



Уманський національний
університет садівництва

Факультет плодоовочівництва,
екології та захисту рослин

Кафедра біології

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»

Рівень вищої освіти:	<u>Першого рівня вищої освіти (бакалавр)</u>
Спеціальність:	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>
Освітня програма:	<u>«Готельно-ресторанна справа»</u>
Семестр:	<u>3</u>
Рік навчання (курс)	<u>2</u>
Форма навчання:	<u>денна</u>
Кількість кредитів	<u>3</u>
ЄКТС:	
Мова викладання:	<u>українська</u>
Обов'язкова/вибіркова:	<u>обов'язкова</u>

Лектор курсу	Лариса Розборська, Едуард Прокопенко
Профайл лектора	https://biology.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/rozborska-larisa-vasilivna.html
Контактна інформація лектора(e-mail)	+380962204694 lor1970a@gmail.com
Сторінка курсу в MOODLE	https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1021

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	- опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.
Завдання курсу	- 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 їжі та ін.
Загальні компетентності	навики здійснення безпечної діяльності. здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності	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.

Програмні результати навчання	<p>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>організувати 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>здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;</p> <p>організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>
--------------------------------------	---

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
ЗМ1. Основи санітарії і гігієни				
Тема 1. Вступ. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.	2/2	<p>Знати основні напрямки державного санітарного нагляду. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та ресторанного господарства. Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів. Організація санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні лікувально-оздоровчих, збутових, розважальних та видовищних заходів.</p> <p>Вміти визначати основні напрямки попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за підприємствами готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Опрацювати лекційний матеріал. Підготувати доповіді за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.</p>	10

<p>Тема 2. Принципи раціонального та не раціонального харчування. Захворювання пов'язані з недоліками харчування.</p> <p>Topic 2. Principles of rational and irrational nutrition. Diseases areas associated with nutritional deficiencies.</p>	<p>2/4</p>	<p>Знати харчовий раціон та характер харчування населення України. Види харчування та їх характеристика. Групи призначення продуктів харчування. Раціональне та не раціональне харчування, їх значення для здоров'я людини. Основні групи захворювань, пов'язаних з проблемою харчування. Вміти розраховувати енергетичну цінність та хімічний склад добового раціону людини в залежності від віку, статі, характеру виконуваної роботи.</p> <p>Know the diet and nature of nutrition of the population of Ukraine. Types of food and their characteristics. Food groups. Rational and irrational nutrition, the importance for human health. The main groups of diseases related to the problem of "nutrition and disease". Be able to calculate the energy value and chemical composition of a person's daily diet depending on age, gender, and the nature of the work performed.</p>	<p>Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу. Process the lecture material. Oral survey on the topic of Practical training. Submit practical work. Do independent work.</p>	<p>5</p>
<p>МК 1</p>				<p>10</p>
<p>ЗМ2. Якість харчових продуктів та особливості харчування окремих груп населення</p>				
<p>Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.</p>	<p>2/2</p>	<p>Знати санітарну та нормативно-технічну документацію, що визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів. Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів та страв з риби; молока, молочних виробів і молочних страв; яєць, яєчних продуктів та страв з яєць; рослинних і зернових продуктів та страв із сировини даного виду; консервів і пресервів; харчових домішок і смакових товарів. Вміти розраховувати вміст біологічно активних речовин у раціоні споживання населення.</p>	<p>Опрацювати лекційний матеріал. Підготувати доповіді за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.</p>	<p>10</p>

<p>Тема 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Гігієнчні особливості харчування окремих груп населення.</p>	<p>2/4</p>	<p>Знати склад добового раціону та класифікацію харчових продуктів в залежності від харчової і біологічної цінності. Основні складові кожної групи продуктів, які визначають індивідуальну дію на організм. Якість харчових продуктів, як сукупність властивостей, що визначають придатність продуктів для харчування населення. Показники для оцінки якості харчових продуктів та їх обумовленість. Загальна характеристика харчових добавок та їх класифікація за походженням. Особливості харчування дітей та підлітків, осіб розумової праці, студентів, харчування працівників сільського господарства. Неприятливі професійні чинники трудового процесу. Основні види нетрадиційного (альтернативного) харчування. Сучасні погляди. Вміти проводити експертизу харчових продуктів.</p>	<p>Опрацювати лекційний матеріал. Підготувати доповіді за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.</p>	<p>10</p>
<p>МК 2</p>		<p>10</p>		
<p>ЗМ 3. Санітарні вимоги до середовища та кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готовій їжі</p>				
<p>Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства. Запрошений лектор – Качанова Л.П., начальник Уманського управління Головного управління Держпродспожив служби в Черкаській обл.</p>	<p>2/2</p>	<p>Знати гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень та приміщень обідніх зал, приміщень кав'ярень, буфетів, номерів готелів, басейнів, косметичних салонів, перукарень, приміщень для організації розважальних і видовищних заходів. Гігієнічні нормативи температури, вологи та кратності обміну повітря з урахуванням пори року. Нормативна документація, що регламентує якість повітря. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного та готельного господарства. Нормування показників якості води відповідно до вимог ГОСТ2874-82 «Вода питна». Гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного та готельного господарства від рідких і твердих відходів. Гігієна</p>	<p>Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування. Підготувати доповіді за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.</p>	<p>5</p>

		опалення. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму на продукти та готову їжу. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства. Гігієна вентиляції.		
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах.	2/2	Знати санітарні умови прийому, обробки і зберігання харчових продуктів. Температурний та вологіший режим при зберіганні продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Штучна вітамінізація страв. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв: вінегретів, салатів, холодців, заливних та ін. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів. Санітарні вимоги до приміщень, посуду та обладнання, що виробляють м'яке морозиво. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду. Умовий терміни зберігання готових виробів. Санітарні вимоги до якості упаковки, зберігання та реалізації готової продукції. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість, супровідна документація. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі і обслуговування відвідувачів. Реалізація Буфетної продукції. Санітарні вимоги до обслуговування відвідувачів. Вміти визначати органолептичні властивості харчових продуктів.	Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	10

<p>Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у закладах ресторанного господарства.</p>	<p>2/4</p>	<p>Знати загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Харчові отруєння не бактеріального 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. Вміти відбирати проби для аналізу та визначення якості харчових продуктів.</p>	<p>Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.</p>	<p>5</p>
<p>Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.</p>	<p>4/2</p>	<p>Знати епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах готельного та ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торговельних, побутових приміщень та місць організації дозвілля. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Дезінсекція та дератизація. Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства. Порядок проведення змивів. Особиста гігієна персоналу. Санітарна документація. Гігієна праці на різних ділянках роботи підприємств готельного та ресторанного господарства. Профілактика травматизму. Вміти визначати нітрити та нітрати в харчових продуктах, овочах, фруктах, воді.</p>	<p>Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.</p>	<p>5</p>
<p>МК 3</p>				<p>10</p>

ЗМ 4. Охорона праці на підприємстві

Тема 9. Правові та організаційні основи охорони праці	2/2	Знати міждержавні й державні стандарти в галузі туристичної діяльності та готельного господарства. Провести навчання з питань охорони праці. Основи пожежної безпеки та електробезпеки. Вміти визначити правові та організаційні основи охорони праці.	Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу. Підсумки роботи з практичних занять	5
МК 4				5
Всього за семестр				100
Залік				
Всього за курс	18/22			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
Політика щодо академічної доброчесності	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено Кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної не доброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватися індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту(роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	не задовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

РЕКОМЕНДОВАНІДЖЕРЕЛА

1. 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- ХІУ; від 14 грудня 1999 року № 1288-ХІУ; від 21 грудня 2000 року № 2171-ІІІ).
2. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" 06.09.2005 №2809-ІУ.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
4. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання»
5. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності»
6. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів»
7. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та продукцію з них»
8. Закон України «Про курорти»
9. Закон України «Про охорону праці»
10. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
11. Закон України «Про молоко та молочні продукти»
12. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції"
13. Закон України «Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи»
14. Закон України «Про мисливське господарство та полювання»
15. Постанова КМ України: "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.2001 р. №50;
16. Постанова КМ України "Про затвердження Порядку віднесення харчових продуктів до категорії спеціальних" від 30.07.1998р. №1187
17. Постанова КМ України "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.1996 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2002 року № 1178;
18. Постанова КМ Удраїни "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. №12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004р. №143
19. Постанова КМ України від 2.09.2015р. №667 «Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів»
20. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 5.08.1999 р. № 199 "Про створення Державного реєстру харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів та Реєстру висновків державної санітарно-гігієнічної експертизи"
21. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: "Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами" від 11 липня 2003 року №185;
22. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: "Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування" від 24 липня 2002 року № 219 зі змінами та доповненнями від 3 листопада 2003 року № 303
23. Державні Санітарні Норми та Правила «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» від 29.12.2012 №1140
24. Конвенція №172 "Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних

закладах". Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія.

25. Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні від 22.06.99 року №1109.

26. Ванханен В.В., Ванханен В.Д., Ципріян В.І. Нутріціологія: Підручник. Донецьк: Донеччина, 2001. 474с.

27. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. Суми : Університетська книга, 2010. 398с.

28. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутріології. К.: Здоров'я, 1999.– 566с.

29. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОРМ Жовтий О.О., 2017. 273с.

30. Сімакова О.О. Конспект лекцій з дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі», 2016 р. 65с.

31. Смоляр В.І. Гігієна харчування. К.:Здоров'я, 2000. 296с.

32. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. Навчальний посібник. Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. 441с.

33. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. К.: Київ, нац.торг.-екон.ун-т, 2006. 448с.

34. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури, 2009. 340 с.

35. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: Інкос, 2007. 280с.

36. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. К.: Академія, 2006. 312с.

37. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: Ліра-К, 2010. 388с.

38. Розборська Л.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2022. 108с.

39. Розборська Л.В. Біологічно-активні речовини в харчових технологіях. Методичні вказівки. Умань, 2022. 47с.

40. Розборська Л.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого(бакалаврський) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 30с.

Інформаційні ресурси

1. Вища Освіта України і Болонський процес//Навчальна програма. – Київ – Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В.Гнатюка, 2004.–18 с.

2. ІСУЯ 7.5.1-03.01/ УН “Загальні вимоги до організації процесу проведення навчальних занять”.

3. ІСУЯ 7.5.1-03.02/УН “Загальні вимоги до організації методичного забезпечення виконання індивідуальних завдань з дисциплін”.

4. ІСУЯ 7.5.1-03.03/УН “Загальні вимоги до організації виконання індивідуальних завдань”.

5. ІСУЯ 7.5.1–03.04/УН “Загальні вимоги до організації СРС”.

6. ІСУЯ7.5.1–03.05/УН“Загальні вимоги до організації НДРС”.
7. ІСУЯ7.5.1–03.07/УН“Загальні вимоги до організації поточного контролю”.
8. ІСУЯ 7.5.1-03.08/УН “Загальні вимоги до організації підсумкового контролю”.
9. ІСУЯ 7.5.1-03.09/УН Інструкція: Критерії забезпеченості дисциплін навчально-методичною літературою
10. ІСУЯ 7.5.1-03.10/УН Інструкція: Загальні вимоги до видання навчально-методичної літератури
11. www.moz.gov.ua
12. www.ses.gov.ua
13. <http://mozdoks.kiev.ua>
14. <http://normativ.com.ua/sanpin/>
15. Сайт кафедри біології <https://biology.udau.edu.ua/>
16. Дистанційна освіта. Уманський НУС
<https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=799>
17. Наукова бібліотека Уманського НУС <https://library.udau.edu.ua/>