

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Інженерно-технологічний факультет
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ОК 21 Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства**

Обов'язковий

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми

«Готельна і ресторанна справа»

(назва)

За спеціальністю

241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр,назва)

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Розробник: Мельник О.Ю., к.т.н., доц. кафедри технології харчування
Боковець С.П., асистент кафедри технології харчування
(підпис) (прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування (назва кафедри)	протокол від 14.06.2022 № 18
	В.п. завідувача кафедри <u>Мельник О.Ю.</u> (підпис) Мельник О.Ю. (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Степанова Т.М.
(підпис)

(Степанова Т.М.)
(ПІБ)

В.п. заступника декана факультету,
де реалізується освітня програма

Болгова Н.В.
(підпис)

(Болгова Н.В.)
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: Перцевой Ф.В.
(ПІБ)

Бідюк Д.О.
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
Ліцензування та акредитації

Н. Барамік
(підпис)

(Н. Барамік)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 10.08. 2022р.

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства							
2.	Факультет/кафедра	БТФ, кафедра технології харчування							
3.	Статус ВК	Обов'язковий							
4.	Програма, складовою якої є ОК	ОП «Готельна і ресторанна справа»							
5.	ВК може бути запропонований для	-							
6.	Рівень НРК	6-й рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 2-й семестр Тривалість вивчення – 15 тижнів							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів							
9.	Загальний обсяг годинта їх розподіл	Контактна робота (заняття)						Самостійна робота	
		Лекційні		Практичні /семінарські		Лабораторні			
		Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.
		30	-	-	-	44	-	76	-
10.	Мова навчання	Українська							
11.	Викладач/ Координатор освітнього компонента	Мельник Оксана Юріївна							
11.1	Контактна інформація	oxana7@i.ua							
12.	Загальний опис освітнього компонента	Програма курсу «Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства» призначена для придбання теоретичних знань та формування практичних навиків для забезпечення гігієнічно-санітарного контролю харчових продуктів на всіх етапах технологічної переробки, під час транспортування, зберігання та реалізації; гігієнічно-санітарного контролю за проектуванням і будівництвом харчових підприємств та готельно-ресторанних комплексів; планування і реалізація комплексних санітарних, еколого-гігієнічних заходів, спрямованих на оптимізацію екологічного середовища у закладах готельного та ресторанного господарства.							
13.	Мета освітнього компонента	ОК призначений для формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств харчування, у тому числі, по організації санітарного режиму підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства, та санітарно-гігієнічних вимог до виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів в умовах підприємств готельно-ресторанного господарства.							
14.	Передумови вивчення ВК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами, «Технологія оздоровчих харчових продуктів», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг закладів ресторанного господарства».							
15.	Політика академічної доброчесності	За порушення правил академічної доброчесності студент буде притягнутий до такої форми відповідальності як: – повторне проходження <u>залику</u> .							
16.	Посилання на курсу системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=2033							

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ВК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ВК (вказати номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)		Як оцінюється ДРН
	ПРН 1	ПРН 7	
ДРН1. Знати, розуміти і вміти загальні положення з санітарії та гігієни та використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	x		Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Залік Комп'ютерне тестування (атестація)
ДРН2. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.		x	
ДРН3. Організувати санітарний нагляд за підприємствами, самостійно працювати з відповідною санітарною документацією, керуватися санітарним законодавством, зважаючи на адміністративну та юридичну відповідальність за порушення санітарного законодавства.	x		
ДРН 4. Обґрунтувати окремі санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень закладів готельно-ресторанного господарства, до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств, до їх утримання та особистої гігієни персоналу.		x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу								Рекомендована література ⁵	
	Аудиторна робота						Самостійна робота			
	Лк		П.з/семін.з		Лаб.з.		Денна	Заоч.		
Денна	Заоч.	Денна	Заоч.	Денна	Заоч.					
<p>ЛК. Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та вимоги до розміщення приміщень закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>1.Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах ресторанного та готельного господарства.</p> <p>2.Санітарні вимоги до утримання території закладів готельного та ресторанного господарства.</p> <p>3.Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки.</p> <p>ЛЗ. Гігієнічні вимоги до планування приміщень. Складські приміщення.</p> <p>СРС. 1. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного та готельного господарств.</p>										
		6				4		10		[2, 4, 6, 10]
<p>ЛК. Тема 2. Санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю та навколишнього середовища.</p> <p>1.Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання</p> <p>2.Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю.</p> <p>3.Санітарно-гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів.</p> <p>ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю і посуду.</p> <p>СРС. 1. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів та тари.</p>										
		4				4		10		[3, 6, 8, 10]
<p>ЛК. Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування, особистої гігієни персоналу, зберігання харчових продуктів.</p> <p>1. Гігієнічні принципи видалення і знешкодження рідких залишків.</p> <p>2. Гігієнічні принципи видалення і знешкодження твердих залишків.</p> <p>3.Організація зберігання</p>										
		6	-	-	-	8	-	10	-	[1, 7, 9, 11]

<p>продуктів харчування і напівфабрикатів.</p> <p>4. Особиста гігієна працівників ресторанного та готельного господарства.</p> <p><i>ЛЗ. Особиста гігієна персоналу.</i></p> <p><i>Гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів.</i></p> <p>СРС. 1. Санітарна документація. Лабораторний контроль.</p>									
<p>ЛК. Тема 4. <i>Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної та первинної обробки харчових продуктів.</i></p> <p>1. Мета механічної кулінарної обробки продуктів</p> <p>2. Механічна кулінарна обробка м'яса та субпродуктів.</p> <p>3. Санітарно-гігієнічні вимоги до первинної (механічної) обробки харчових продуктів.</p> <p><i>ЛЗ. Санітарні вимоги до механічної обробки овочів.</i></p> <p>СРС. 1. Механічна обробка риби. Механічна обробка овочів та фруктів.</p>	2	-	-	-	4	-	10	-	[4, 6, 7]
<p>ЛК. Тема 5. <i>Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів.</i></p> <p>1. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.</p> <p>2. Технологічні прийоми теплової обробки харчових продуктів.</p> <p><i>ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів</i></p> <p>СРС. 1. Допоміжні прийоми теплового оброблення.</p>	2	-	-	-	4	-	10	-	[4, 6, 7]
<p>ЛК. Тема 6. <i>Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення виробів, смажених у фритюрі та до виробництва м'якого морозива. Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування холодних страв, напоїв, кондитерських виробів.</i></p> <p>1. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв.</p> <p>2. Особливі санітарні вимоги до приготування напоїв.</p> <p>3. Санітарні вимоги до підготовки сировини в кондитерському цеху.</p> <p>4. Санітарні вимоги до обладнання інвентарю, посуду і тари кондитерського цеху.</p> <p><i>ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги</i></p>	4	-	-	-	8	-	8	-	[1, 4, 7]

до виготовлення виробів, смажених у фритюрі. Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування холодних страв, напоїв, кондитерських виробів. СРС 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва м'якого морозива.									
ЛК Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання і реалізації кулінарної продукції. 1. Санітарні вимоги до транспортування кулінарної продукції. 2. Санітарні вимоги до приймання і реалізації кулінарної продукції. ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів. СРС. 1. Особливості санітарних вимог до відпускання, транспортування та реалізації кулінарних страв та виробів у філіях закладів ресторанного господарства.	2	-	-	-	4	-	8	-	[2, 3, 4]
ЛК Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції та профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств харчування. 1. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів. 2. Загальні поняття про захворювання, спричинені недоброякісними харчовими продуктами. 3. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства. 4. Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробної природи та їх профілактика. ЛЗ. Харчові отруєння. Шляхи розповсюдження інфекційних захворювань. Загальні принципи профілактики інфекційних захворювань. Кишкові інфекції та їх попередження. СРС. 1. Харчові отруєння небактеріального походження та їх профілактика.	4	-	-	-	8	-	10	-	[2, 3, 6]
Всього	30	-	-	-	44	-	76	-	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин (дн)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин (дн)
ДРН 1	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу). Лабораторне заняття (демонстрація нормативної та технологічної документації).	10	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів.	20
ДРН 2	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу). Лабораторне заняття (демонстрація нормативної та технологічної документації).	22	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів.	20
ДРН 3	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу). Лабораторне заняття (демонстрація нормативної та технологічної документації).	22	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів.	20
ДРН 4	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу). Лабораторне заняття (демонстрація нормативної та технологічної документації).	20	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація результатів лабораторних занять, оформлення звітів.	16

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Діагностичне оцінювання (зазначається за потреби)

5.2. Сумативне оцінювання

5.2.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів/20%	7 тиждень
2.	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	20 балів/20%	14 тиждень
3	Комп'ютерне тестування (атестація)	15 балів/15%	8 тиждень
4.	Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів/15%	14 тиждень
4.	Залік	30 балів/30%	16 тиждень

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Оцінка знань	<15 балів	16-24 балів	25-33 балів	35 балів

шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять	<15 балів	16-24 балів	25-33 балів	35 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Комп'ютерне тестування (атестація)	<6 балів	6-10 балів	10-12 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	<6 балів	6-10 балів	10-12 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Залік	<60 балів	60-74 балів	75-89 балів	90-100 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.3. Формативне оцінювання

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-14	7 тиждень
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 15-28	14 тиждень
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	8 тиждень
4.	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	14 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Корзун В.Н. Гігієна харчування / Н.В. Корзун – К.: КНТЕУ, 2003. – 236с.
2. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. образования: Учеб.пособие для сред. проф. образования / Л.В. Мармазова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 136с.
3. Мудрецова-Висс К.А. Микробиология, санитария и гигиена / К.А. Мудрецов-Висс, Кудряшова А.А., Дедюхина В.П. – М.: Деловая литература, 2001. – 378с.
4. Павловська Л.Ф. Основи фізіології, гігієни та проблеми безпеки харчування / Л.Ф. Павловські, Л.Р. Димітрієвич, Н.В. Дуденко – Суми: ВТД «Університетська книга».
5. Ванханен В.В. Учение опитании Т. 1. Питание здорового и больного человека / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен – Донецк, «Донеччина», 2000. – 352с.
6. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399с.
7. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування / В.І. Смоляр – К.: Здоров'я, 2000. – 335с.
8. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”
9. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30
10. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України)
11. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р. №)

12. Інформаційні ресурси
 1. <http://www.restaurator.ru>
 2. <http://services.rol.ru>
 3. <http://www.fsis.usda.gov>
 4. <http://www.turopa.eusurv.org>