Практичне заняття | <i>Практичне заняття.</i> Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного | Активна робота на парі | |

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Мак бал |
|---------------|---|--|----------------------------|---------|
| | | господарства. <i>Презентація:</i> санітарія і гігієна та їх завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств | | 5 |
| | Самостійна робота | | | |
| | Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Предмет і завдання санітарії та гігієни підприємств ресторанного господарства. 2. Основні принципи охорони здоров'я та їх соціальне значення. 3. Державний санітарний нагляд, його форми та організація. Підготовка до практичного заняття. | Перевірка домашніх завдань | 3 |
| Тема 2 | Аудиторна робота | | | |
| | Лекція | <i>Лекція-дискусія за питаннями:</i> 1. Навколишнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу. 2. Гігієна повітря. 3. Гігієна освітлення. 4. Гігієна води. 5. Гігієна ґрунту. 6. Гігієна опалення. 7. Гігієна вентиляції | Активна робота на парі | - |
| | Практичне заняття | <i>Семінар-дискусія</i> з питання: "Навколишнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу" <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах | Активна робота на парі | - |
| | | Самостійна робота | | |
| | Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Навколишнє середовище та його значення для життя людини. 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. 4. Хімічний склад повітря, фізіологічне значення його компонентів для людини. 5. Газоподібні домішки повітря (оксиди вуглецю та азоту), їхній вплив на здоров'я людини та якість харчових продуктів, заходи щодо охорони атмосферного повітря. 6. Забруднення повітря механічними | Перевірка домашніх завдань | 3 |

| Тема | Форми та види навчання | Форми оцінювання | Мак бал |
|------|--|------------------|---------|
| | <p>домішками та мікроорганізмами; його вплив та якість харчових продуктів. Санітарна охорона повітряного середовища.</p> <p>7. Значення води (фізіологічне, гігієнічне, епідеміологічне).</p> <p>8. Органолептичні показники питної води (прозорість, колір, запах, смак, температура), їхнє гігієнічне значення.</p> <p>9. Хімічні показники питної води, їхнє гігієнічне значення.</p> <p>10. Епідеміологічна роль води. Бактеріологічні показники якості питної води.</p> <p>11. Гігієнічна характеристика різних джерел водопостачання (атмосферні, підземні води та відкриті водоймища).</p> <p>12. Гігієнічна оцінка різних систем водопостачання (місцева – трубчаті шахтні криниці; центральна).</p> <p>13. Гігієнічна характеристика різних методів поліпшення якості води.</p> <p>14. Гігієнічні вимоги до водопостачання підприємств ресторанного господарства.</p> <p>15. Властивості ґрунту та його гігієнічне значення, епідеміологічна роль ґрунту.</p> <p>16. Основні принципи видалення та знешкодження рідких відходів.</p> <p>17. Основні принципи видалення та знешкодження твердих відходів.</p> <p>18. Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких та твердих відходів, харчових відходів.</p> <p>19. Гігієнічні вимоги до природного освітлення. Показники природного освітлення. Гігієнічні вимоги до штучного освітлення. Нормативи освітлення. Нормативи освітлення для різних приміщень підприємств ресторанного господарства.</p> <p>20. Гігієнічні вимоги до опалення підприємств ресторанного господарства. Гігієнічна характеристика різних систем опалення.</p> <p>21. Гігієнічні вимоги до природної та штучної вентиляції на підприємствах ресторанного господарства. Кондиціонування повітря.</p> <p>22. Гігієнічна характеристика штучної</p> | | |

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Мак бал |
|---|---|---|------------------------|---------|
| | | вентиляції гарячого цеху. Норми мікроклімату в робочій зоні біля теплового обладнання. Підготовка до практичного заняття. | | |
| Тема 3 | Аудиторна робота | | | |
| | Лекція | <i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств ресторанного та готельного господарств. 2. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративних приміщень. 4. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного та готельного господарств. | Активна робота на парі | - |
| | Практичне заняття | <i>Семінар-дискусія з питання «Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств»</i> <i>Кейс:</i> «Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно - побутових приміщень та торговельних залів. Гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємств» <i>Практичне заняття:</i> Моделювання об'ємно-планувальних рішень закладу готельно-ресторанного господарства. <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах | Активна робота на парі | - |
| | Самостійна робота | | | |
| Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Загальні гігієнічні принципи, які необхідно враховувати під час розробки проектів підприємств готельно-ресторанного господарства. 2. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в овочевому цеху. 3. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в м'ясному цеху. 4. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в кондитерському цеху. 5. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в гарячому і холодному цехах. | Перевірка домашніх завдань | 3 | |

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Мак бал |
|---|---|--|------------------------|---------|
| | | 6. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення складських приміщень. 7. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення миючих столового і кухонного посуду. 8. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення камери відходів. Підготовка до практичного заняття. | | |
| Тема 4 | Аудиторна робота | | | |
| | Лекція | <i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Санітарна культура та режим в установах ресторанного та готельного господарств. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до посуду, інвентарю, обладнання. 3. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів. | Активна робота на парі | |
| | Практичне заняття | <i>Ділова гра:</i> «Санітарна характеристика окремих видів обладнання, їх розміщення та санітарна обробка» | Активна робота на парі | |
| | Самостійна робота | | | |
| Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Санітарна характеристика механічного обладнання. 2. Санітарна характеристика немеханічного обладнання. 3. Гігієнічні вимоги до посуду, тари, пакувальних матеріалів. 4. Санітарні вимоги до миття та обеззараження посуду, інвентарю, обладнання (ручний, машинний способи миття, миючі та дезінфікуючі засоби). 5. Гігієнічні вимоги до технологічного обладнання. Підготовка до практичного заняття. | Перевірка домашніх завдань | 3 | |
| Тема 5 | Аудиторна робота | | | |
| | Лекція | <i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Санітарна культура та режим в установах ресторанного та готельного господарств. 2. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень закладів готельного господарства. 3. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень закладів ресторанного господарства. | Активна робота на парі | - |

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Мак бал |
|--------------------------|---|--|----------------------------|---------|
| | | 4. Методи та способи дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна оцінка. 5. Дезінсекція і дератизація. 6. Лабораторний контроль санітарного стану закладів готельно-ресторанного господарства. | | |
| | Практичне заняття | <i>Практичне заняття.</i> Організація утримання підприємств готельно-ресторанного господарства із дотриманням санітарно-гігієнічних вимог. <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах | Активна робота на парі | |
| Самостійна робота | | | | |
| | Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Санітарні вимоги до утримання території. 2. Санітарні вимоги до утримання приміщень, способи їхнього прибирання, інвентар для прибирання, його маркування. 3. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств ресторанного господарства (порядок та час відбору проб, їхнє лабораторне дослідження). 4. Боротьба з комахами (епідеміологічна роль комах та засоби боротьби з ними). 5. Боротьба з гризунами (епідеміологічна роль гризунів та засоби боротьби з ними). 6. Гігієнічна оцінка різних методів дезінфекції (засоби та методи дезінфекції, приготування та зберігання хімічних засобів дезінфекції). 7. Методи оцінки якості дезінфікуючих засобів. Підготовка до практичного заняття. | Перевірка домашніх завдань | 3 |
| Аудиторна робота | | | | |
| Тема 6 | Лекція | <i>Лекція-діалог за питаннями:</i> 1. Особиста гігієна персоналу. 2. Профілактичні медичні обстеження та санітарна документація. 3. Гігієна праці. 4. Профілактика травматизму та професійних захворювань. | Активна робота на парі | - |
| | Практичне заняття | <i>Практичне заняття.</i> Організація особистої гігієни персоналу закладів готельно-ресторанного господарства. <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах | Активна робота на парі | |

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Макс бал |
|---------------|---|--|----------------------------|----------|
| | Самостійна робота | | | |
| | Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного господарства (гігієнічні вимоги до догляду за шкірою, слизовими оболонками, до санітарного огляду). 2. Профілактичні медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація. 3. Санітарна підготовка персоналу. Громадський санітарний актив. Підготовка до практичного заняття. | Перевірка домашніх завдань | 3 |
| Тема 7 | Аудиторна робота | | | |
| | Лекція | <i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'яса і м'ясних продуктів. 2. Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів та страв з риби. 3. Санітарно-гігієнічна оцінка молока, молочних виробів і молочних страв. 4. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів та страв з яєць. 5. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів та страв із сировини даного виду. 6. Санітарно-гігієнічна оцінка овочів, фруктів та ягід. 7. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів і пресервів. 8. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. | Активна робота на парі | - |
| | Практичне заняття | <i>Практичне заняття:</i> Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація) <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах | Активна робота на парі | |
| | Самостійна робота | | | |
| | Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'яса і м'ясних продуктів. 2. Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів та страв з риби. 3. Санітарно-гігієнічна оцінка молока, молочних виробів і молочних страв. 4. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів та страв з яєць. 5. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових | Перевірка домашніх завдань | 3 |

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Мак бал |
|---|--|--|------------------------|---------|
| | | продуктів та страв із сировини даного виду. 6. Санітарно-гігієнічна оцінка овочів, фруктів та ягід. 7. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів і пресервів. 8. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Підготовка до практичного заняття. | | |
| Тема 8 | Аудиторна робота | | | |
| | Лекція | <i>Лекція за питаннями:</i> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної обробки харчових продуктів, яка забезпечує їх якість та безпеку. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів, яка забезпечує їх якість та безпеку. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремкових виробів, м'якого морозива та кулінарних виробів у фритюрі. 4. Гігієнічні вимоги до харчових добавок. | Активна робота на парі | - |
| | Практичне заняття | <i>Практичне заняття:</i> Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства | Активна робота на парі | |
| | Самостійна робота | | | |
| Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Санітарні вимоги до первинної обробки м'яса, виготовлення фаршу. 2. Санітарні вимоги до первинної обробки риби (живої, мороженої, солоної). 3. Санітарні вимоги до первинної обробки овочів. 4. Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів. 5. Санітарні вимоги до виготовлення кондитерських виробів з кремом та пиріжків у фритюрі. 6. Санітарні вимоги до виготовлення м'якого морозива. Підготовка до практичного заняття | Перевірка домашніх завдань | 3 | |
| Тема 9 | Аудиторна робота | | | |
| | Лекція | <i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до прийому та збереження харчових продуктів. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у | Активна робота на парі | - |

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Мак бал | |
|--------------------------|---|--|----------------------------|---------|--|
| | | складських приміщеннях та виробничих цехах. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції та організації споживання у закладах ресторанного господарства. | | | |
| | Практичне заняття | <i>Семінар-дискусія</i> з питання: “Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до її прийому та процесу обслуговування відвідувачів”. <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах | Активна робота на парі | | |
| Самостійна робота | | | | | |
| | Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Санітарні вимоги до роздачі страв та прийому їжі. 2. Санітарні вимоги до приймання харчових продуктів. 3. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів. 4. Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів. Підготовка до практичного заняття. | Перевірка домашніх завдань | 3 | |
| Аудиторна робота | | | | | |
| Тема 10 | Лекція | <i>Лекція-діалог за питаннями:</i> 1. Загальні поняття про захворювання, спричинені недоброякісними харчовими продуктами. 2. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах закладів ресторанного господарства. 3. Харчові отруєння небактеріального походження та їх профілактика. | Активна робота на парі | - | |
| | Практичне заняття | <i>Семінар-дискусія</i> з питання: “Роль харчових продуктів у захворюваннях та їх профілактика у системі підприємств ресторанного господарства” <i>Практичне заняття:</i> Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів | Активна робота на парі | - | |
| | Самостійна робота | | | | |
| | Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Кишкові інфекції та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства. 2. Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей, стрептококи, | Перевірка домашніх завдань | 2 | |

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Мак бал |
|---------|---|---|----------------------------|---------|
| | | ентерококи) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства. 3. Отруєння неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (отрутні гриби, рослини, отруєні внутрішні органи риб і тварин) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства. Підготовка до практичного заняття. | | |
| Тема II | Аудиторна робота | | | |
| | Лекція | <i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів та утримання номерів. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів. | Активна робота на парі | - |
| | Практичне заняття | <i>Практичне заняття:</i> Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельного господарства <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах | Активна робота на парі | - |
| | Самостійна робота | | | |
| | Питання та завдання до самостійного опрацювання | Опрацювання лекційного матеріалу: 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів та утримання номерів. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни. 3. Організація отримання, зберігання, видачі білизни. 4. Організація профілактичних заходів щодо появи та розповсюдження інфекцій. 5. Проведення прибиральних робіт у готелі. Види й послідовність проведення прибиральних робіт у готелі. 6. Санітарно-гігієнічні засоби. 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів. 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів. 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів. | Перевірка домашніх завдань | 2 |
| | | Тестування | 5 | |

| Тема | Форми та види навчання | | Форми оцінювання | Мак бал |
|------|----------------------------|------------------------------------|---------------------------|---------|
| | | Підготовка до практичного заняття. | | |
| | Письмова контрольна робота | | Захист контрольної роботи | 14 |
| | Екзамен | | | 40 |

Рекомендована література

Основна

1. Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Колонтаєвський О.П. Гігієна і санітарія : підручник / О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, О.П. Колонтаєвський. – Харків : Вид-во І. Іванченко. – 2022. – 246 с.
2. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Дмитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2019. – 170 с.
3. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: Навчальний посібник. Київ : Колос, 2018. – 184 с.
4. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. Л., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогозіна Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2019. – 97 с.

Додаткова

5. 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-III).
6. Декрет Кабінету Міністрів України «Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення». Чинний від 08.04.1993 р.
7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення». Постанова Верховної Ради України від 17.04.2002 р.
8. Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР.
9. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 01.12.2005 р. № 3161-IV.
10. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
11. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.).
12. СанПіН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест». (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 5 серпня 1988 року № 5630-88).
13. ДБН В 2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 23.07.2008 № 340. Дійсний 01.04.2009 р.

14. ДБН В 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703. Дійсний 01.09.2010 р.
15. СанПіН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особоскорпортящихся продуктов» (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20 червня 1986 р.).
16. СНіП 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
17. ДСП 4.4.5.078 «Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування».
18. Конвенція № 172 «Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах». Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія.
19. Закон України «Про тимчасові особливості здійснення заходів державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» від 03.11.2016 № 1728.
20. Закон України від 18.05.2017 р. №2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Набув чинності 04.04.2018 р.
21. Закон України від 18.05.2017 р. №2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин». Набув чинності 04.04.2018 р.
22. Педенко А.І. Гігієна і санітарія харчування: Підручник. Київ: Світ книг, 2019. – 270 с.
23. Троценко В.І., Глупак З.І. Екобезпека продовольчої сировини і харчових продуктів Методичні вказівки до лекційного курсу для студентів спеціальності 101 «Екологія» ОС «Бакалавр». – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2020. – 51 с.
24. Троценко В.І., Глупак З.І. та ін. Екобезпека продовольчої сировини і харчових продуктів. Методичні вказівки щодо виконання лабораторно-практичних робіт для студентів спеціальності 101 «Екологія» ОС «Бакалавр». – Суми: Сумський національний аграрний університет, 2020. – 45 с.
25. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 398 с.
26. Роїна О. М. Санітарні норми та правила в Україні / О. М. Роїна. – 3-те вид., допов. та переробл. – К.: КНТ, 2006. – 524 с.

Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Сайт Міністерства економічного розвитку та торгівлі. URL: <https://me.gov.ua>
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс] : Закон України від 22.07.2014 р. № 1602-VII // Верховна Рада України. – Офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://ips.ligazakon.net/document/z970771?an=748975>
4. Сайт Верховної ради України. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>
5. Навчальні матеріали онлайн. Контаміанти і безпека харчових продуктів Сайт http://pidruchniki.com/18340719/ekologiya/kontaminanti_bezpeka_harchovih_produktiv
6. Навчальна дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня [Електрон. ресурс] : Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. – Режим доступу : <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438>