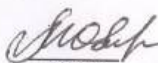


Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента
ОК 22 Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства
Обов'язковий

Спеціальність	J2 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельна і ресторанна справа»
Рівень вищої освіти	Бакалавр

Розробник: Мель Оксана МЕЛЬНИК, к.т.н., доц. кафедри технології харчування

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування (назва кафедри)	протокол від <u>04.06.2025</u> № <u>23</u>
	Завідувача кафедри  (підпис) <u>Оксана МЕЛЬНИК</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

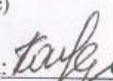

(підпис)

Тетяна СТЕПАНОВА
(ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма


(підпис)

Наталія БОЛГОВА
(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана: 
(ПІБ) Олена КОШЕЛЬ.


(ПІБ) Сергій БОКОВЕЦЬ
(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
Ліцензування та акредитації


(підпис)

Надія БАРАНИК
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.06 2025р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ВК	Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства							
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій, кафедра технології харчування							
3.	Статус ВК	Обов'язковий							
4.	Програма, складовою якої є ОК	ОП «Готельно-ресторанна справа»							
5.	ВК може бути запропонований для	-							
6.	Рівень НРК	6-й рівень							
7.	Семестр та тривалість вивчення	Денна – 1,2-й семестр Тривалість вивчення – 32 тижнів							
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів							
9.	Загальний обсяг годин та 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 проєктуванням і будівництвом харчових підприємств та готельно-ресторанних комплексів; планування і реалізації 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 повторна здача лабораторних робіт та здача заліку.							
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 (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП)					Як оцінюється ДРН
	ПРН 1	ПРН6	ПРН 7	ПРН9	ПРН16	
ДРН1. Знати, розуміти загальні положення з санітарії та гігієни, використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	x				x	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять Залік Комп'ютерне тестування
ДРН2. Організовувати 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. Організовувати 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		
ДРН 5. Аналізувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.		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.	
Осінній семестр									
ЛК. Тема 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та вимоги до розміщення приміщень закладів готельного та ресторанного господарства. 1.Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах ресторанного та готельного господарства. 2.Санітарні вимоги до утримання території закладів готельного та ресторанного господарства. 3.Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки. ЛЗ. Гігієнічні вимоги до планування приміщень. Складські приміщення. СРС. 1. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного та готельного господарств.	2				6		8		[2, 4, 6, 10]
ЛК. Тема 2. Санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю та навколишнього середовища. 1.Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання 2.Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю. 3.Санітарно-гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів. ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю і посуду. СРС. 1. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів та тари.	4				6		8		[3, 6, 8, 10]
ЛК. Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчування, особистої гігієни персоналу, зберігання харчових продуктів. 1. Гігієнічні принципи видалення і знешкодження рідких залишків. 2. Гігієнічні принципи видалення і знешкодження твердих залишків. 3.Організація зберігання	4	-	-	-	6	-	8	-	[1, 7, 9, 11]

продуктів харчування і напівфабрикатів. 4. Особиста гігієна працівників ресторанного та готельного господарства. ЛЗ. Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів. СРС. 1. Санітарна документація. Лабораторний контроль.									
ЛК. Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної та первинної обробки харчових продуктів. 1. Мета механічної кулінарної обробки продуктів 2. Механічна кулінарна обробка м'яса та субпродуктів. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до первинної (механічної) обробки харчових продуктів. ЛЗ. Санітарні вимоги до механічної обробки овочів. СРС. 1. Механічна обробка риби. Механічна обробка овочів та фруктів.	2	-	-	-	6	-	8	-	[4, 6, 7]
ЛК. Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів. 2. Технологічні прийоми теплової обробки харчових продуктів. ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів СРС. 1. Допоміжні прийоми теплового оброблення.	2	-	-	-	6	-	8	-	[4, 6, 7]
Весняний семестр									
ЛК. Тема 6. 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. 1. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв. 2. Особливі санітарні вимоги до приготування напоїв. 3. Санітарні вимоги до підготовки сировини в кондитерському цеху. 4. Санітарні вимоги до обладнання інвентарю, посуду і тари кондитерського цеху. ЛЗ. Санітарно-гігієнічні вимоги	4	-	-	-	6	-	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	-	-	-	6	-	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. Харчова та санітарна токсикологія. 3. Загальні поняття про захворювання, спричинені недоброякісними харчовими продуктами. 4. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства. 5. 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	-	-	-	2	-	10	-	[2, 3, 6]
ЛК Тема 8. Готельні господарства та санітарно-	4	-	-	-	-	-	10	-	[6, 14]

гігієнічні вимоги до них. 1. Готельні господарства. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни та приміщень в готельних господарствах 3. Прибиральні роботи в закладах готельного господарства. СРС. 1. Перелік засобів для чищення, миття та дезінфекції.									
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 ОСВІТНІМ 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
---	-------------------------------	--------------------------------	----------------

Осінній семестр			
	Модуль 1 (50 балів)		
1.	Проміжне тестування	20 балів / 26%	7 тиждень
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	30 балів / 24%	Під час заняття
	Модуль 2 (50 балів)		
3.	Проміжне тестування	20 балів / 20%	15 тиждень
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	30 балів / 30%	Під час заняття
Весняний семестр			
	Модуль 1 (50 балів)		
1.	Проміжне тестування	20 балів / 20%	До кінця 8 тижня
2.	Виконання і захист лабораторних робіт	20 балів / 20%	Під час заняття
3.	Презентація теми за індивідуальним завданням	10 балів / 10 %	7 тиждень
	Модуль 2 (50 балів)		
3.	Проміжне тестування	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
4.	Виконання і захист лабораторних робіт	10 балів / 10%	Під час заняття
5.	Презентація теми за індивідуальним завданням	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
6.	Залік	60 -100 балів	До кінця 16 тижня

5.2.2. Критерії оцінювання

Компонент*	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
	<10 балів	11-14 балів	15-17 балів	18-20 балів
Проміжне тестування (або письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу)	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист лабораторних робіт	<4 балів	5-6 балів	7-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація теми за індивідуальним завданням	<10 балів	11-14 балів	15-17 балів	18-20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація теми за індивідуальним завданням	<4 балів	5-6 балів	7-8 балів	9-10 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність,

		складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання		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
Осінній семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 1-3	7 тижднів
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 4-5	14 тижднів
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до тестування	7, 14 тижднів
5	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до здачі індивідуального завдання	
Весняний семестр		
1.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 6-7	7 тижднів
2.	Письмовий контроль знань після вивчення тем 8	14 тижднів
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-14 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час виконання завдання за даною темою	14 тижднів
5	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до здачі індивідуального завдання	

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Грегірчак Н.М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництва з основами НАССР / Н.М. Грегірчак, С.М. Тетеріна, Т.М. Нечипор – К.: НУХТ, 2018. – 274 с.

2. Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства : Конспект лекцій для студентів 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 80.

3. Гігієна та санітарія об'єктів готельного і ресторанного господарства : Лабораторний практикум для студентів 1 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, освітній ступень «Бакалавр» / уклад. О.Ю. Мельник, С.П. Боковець, - Суми: Сумський національний аграрний університет, 2023р. – с. 58.

4. Бабієнко, В. В., Мокієнко, А. В., Грузевський, О. А., Опря, Є. В. Гігієна закладів охорони здоров'я: навчальний посібник. — Одеса: Прес-кур'єр, 2022. — 444 с.

5. Мальцева, О. Б., Ляховець, Л. О., Семаль, Н. В. Гігієна: навчальний посібник. — Ужгород: Друкарня Брежа, 2023. — 164 с.

6. Євлаш, В. В., Головка, М. П., Прісс, О. П., Серік, М. Л., Старостенко, Б. О., Газзаві-Рогозіна, Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. — Харків: ХДУХТ, 2023. — 246 с. — ISBN 978-966-2678-58-1

7. Пшиченко, В. В., Черно, В. С. Гігієна харчування: навчальний посібник. — Миколаїв: ЧНУ ім. П. Могили, 2024. — 318 с. — ISBN 978-966-336-454-4

Нормативна документація

8. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>

9. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15?lang>

10. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII. Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

11. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07.2002 р. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>

12. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво : СанПін 42-123-5777-91. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91>

13. Санітарні правила утримання територій населених місць : СанПін 42-128-4690-88. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v4690400-88>

14. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. — Міністерство регіонального розвитку та будівництва України. — Київ, 2009. — 54 с.

15. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009 / Мінрегіонбуд України. — Київ, 2010. — 83 с.

16. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень : ДСН 3.3.6.042-99 : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99>

17. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування : ДСП 4.4.5.078-2001 : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/ru/v0139488-01>

Інформаційні ресурси

1. <http://www.fsis.usda.gov>

2. <http://www.turopa.eusurv.org>