



**Уманський національний
університет садівництва**

**Факультет
плодоовочівництва, екології та
захисту рослин
Інженерно-технологічний
факультет**

**Кафедра біології
Кафедри прикладної
інженерії та охорони
праці**

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 ЄКТС:	<u>3</u>
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 https://piop.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/prokopenko-eduard-vasilovich.html
Контактна інформація лектора (e-mail)	+38096220469 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	- навички 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	- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. - організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. - здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. - організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
ЗМ 1. Основи санітарії і гігієни				
Тема 1. Вступ. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.	2/2	Знати основні напрямки державного санітарного нагляду. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з 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. Вміти визначати основні напрямки опереджувального і	Опрацювати лекційний матеріал. Підготувати доповіді за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	5

		поточного державного санітарного нагляду за підприємствами готельно-ресторанного господарства		
Тема 2. Принципи раціонального та нераціонального харчування. Захворювання пов'язані з недоліками харчування.	2/4	Знати харчовий раціон та характер харчування населення України. Види харчування та їх характеристика. Групи призначення продуктів харчування. Раціональне та нераціональне харчування, їх значення для здоров'я людини. Основні групи захворювань, пов'язаних з проблемою „харчування і хвороби”. Вміти розраховувати енергетичну цінність та хімічний склад добового раціону людини в залежності від віку, статі, характеру виконуваної роботи.	Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	7
ЗМ 2. Якість харчових продуктів та особливості харчування окремих груп населення				
Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	2/2	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 активні речовини у раціоні споживання населення.	Опрацювати лекційний матеріал. Підготувати доповіді за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	7
Тема 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Гігієнічні особливості харчування окремих груп населення.	2/4	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	Опрацювати лекційний матеріал. Підготувати доповіді за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	7

		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.		
ЗМ 3. Санітарні вимоги до середовища та кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готової їжі				
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства.	2/2	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, вологості 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 ГОСТ 2874-82 «Вода питна». Гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного та готельного господарства від рідких і твердих відходів. Гігієна опалення. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму на продукти та готову їжу. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства. Гігієна вентиляції. Вміти визначати діоксид азоту в атмосферному повітрі та масової концентрації пилу населеного пункту.	Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування. Підготувати доповіді за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	7
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах.	2/2	Знати санітарні умови прийому, обробки і зберігання харчових продуктів. Температурний та вологістьний режим при зберіганні продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної	Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати	8

		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.	практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	
Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	2/2	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.	Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	7

		Розслідування харчових отруєнь. Гельмінтози. Вміти відбирати проби для аналізу та визначення якості харчових продуктів.		
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.	2/2	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 і 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 нітриди та нітрати в харчових продуктах, овочах, фруктах, воді.	Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	7
ЗМ 4. Охорона праці на підприємстві				
Тема 9. Правові та організаційні основи охорони праці	2/2	Ознайомитися з міждержавними й державними стандартами в галузі туристичної діяльності та готельного господарства. Знати основи пожежної безпеки. Знати організаційно-технічні протипожежні заходи, технічні протипожежні заходи. Знати заходи запобігання пожежі на підприємстві. Знати основи електробезпеки.	Опрацювати лекційний матеріал. Усне опитування за темою практичного заняття. Здати практичну роботу. Виконати самостійну роботу.	5
МК				10
Всього за 3 семестр				70
Екзамен				30
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 недоброчесності письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату плагіату.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись 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	незадовільно 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