

## Силабус курсу Гігієна і санітарія в галузі

**Освітній ступінь:** бакалавр  
**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування  
**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа  
**Освітньо-професійна програма:** Готельно-ресторанна справа  
**Кількість кредитів:** 4  
**Рік підготовки:** 1-й, 2 семестр  
**Компонент освітньої програми:** обов'язковий  
**Мова викладання:** українська



### Керівник курсу

к.б.н., доц. каф. туризму Пригара Ольга Василівна  
Контактна інформація: [olha.pryhara@uzhnu.edu.ua](mailto:olha.pryhara@uzhnu.edu.ua)

### Опис дисципліни

**Метою вивчення дисципліни** «Гігієна і санітарія в галузі» є формування у майбутніх фахівців компетентностей у сфері розробки та контролю заходів по забезпеченню санітарно-гігієнічних норм і правил при організації обслуговування туристів та експлуатації підприємств готельно-ресторанного господарства.

**Завданням вивчення дисципліни** «Гігієна і санітарія в галузі» є оволодіння базовими науковими знаннями про санітарію та гігієну в галузі готельно-ресторанної справи, в тому числі:

- оволодіння знаннями державного санітарного законодавства та нормативно-технічної документації у галузі готельно-ресторанного господарства;
- засвоєння понятійного апарату по санітарно-гігієнічній діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- формування у здобувачів гігієнічного підходу до вирішення питань по проектуванню, технічному оснащенню та утримання підприємств готельно-ресторанного господарства;
- набуття вмінь і навиків по дотриманню санітарно-гігієнічних вимог до технологічних процесів в процесі обслуговування туристів;

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» є санітарні та гігієнічні вимоги у сфері організації готельно-ресторанного господарства.

### Навчальний контент

**Модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень та утримання підприємств ресторанного та готельного господарств**

**Тема 1. Санітарія і гігієна та її завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств.**

Предмет та завдання гігієни та санітарії в сервісному бізнесі. Мета та завдання «Санітарії та гігієни підприємств ресторанного господарства у формуванні спеціалістів з технології

харчування. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до організації виробничого процесу на підприємствах у сучасних екологічних і економічних умовах.

Санітарна служба України, її мета і завдання. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби.

Державний санітарний нагляд, його форма та організація.

## **Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства.**

Зовнішнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу.

Гігієна повітря. Фізичні властивості повітря та їх вплив на життєдіяльність людини (температура, швидкість руху, відносна вологість, барометричний тиск, сонячне світло та іонізуюче випромінювання).

Гігієна води. Роль води в життєдіяльності людини. Державні заходи з охорони джерел водопостачання. Санітарно-гігієнічні показники якості питної води.

Гігієна ґрунту. Процеси самоочищення ґрунту. Санітарне значення ґрунту. Державні санітарні заходи з охорони ґрунту від забруднення продуктами життєдіяльності людини.

Гігієна освітлення. Гігієнічні вимоги до природно та штучного освітлення підприємств ресторанного та готельного господарств.

Гігієна опалення. Гігієна вентиляції.

## **Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств.**

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств ресторанного та готельного господарств, забезпечення поточності виробництва.

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування господарських, виробничих, адміністративно-побутових та торговельних приміщень.

Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного та готельного господарств.

## **Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу.**

Санітарна культура та режим в установах ресторанного та готельного господарств. Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання. Методи та способи дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна оцінка.

Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного та готельного господарств. Санітарна документація. Лабораторний контроль санітарного тану підприємства.

## **Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до якості харчових продуктів, виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства.**

### **Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до якості харчових продуктів**

Санітарна та нормативна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Критерії безпеки бомбажних консервів.

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

## **Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.**

Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів.

Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів.

Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.

## **Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного лікування.**

Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах.

Організація дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства.

Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування.

## **Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробного та немікробного походження в системі підприємств ресторанного господарства.**

Загальні поняття про захворювання, що спричинені недоброякісними харчовими продуктами.

Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.

Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробної природи та їх профілактика.

Харчові отруєння не бактеріального походження та їх профілактика.

## **Формування програмних компетентностей**

<b>Індекс в матриці ОП</b>	<b>Програмні компетентності</b>
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми в індустрії гостинності, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції готельно-ресторанного бізнесу характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
ЗК01	Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння сутності та принципів розвитку суспільства, природи і мислення та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань, вести здоровий спосіб життя.
ЗК02	Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
ЗК03	Здатність до абстрактного та критичного мислення, аналізу, синтезу, встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами, прогнозування й оцінки
ЗК04	Здатність оволодівати сучасними знаннями, самостійно проводити дослідження, застосовувати знання у практичній діяльності
ЗК 12	Здатність дотримання вимог охорони праці, збереження навколишнього середовища та забезпечення безпеки життєдіяльності
СК02	Здатність аналізувати тенденції і перспективи розвитку національного та світового ринків сфери обслуговування, встановлювати взаємозв'язок між розвитком індустрії гостинності та соціально-економічними процесами у країні, виокремлювати фактори ризику
СК03	Здатність використовувати сучасні управлінські, організаційні та економічні механізми підвищення конкурентоспроможності

	національних закладів розміщення та закладів ресторанного господарства
СК05	Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність
СК07	Здатність створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечні послуги у галузі гостинності для потреб національного та міжнародного ринку
СК08	Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
СК12	Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності
ПР01	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення національного санітарного законодавства, міжнародних санітарних та епідемічних вимог, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
ПР03	Вміти застосовувати на практиці знання предметної області й суміжних наук, таких як екологія, безпека життєдіяльності, гігієна харчування та управляти своїм навчанням у професійній сфері індустрії гостинності.
ПР09	Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм екологічної, санітарно-епідемічної та харчової безпеки.
ПР12	Застосовувати сучасні інформаційні та сервісні технології для організації роботи підприємств готельного та ресторанного бізнесу з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог, вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
ПР13	Здійснювати ефективний санітарно-гігієнічний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
ПР18	Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за дотримання санітарно-гігієнічних вимог при здійсненні своєї професійної діяльності.

## Літературні джерела

### Основна література

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94 № 4005-ХІІ.
2. Закон України «Про безпечність харчових продуктів» від 23.12.1997 р. №771/97-ВР // Відомості Верховної Ради України.- 1998.- №19. Ст.98.
3. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища» від 25.06.1991 р.
4. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання» від 10.01.2002 р. №2918.
5. Положення "Про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні" від 22.06.99 № 1109.
6. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. К.: КНТЕУ, 2002. 236 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2003. 184 с.
8. Педенко А.И., Лерина Л.П., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. М.: «Экономика», 1991. 270 с.
9. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О.В.Іванова, Т.В.Капліна. Суми: Університетська книга, 2012. 399 с.
10. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія. Курс лекцій. Київ: НУХТ 2013. 173 с.

#### Допоміжна

11. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.
12. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: ИРПО, изд.центр «Академия», 2002. 252 с.
13. Габович Р.Д., Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. К.: «Здоровье», 1987. 234 с.

#### Політика оцінювання

**Політика щодо дедлайнів та перескладання.** Роботи, які подаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

**Політика щодо академічної доброчесності.** Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

#### *Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 1)*

Поточне оцінювання та самостійна робота									Модульна контрольна робота	Сума
T1	T2	T3	T4	...	...	...	...	...	40	100
15	15	15	15							

T1, T2 ... – теми

#### *Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти (модуль 2)*

Поточне оцінювання та самостійна робота									Модульна контрольна робота	Сума
T5	T6	T7	T8	...	...	...	...	...	40	100
15	15	15	15							

T1, T2 ... – теми

## Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1		Модуль 2	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні (семінарські) заняття	7	35	8	40
Лабораторні заняття (допуск, виконання та захист)	-	-	-	-
Комп'ютерне тестування при тематичному оцінюванні	-	-	-	-
Письмове тестування при тематичному оцінюванні	1	5	1	5
...				
Презентація	2	10	2	10
Реферат	2	10	1	5
Есе				
...				
Модульна контрольна робота	1	40	1	40
<b>Разом</b>		<b>100</b>		<b>100</b>

До силабусу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:

- 1) Навчальний контент (розширений план лекцій)
- 2) Тематика та зміст практичних робіт
- 3) Завдання для підсумкового контролю (залікові питання)
- 4) Електронне навчання в системі MODLE