

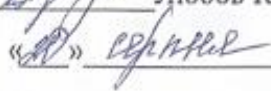
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра біології

ЗАТВЕРДЖУЮ»

Гарант освітньої програми

 Любов КОВАЛЕНКО

«» 2025 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ»

Освітній рівень: перший (бакалаврський)
Галузь знань: J Транспорт та послуги
Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
Факультет: Менеджмент

Умань – 2025 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» – Умань: Уманський НУ, 2025. 26 с.

Розробники: к. с.-г. наук, доцент  Лариса РОЗБОРСЬКА

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри біології

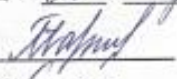
Протокол від «26» серпня 2025 року № 1.

Завідувач кафедри  Лариса РОЗБОРСЬКА

«26» серпня 2025 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від «20» серпня 2025 року № 1

Голова  Марина ГОМЕНЮК

«20» серпня 2025 року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: J Транспорт та послуги	Обов’язкова
Модулів – 1	Спеціальність: J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг	Рік підготовки:
Змістових модулів – 4		2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		Семестр
Загальна кількість годин - 90		3-й
		Лекції
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних –3 самостійної роботи студента – 3	Освітній рівень: перший (бакалаврський) Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»	18 год.
		Практичні
		22 год.
		Самостійна робота
		50 год.
		Індивідуальні завдання –
		Вид контролю: залік

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» розроблена відповідно до «Положення про методичне забезпечення освітнього процесу в Уманському національному університеті садівництва», схваленого Вченою радою університету та затвердженого ректором від 11.07.2024 р.

Навчальна дисципліна «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» належить до обов'язкових дисциплін, вивчення яких передбачено освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю І2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань І «Транспорт та послуги».

Теоретичні основи гігієни, санітарії та охорони праці в закладах ресторанного і готельного господарства та їх практична реалізація набувають особливого значення в сучасних умовах, які характеризуються децентралізацією управління галуззю та великою кількістю підприємств різних форм власності. Не менш важливими для санітарно-гігієнічної оцінки підприємств ресторанного та готельного господарств є сучасні екологічні умови, які спричиняють техногенне забруднення сировини та готової продукції. Цей курс потрібний студентам для розширення теоретичної підготовленості та практичної діяльності в різних галузях харчової промисловості. Вивчення даної дисципліни дає змогу науково обґрунтувати якість продуктів харчування людини і необхідність пошуку шляхів, зберігання, переробки первинної харчової продукції як сировини для приготування їжі, яка відповідала б усім медичним та санітарно – гігієнічним нормам і нормативам в галузі харчування, додержання яких дозволяє поліпшити потенціал громадського здоров'я.

Програма дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, що забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

Мета вивчення дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» - опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

Завданням дисципліни 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 їжі та ін.

Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти.

Викладання матеріалу ґрунтується на знаннях студента, отриманих під час вивчення суміжних дисциплін, зокрема «Мікробіології та харчової хімії». Знання теоретичних основ санітарії та гігієни, застосування практичних навичок досліджень допоможуть студентам під час вивчення загальної та спеціальної технології, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, стандартизації, сертифікації та метрології готельно-ресторанного господарства, організації ресторанного господарства, проходженні виробничої практики, виконанні НДР, виконанні курсових й дипломних проектів, у майбутній виробничо-практичній та науково-дослідній роботі.

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських). Найбільш складні питання винесено на розгляд і обговорення під час семінарських занять. Також велике значення в процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів.

Вивчення навчальної дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» передбачає формування та розвиток у здобувачів компетентностей і програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за спеціальністю J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг» галузі знань J «Транспорт та послуги» (табл. 1).

Таблиця 1

Матриця компетентностей і програмних результатів навчання, що формуються під час вивчення навчальної дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»

Шифр компетентності	Компетентності	Шифр програмних результатів навчання	Програмні результати навчання
Загальні компетентності (ЗК)			
ЗК08	Навики здійснення безпечної діяльності.	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.
		РН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
		РН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ЗК 10	Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
		РН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

		РН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
СК 02	Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	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.
		РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
		РН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
СК 03	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	РН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
		РН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
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.	РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

Методи навчання та засоби діагностики, що відповідають визначеним результатам навчання за навчальною дисципліною «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі», наведено в табл. 2, 3.

Таблиця 2

**Результати, методи навчання та методи контролю за навчальною дисципліною
«Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»**

Результати навчання за навчальною дисципліною		Методи навчання	Методи контролю
1	Знання:		
1.1	Концептуальні знання, набутті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.	лекція, практичне заняття, дискусія, вирішення конкретних задач і ситуацій, кейс-метод, самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних та командних завдань, складання, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
1.2	Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності		
2	Уміння/навички:		
2.1	Розв'язання складних непередбачуваних задач і проблем у спеціалізованих сферах професійної діяльності та/або навчання, що передбачає збирання та інтерпретацію інформації(даних), вибір методів та інструментальних засобів, застосування інноваційних підходів	лекція, практичне заняття, дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і ситуацій, кейс-метод, самонавчання через Moodle	усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних та командних завдань, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
3	Комунікація:		
3.1	Донесення до фахівців і не фахівців інформації, ідей, проблем, рішень та власного досвіду в галузі професійної діяльності.	практичне заняття, дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і ситуацій	представлення презентацій, виконання вирішених конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль
3.2	Здатність ефективно формувати комунікаційну стратегію.		
4	Відповідальність і автономія		
4.1	Управління комплексними діями або проектами, відповідальність за прийняття рішень у непередбачуваних умовах. Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності	практичне заняття, дискусія, аналітична робота, вирішення конкретних задач і ситуацій	представлення презентацій, виконання аналітично-розрахункових робіт, виконання вирішених конкретних задач і ситуацій, підсумковий контроль
4.2	Відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.		
4.3	Здатність до подальшого навчання з високим рівнем автономності.		

Таблиця 3

**Методи навчання та методи контролю програмних результатів навчання з
навчальної дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»**

Програмний результат навчання		Метод навчання	Методи контролю
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.	Лекція, семінарські заняття, індивідуальні консультації, кейс-метод, мозковий штурм. самонавчання через Moodle	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	Інтерактивні заняття, моделювання сценаріїв, семінарські заняття, дискусія, самостійна робота з підготовкою рефератів і презентацій	усне опитування, експрес-контроль, тестування, участь у дискусії, виконання індивідуальних і командних завдань, складання тематичних флеш-карт, підготовка та представлення презентацій, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
РН 12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Лекція, семінарські заняття з вирішення професійно-орієнтованих задач, мозковий штурм, кейс-метод, воркшоп, самонавчання	Усне опитування, тестування, участь у дискусії, виконання аналітично-розрахункових робіт, індивідуальних і командних завдань, презентація бізнес-плану, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль
РН 14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Тематичні лекції, кейс-метод, мозковий штурм, дискусії	виконання аналітично-розрахункових робіт, індивідуальних і командних завдань, презентація бізнес-плану, контрольна (модульна) робота, підсумковий контроль

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1.

ЗМ 1. Основи санітарії і гігієни

Тема 1. Вступ. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства

Предмет, завдання і методи. Основні напрямки державного санітарного нагляду. Мета й завдання гігієни у формуванні фахівця ресторанного та готельного господарства, короткий огляд історії розвитку гігієни та санітарії, у тому числі в Україні.

Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України ресторанного та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та господарства. Запобіжний і поточний санітарний нагляд, санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства, правова і майнова відповідальність керівників складу за порушення санітарних правил.

Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок видалення зі вживання недоброякісних продуктів.

Організація санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні лікувально-оздоровчих, побутових, розважальних та видовищних заходів.

Тема 2. Принципи раціонального та нераціонального харчування. Захворювання пов'язані з недоліками харчування. Principles of rational and irrational nutrition. Diseases are associated with nutritional deficiencies.

Харчовий раціон та характер харчування населення України. Види харчування та їх характеристика. Співвідношення рослинних і тваринних продуктів харчування і їх необхідна кількість. Ступінь засвоєння білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних елементів і фактори, що на нього впливають. Етапи процесів перетравлення і засвоєння харчових речовин. Групи призначення продуктів харчування. Роль білків, жирів, вуглеводів у енергетичному відношенні. Групи продуктів харчування. Енергетична цінність добового харчового раціону. Позитивний та негативний енергетичний баланс та їх наслідки. Енергетична рівновага та енергетичні витрати. Чинники, які впливають на енергетичний баланс організму. Раціональне та нераціональне харчування, їх значення для здоров'я людини.

Основні групи захворювань, пов'язаних з проблемою „харчування і хвороби”. Аліментарні (екзогенні) захворювання, їх причини та наслідки.

Класифікація аліментарних захворювань (за Б.Л. Смолянським). Аліментарні паталогії, які зустрічаються в Україні. Вторинні (ендогенні) хвороби пов'язані з проблемою „харчування і хвороби” та їх причини. Диференціація первинних і вторинних розладів організму. Захворювання з аліментарними чинниками ризику розвитку патологій пов'язані з проблемою „харчування і хвороби”. Характеристика та індивідуальність метаболічних реакцій організму в залежності від виду нутрієнту. Захворювання зумовлені харчовою непереносністю пов'язані з проблемою „харчування і хвороби”. Загальна характеристика груп хвороб харчової непереносності. Істинна харчова алергія та стадії її розвитку. Ознаки та прояви харчової псевдоалергії. Причини та наслідки харчової ідіосинкразії. Психогенна харчова непереносність, її прояви. Захворювання з аліментарними чинниками передачі збудника хвороби. Шляхи поширення збудника хвороби у харчових продуктах.

Topic 2. Principles of rational and irrational nutrition. Diseases are associated with nutritional deficiencies.

Food ration and nature of nutrition of the population of Ukraine. Types of food and their characteristics. The ratio of vegetable and animal foods and their required amount. The degree of assimilation of proteins, fats, carbohydrates, vitamins and mineral elements and the factors influencing it. Stages of processes of digestion and assimilation of food substances. Food groups. The role of proteins, fats, carbohydrates in terms of energy. Food groups. Energy value of the daily food ration. Positive and negative energy balance and their consequences. Energy balance and energy expenditure. Factors affecting the body's energy balance. Rational and irrational nutrition, their importance for human health.

The main groups of diseases related to the problem of "nutrition and disease". Alimentary (exogenous) diseases, their causes and consequences. Classification of alimentary diseases (according to B.L. Smolyanskyi). Alimentary pathologies found in Ukraine. Secondary (endogenous) diseases are related to the problem of "nutrition and disease" and their causes. Differentiation of primary and secondary disorders of the body. Diseases with alimentary risk factors for the development of pathologies are related to the problem of "nutrition and disease". Characteristics and individuality of the body's metabolic reactions depending on the type of nutrient. Diseases caused by food intolerance are related to the problem of "nutrition and disease". General characteristics of groups of food intolerance diseases. True food allergy and stages of its development. Signs and manifestations of food pseudoallergy. Causes and consequences of food idiosyncrasy. Psychogenic food intolerance, its manifestations. Diseases with alimentary factors of transmission of the causative agent of the disease. Ways of spreading the causative agent of the disease in food products.

ЗМ 2. Якість харчових продуктів та особливості харчування окремих груп населення

Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових 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, замінників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних výroбах. 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.

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

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.

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів та страв з яєць. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства, у тому числі яєць водоплаваючої птиці та міражних. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних і зернових продуктів та страв із сировини даного виду. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів та ягід, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів); вплив умов технологічної обробки на руйнування токсичних речовин рослинних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів. Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.

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

Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

Тема 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Гігієнні особливості харчування окремих груп населення.

Склад добового раціону та класифікація 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. Барвники, як харчові добавки для відновлення забарвлення. Види барвників за походженням. Консерванти, як харчові добавки для запобігання мікробному псуванню продуктів харчування. Види консервантів. Використання харчових добавок в Україні.

Особливості харчування дітей та підлітків. Фізіологічні потреби дітей в енергії та харчових речовинах. Розробка та виробництво продуктів дитячого харчування. Гігієнічні вимоги до продуктів дитячого харчування. Роль харчової промисловості у створенні продуктів дитячого харчування.

Особливості харчування осіб розумової праці, студентів. Характеристика особливостей трудової діяльності осіб розумової праці. Принципи організації раціонального харчування осіб розумової праці, студентів. Особливості харчування працівників сільського господарства. Неприятливі професійні чинники трудового процесу.

Організація раціонального харчування працівників сільського господарства. Особливості харчування механізаторів, рілників, доярок, птахівників, операторів. Харчування працівників нічних змін. Харчування в період напружених сільськогосподарських робіт.

Основні види нетрадиційного (альтернативного) харчування. Особливості та види вегетаріанства. Сироїдіння. Харчування макробіотиків (довгожителів). Особливості харчування йогів. Сучасні погляди на роздільне харчування.

Topic 4. Nutritional and biological value of food products. Hygienic features of nutrition of certain population groups.

The composition of the daily diet and the classification of food products depending on the nutritional and biological value. The main components of each group of products, which determine the individual effect on the body. The quality of food products, as a set of properties that determine the suitability of products for the population's nutrition. Indicators for evaluating the quality of food products and their conditioning.

General characteristics of food additives and their classification by origin. Dyes as food additives to restore color. Types of dyes by origin. Preservatives as food additives to prevent microbial spoilage of food. Types of preservatives. Use of food additives in Ukraine.

Peculiarities of nutrition of children and adolescents. Physiological needs of children in energy and nutrients. Development and production of baby food products. Hygienic requirements for baby food products. The role of the food industry in the creation of baby food products.

Peculiarities of the nutrition of intellectual workers, students. Characterization of the peculiarities of labor activity of persons with intellectual labor. Principles of

organizing rational nutrition for persons with intellectual labor, students.

Peculiarities of nutrition of agricultural workers. Unfavorable professional factors of the labor process. Organization of rational nutrition of agricultural workers. Peculiarities of nutrition of mechanized workers, farmers, milkmaids, poultry farmers, operators. Food for night shift workers. Nutrition during intense agricultural work.

The main types of non-traditional (alternative) nutrition. Features and types of vegetarianism. Raw food Nutrition of macrobiotics (longevity). Features of nutrition of yogis. Modern views on separate nutrition.

ЗМ 3. Санітарні вимоги до середовища та кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готовій їжі.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства

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. Мікробіологічні показники .санітарного стану повітряного середовища. Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Техногенні забруднення, хімічні домішки повітряного середовища; їх токсичний вплив на організм людини. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок. Забруднення повітряного середовища органічним і неорганічним пилом. Заходи щодо запобігання утворенню та проникненню в повітря виробничих приміщень і приміщень іншого призначення шкідливих речовин.

Нормативна документація, що регламентує якість повітря за фізико-хімічними показниками.

Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного та готельного господарства. Гігієнічне значення 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 відповідно до вимог ДСТУ «Вода питна».

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.

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

Гігієна вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах

Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів. Температурний та вологіший режим при зберіганні продуктів.

Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів і птиці. 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.

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.

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 відпуску м'якого морозива. Санітарні вимоги до посуду та обладнання для виробництва м'якого морозива. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.

Умови й терміни зберігання готових виробів. Санітарні вимоги до якості, упаковки, зберігання та реалізації готової продукції.

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.

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.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі і обслуговування відвідувачів. Санітарний режим відпуску їжі. Санітарні умови роздачі їжі при самообслуговуванні, у буфетах, роздавальних. 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 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. 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.

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 8. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах готельного та ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торговельних, 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.

Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів.

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

Прибирання приміщень різного призначення: обідні зали, буфети, номери для проживання, косметичні салони, вбиральні, басейни, сауни, зали для організації дозвілля та опочинку (методи, засоби, періодичність прибирання, санітарні дні).

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

Дезінсекція і дератизація. Методи дезінсекції та їх гігієнічна характеристика.

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

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та їх періодичність.

Санітарна документація. Санітарна підготовка персоналу. Гігієнічні вимоги до спецодягу. Форми забезпечення та правила користування спецодягом. Гігієнічні правила догляду за поверхнею шкіри і слизовими оболонками. Гігієна праці на різних ділянках роботи підприємств готельного та ресторанного господарства. Профілактика травматизму.

Змістовий модуль 4. Охорона праці на підприємстві

Тема 9. Правові та організаційні основи охорони праці

Міждержавні й державні стандарти в галузі туристичної діяльності та готельного господарства. Навчання з питань охорони праці. Основи пожежної безпеки. Характерні причини виникнення пожеж. Пожежонебезпечні властивості речовин. Організаційно-технічні протипожежні заходи. Технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Види горіння речовини та способи його гасіння.

Вогнегасні матеріали та речовини. Пожежна техніка й засоби захисту проектів. Заходи запобігання пожежі на підприємстві. Обов'язки адміністрації, робітників і службовців з пожежної безпеки. Основи електробезпеки. Види електрики й розмір напруги, що використовується. Особливості електротравматизму. Головні причини електротравматизму. Безпечні методи звільнення постраждалого від дії електричного струму. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках.

4. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
л		п	лаб	Інд	с.р.	
Модуль 1.						
ЗМ 1. Основи санітарії і гігієни						
Тема 1. Вступ. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.	11	2	2	-	-	7
Тема 2. Принципи раціонального та нераціонального харчування. Захворювання пов'язані з недоліками харчування. ** Topic 2. Principles of rational and irrational nutrition. Diseases are associated with nutritional deficiencies.	12	2	4	-	-	6
Разом за змістовим модулем 1	23	4	6	-	-	13

ЗМ 2. Якість харчових продуктів та особливості харчування окремих груп населення						
Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	10	2	2	-	-	6
Тема 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Гігієнічні особливості харчування окремих груп населення. ** Topic 4. Nutritional and biological value of food products. Hygienic features of nutrition of certain population groups.	12	2	4	-	-	6
Разом за змістовим модулем 2	22	4	6	-	-	12
ЗМ 3. Санітарні вимоги до середовища та кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готовій їжі						
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства.	9	2	2	-	-	5
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах. *	10	2	2	-	-	6
Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	10	2	2	-	-	6
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу	10	2	2	-	-	6
Разом за змістовим модулем 3	39	8	8	-	-	23
Змістовий модуль 4. Охорона праці на підприємстві						
Тема 9. Правові та організаційні основи охорони праці	6	2	2	-	-	2
Разом за змістовим модулем 4	6	2	2	-	-	2
Усього годин за дисципліною	90	18	22	-	-	50

*залучений стейкхолдер для спільного проведення аудиторного заняття

**тема викладається англійською мовою

5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовний модуль 1		
1.	Визначення Основних напрямків попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за підприємствами готельно-ресторанного господарства	2
2.	Розрахунок енергетичної цінності та хімічного складу добового раціону людини в залежності від віку, статі, характеру виконуваної роботи.	4
	Calculation of the energy value and chemical composition of a person's daily diet depending on age, gender, and the nature of the work performed.	
Змістовний модуль 2		
3.	Проведення експертизи харчових продуктів (консервів). Огляд партії консервів та визначення герметичності банок. Виявлення бомбажу консервних банок. Визначення загальної кислотності консервів. Examination of food products (canned foods). Inspection of a batch of canned goods and determination of the tightness of cans. Detection of bombing cans. Determination of the total acidity of canned foods.	4
Змістовний модуль 3		
4.	Визначення діоксиду азоту в атмосферному повітрі та масової концентрації пилу населеного пункту.	2
5.	Визначення органолептичних властивостей консервних виробів: зовнішній вигляд, консистенція, запах, смак, колір.	2
6.	Визначення органолептичних властивостей в харчових продуктах (ковбасні вироби)	2
7.	Відбір проб для аналізу та визначення якості ковбасних виробів різного виду (варена, копчена, напівкопчена)	2
8.	Визначення нітритів та нітратів в харчових продуктах, овочах, фруктах, воді.	2
Змістовний модуль 4		
9.	Правові та організаційні основи охорони праці. Підсумки роботи з практичних занять	2
	Всього годин	22

6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовний модуль 1		
1.	Державний санітарний нагляд, його форми та організація.	3
2.	Санітарна підготовка персоналу.	2
3.	Основні принципи охорони здоров'я та їх соціальне значення.	3
4.	Основні гігієнічні вимоги до побудови харчового раціону людини	3
5.	Чинники, що впливають на енергетику життєдіяльності організму. Рекомендовані величини фізіологічної потреби в енергії.	2
Разом за змістовим модулем 1		13
Змістовний модуль 2		
6.	Характеристика та відмінність основних харчових добавок, концентратів та консервантів. Гігієнічні основи їх використання.	2
7.	Сертифікація продовольчої сировини і харчових продуктів.	2
8.	Санітарні вимоги до роздачі страв та прийому їжі.	1
9.	Санітарні вимоги до приймання харчових продуктів.	2
10.	Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.	2
11.	Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів	1
12.	Особливості харчування дітей і підлітків, робітників промислових підприємств та спортсменів.	2
Разом за змістовим модулем 2		12
Змістовний модуль 3		
13.	Основні принципи видалення та знешкодження рідких відходів.	1
14.	Основні принципи видалення та знешкодження твердих відходів.	1
15.	Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких та твердих відходів, харчових відходів.	1
16.	Гігієнічні вимоги до природного освітлення.	1
17.	Санітарні вимоги до первинної обробки риби (живої, мороженої, солоні).	1
18.	Санітарні вимоги до первинної обробки м'яса, виготовлення фаршу.	1
19.	Санітарні вимоги до первинної обробки овочів.	1
20.	Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.	1
21.	Санітарні вимоги до виготовлення кондитерських виробів з кремом та пиріжків у фритюрі.	2
22.	Санітарні вимоги до виготовлення м'якого морозива.	1
23.	Хвороби, що передаються через їжу. Харчові отруєння.	1
24.	Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей, стрептококи, ентерококи) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.	1

25.	Отруєння неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (отрутні гриби, рослини, отруєні внутрішні органи риб і тварин) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.	1
26.	Санітарні вимоги до утримання приміщень, способи їхнього прибирання, інвентар для прибирання, його маркування	1
27.	Лабораторний контроль санітарного стану підприємств ресторанного господарства (порядок та час відбору проб, їхнє лабораторне дослідження).	1
28.	Боротьба з комахами (епідеміологічна роль комах та засоби боротьби з ними).	1
29.	Боротьба з гризунами (епідеміологічна роль гризунів та засоби боротьби з ними).	1
30.	Методи оцінки якості дезінфікуючих засобів.	1
31.	Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного господарства (гігієнічні вимоги до догляду за шкірою, слизовими оболонками, до санітарного огляду).	1
32.	Профілактичні медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація.	1
33.	Санітарна підготовка персоналу. Громадський санітарний актив.	2
Разом за змістовим модулем 3		23
Змістовний модуль 4		
34.	Нормативна база з питань охорони праці.	2
Разом за змістовим модулем 4		2
Разом		50

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

В освітньому процесі використовуються наступні методи навчання: тематичні лекції; практичні заняття із вирішення професійно-орієнтованих задач; інтерактивні заняття; мозковий штурм, експрес контроль, індивідуальні заняття із підготовкою рефератів, презентацій; виконання практичних завдань, наведених в інструктивно-методичних матеріалах, консультації з викладачем; самонавчання на основі конспектів, посібників та іншої рекомендованої літератури, навчальних мультимедійних матеріалів, через модульне об'єктно-орієнтоване динамічне навчальне середовище – Moodle (табл. 2).

Матеріали курсу «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» розміщені на платформі «MOODLE» <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1021>

Дистанційне навчання в Уманському НУ здійснюється відповідно до положення «ПРО СИСТЕМУ УПРАВЛІННЯ НАВЧАННЯМ MOODLE УМАНСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ» <https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-sistemu-upravlinnya-navchannyam-Moodle-Umanskogo-NUS.pdf>

В умовах дистанційної освіти проведення лекцій і практичних занять відбувається у форматі відеоконференцій. Для організації освітнього процесу використовуються такі технічні сервіси, як Zoom, Viber, Telegram, Moodle та електронна пошта.

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для забезпечення оцінювання студентів проводиться поточний (модульний) контроль.

Модульний контроль передбачає перевірку стану засвоєння визначеної системи елементів знань і вмінь студентів з того чи іншого модулю.

При контролі систематичності та активності роботи на лабораторних заняттях оцінюванню в балах підлягають: рівень знань, необхідний для виконання лабораторних робіт, що передбачені завданнями для самостійного опрацювання; повнота, якість і вчасність їх виконання та результати захисту; рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на лабораторних заняттях; вміння виготовляти і аналізувати постійні і тимчасові препарати, техніка виготовлення препаратів, вміння користуватись мікроскопом тощо.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінюванню в балах підлягають теоретичні знання і практичні уміння, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться письмово у формі тестів.

Повторне виконання модульних контрольних робіт на вищу кількість балів дозволяється, як виняток, з поважних причин за погодженням викладача, який викладає дисципліну.

У разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, з дозволу викладача, скласти їх до останнього семінарського заняття. Час і порядок складання визначає викладач. У разі, коли студент не з'явився на проведення модульної контрольної роботи без поважних причин, він отримує нуль балів. Перездача модульного контролю допускається у строки, які встановлюються викладачем.

Знання студента з певного модуля вважаються незадовільними, за умови коли сума балів його поточної успішності та за модульний контроль складають менше 61% від максимально можливої суми за цей модуль. У такому випадку можливе повторне перескладання модуля у терміни встановлені викладачем.

Рейтингова сума балів з навчальної дисципліни після складання модулів і підсумкового модульного контролю виставляється як сума набраних студентом балів протягом семестру та балів набраних студентом на підсумковому контролі. До підсумкового контролю допускаються студенти, які виконали всі модульні контролі, передбачені для даної навчальної дисципліни і за рейтинговим показником набрали не менш як 35 балів.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів навчання студентів на заключному етапі вивчення дисципліни і проводиться відповідно до навчального плану у вигляді екзамену в термін, встановлений графіком навчального процесу та в обсязі навчального матеріалу, визначеному даною робочою програмою навчальної дисципліни. Форма проведення контролю є комбінованою (передбачає усну відповідь на два теоретичних питання і письмово на один комплект тестових завдань). Зміст і структура контрольних завдань, екзаменаційних білетів і критерії оцінювання визначаються рішенням кафедри.

Якщо у підсумку студент отримав за рейтинговим показником оцінку «FX», то він допускається до повторного складання підсумкового контролю з дисципліни. Студент, допущений до повторного складання підсумкового контролю зобов'язаний у терміни, визначені деканатом, перездати невиконані (або виконані на низькому рівні) завдання поточно-модульного контролю, виконати модульні контролі і скласти підсумковий контроль. Рейтинговий показник студента з навчальної дисципліни при цьому визначається за результатами повторного складання підсумкового контролю і не впливає на загальний рейтинг студента.

9. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

В основу рейтингового оцінювання знань студента закладена спеціальна 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати студент за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, підсумкового контролю тощо).

Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (заліку) студент може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі студент може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.

Кількість балів, які можна набрати у ході вивчення курсу дисципліни розподіляються наступним чином: Розподіл балів, присвоюваних студентам при вивченні дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»

Поточний (модульний) контроль										Сума
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ (ЗМ)	ЗМ 1		ЗМ 2		ЗМ 3				ЗМ 4	
Кількість балів за ЗМ	13		13		26				8	60
Теми	Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т6	Т7	Т 8	Т 9	
Кількість балів за темами	5	5	5	5	5	5	5	5	5	45
в т.ч. за видами робіт: індивідуальне опитування	3	3	3	3	3	3	3	3	3	27
практичні заняття	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
виконання СРС	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
тестування за ЗМ	3		3		6				3	15
Бали за науково-дослідну роботу/Заохочувальні бали										10
Підсумковий контроль										30
Сума										100

Поточний контроль. Об'єктами *поточного контролю* знань студентів є активність і систематичність роботи на практичних заняттях, проходження тестування за темами, індивідуальне опитування, виконання завдань для самостійної роботи студентів.

При контролі на *практичних заняттях* оцінці підлягають: рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах; рівень оволодіння практичними навичками при виконанні практикуму; оформлення результатів практикуму; результати бліцопитування.

Під час контролю виконання завдань для *самостійної роботи* оцінюванню підлягають: правильність і повнота врахування усіх складових завдання; обґрунтованість відповіді.

При контролі виконання *тестових завдань* за темами та *підсумкового модульного завдання* оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування тем навчальної дисципліни. Контроль проводиться у вигляді відповідей на тестові питання.

Максимальна сума балів поточного контролю з дисципліни за 1 семестр – 70. Бали розподіляються наступним чином:

1. Систематичність та активність роботи на практичних заняттях оцінюється в 1 бал (всього 11 балів):

а) відповідь з теоретичних питань, що стосуються теми роботи / виконання практичної роботи – 0,5 – 3 бали;

б) оформлення результатів лабораторного практикуму – 0,5 – 1 бали.

2. Тестування за відповідними змістовними модулями навчальної дисципліни – 1 – 3 бали (всього 15 балів).

3. Виконання завдань для самостійної роботи студентів оцінюється в 0,5 – 1 бали:

а) виконання завдань до лабораторної роботи – 0,5 – 1 бал;

б) підготовка презентації – 0,5 – 1 бал.

Заохочувальні бали – представлення результатів науково-дослідних робіт: участь у студентських олімпіадах, конкурсах наукових робіт, грантах, науково-дослідних проектах – 1–10 балів; публікація наукових статей, тез доповіді на конференції– 1–10 балів.

Виконання студентами завдання повинно носити виключно самостійний характер. Тому, за використання заборонених джерел (шпаргалок, засобів зв'язку та ін.) чи підказок студент одержує нульову оцінку. Списування під час контрольних заходів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Підсумковий контроль. Форма проведення підсумкового контролю з дисципліни передбачає відповідь на тести, або залікові питання, що містяться у курсі «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» на платформі Moodle. За 1 правильно вирішене тестове завдання студент отримує 1 бал, або за 1 відповідь на усне питання студент може отримати від 0 до 10 балів. Таким чином, під час заліку студент може отримати максимум 30 балів (1 × 30 тестових питань, або 3×10 усних питань).

10. 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

Оцінка «відмінно» (90 – 100 балів). Здобувач має систематичні та глибокі знання навчального матеріалу, вміє без помилок виконувати практичні завдання, які передбачені програмою курсу, засвоїв основну й ознайомився з додатковою літературою, викладає матеріал у логічній послідовності, робить узагальнення й висновки, наводить практичні приклади у контексті тематичного теоретичного матеріалу.

Оцінка «добре» (74 – 89 балів). Здобувач повністю засвоїв навчальний матеріал, знає основну літературу, вміє виконувати практичні завдання, викладає матеріал у логічній послідовності, робить певні узагальнення й висновки, але не наводить практичних прикладів у контексті тематичного теоретичного матеріалу або допускає незначні помилки у формулюванні термінів, категорій, невеликі помилки у розрахунках при вирішенні практичних завдань.

Оцінка «задовільно» (60 – 73 бали). Здобувач засвоїв матеріал не у повному обсязі, дає неповну відповідь на поставлені теоретичні питання, припускається грубих помилок при вирішенні практичного завдання.

Оцінка «незадовільно» (менше 60 балів). Здобувач не засвоїв навчальний матеріал, дає неправильні відповіді на поставлені теоретичні питання, не володіє основними методами наукових досліджень при виконанні практичних завдань. Здобувач не допускається до складання іспиту, якщо кількість балів одержаних за результати успішності під час поточного та модульного контролю (відповідно змістовому модулю) впродовж семестру в сумі не досягла 35 балів.

10. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації освітнього процесу з навчальної дисципліни *«Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»* включає:

- освітньо-професійну програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

1. Розборська Л.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни *«Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»* для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги освітньої програми Готельно-ресторанна справа – Умань: Уманський НУ, 2025. 108 с.

2. Біологічно-активні речовини в харчових технологіях. Методичні вказівки. - Умань, 2024.- 47 с.

3. Розборська Л.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни *«Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»* для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньо-професійної програми *«Готельно-ресторанна справа»* першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУ. 2025. 30 с.

11. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

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 30.07.1998 р. № 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 України "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. № 12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004 р. № 143
19. Постанова КМ України від 2.09.2015 р. № 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. Медико-біологіческие требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185 с.
24. Державні Санітарні Норми та Правила «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» від 29.12.2012 № 1140
25. Конвенція № 172 "Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах". Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія.
26. Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні від 22.06.99 року № 1109.
27. Ванханен В.В., Ванханен В.Д., Ципріян В.І. Нутріціологія: Підручник. – Донецьк: Донецчина, 2001. 474 с.
28. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. Суми : Університетська книга, 2010. 398 с.
29. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутріології. – К.: Здоров'я, 1999. – 566 с.
30. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
31. Сімакова О.О. Конспект лекцій з дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі», 2016 р. – 65 с.
32. Смоляр В.І. Гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000. – 296 с.
33. 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. - 441 с.
34. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. - К.: Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 448 с.
35. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
36. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. – К.: Інкос, 2007. – 280 с.
37. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг. – К.: Академія, 2006. – 312 с.

37. Мостова Л.М., Новикова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
38. Навчальний посібник. Гігієна та санітарія ресторанного господарства. В.В Євлаш, М.П. Головка, О.П.Прісс, М.Л. Серік. Видавництво “Світ Книг”, Харків 2019. – 245 с.

Інформаційні ресурси

1. Вища Освіта України і Болонський процес // Навчальна програма. – Київ – Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В.Гнатюка, 2004. – 18 с.
2. www.moz.gov.ua
3. www.ses.gov.ua
4. <http://mozdoks.kiew.ua>
5. <http://normativ.com.ua/sanpin/>
6. Сайт кафедри біології <https://biology.udau.edu.ua/>
7. Дистанційна освіта. Уманський НУ <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=799>
8. Наукова бібліотека Уманського НУ <https://library.udau.edu.ua/>

13. ПЕРЕЗАРАХУВАННЯ ТА ВИЗНАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни або окремого її елемента відбувається відповідно до Положення про порядок визнання в Уманському національному університеті результатів навчання, отриманих у неформальній та/або інформальній освіті.

Здобувачі вищої освіти мають право на визнання результатів навчання в неформальній та інформальній освіті (курси навчання в центрах освіти, курси інтенсивного навчання, семінари, конференції, олімпіади, конкурси наукових робіт, літні чи зимові школи, бізнес-школи, тренінги тощо) в обсязі, що загалом не перевищує 25 % освітньої програми.

Перезарахування та визнання результатів навчання з дисципліни або окремого її елемента в рамках академічного співробітництва з вищими навчальними закладами-партнерами на підставі договорів та угод здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ECTS або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків студентів, прийнятої у країні вищого навчального закладу-партнера, якщо в ній не передбачено застосування ECTS.

14. ПОЛІТИКА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

У процесі навчання дисципліни, студенти повинні дотримуватися встановлених правил академічної доброчесності, визначених Кодексом доброчесності Уманського національного університету. При підготовці рефератів, виконанні індивідуальних науково-дослідних завдань, а також під час проведення контрольних заходів очікується, що всі роботи подані студентами будуть їхніми оригінальними дослідженнями та міркуваннями.

Будь-які види порушення академічної доброчесності, зокрема плагіат, неправомірне використання чужих ідей, фальсифікація даних чи співучасть у таких діяннях, є абсолютно неприпустимими і не толеруються. Виявлення ознак академічної недоброочесності у письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від обсягу порушення.

З метою запобігання порушенням і підвищення якості академічних робіт, студентам настійно рекомендується користуватися належними академічними ресурсами та інструментами для перевірки робіт на плагіат, а також звертатися за консультаціями з питань правильного цитування і академічного письма.

15. ЗМІНИ У РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ НА 2025/2026 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

1. Зміни шифрів спеціальності та галузі знань згідно постанови Кабінету Міністрів України від 30.08.2024 р №1021.
2. Коригування у розподілі балів.
3. Оновлення переліку рекомендованої літератури, методів навчання і контролю, методичних посібників, інформаційних ресурсів.