МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеська національна академія харчових технологій

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гігієна і санітарія

Вибіркова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма «Готельно - ресторанна справа»

Код та найменування спеціальності 241 «Готельно - ресторанна справа»

Шифр та найменування галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою академії

2021

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою біохімії, мікробіології та фізіології харчування Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИКИ: _Килименчук О.О., доцент кафедри БМтаФХ,к.т.н.,
Воловик Т.М., ас. кафедри БМтаФХ, к.т.н.

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри Біохімії, мікробіології та фізіології харчування
Протокол від «30» серпня 2021 р. № 1

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Леонід КАПРЕЛЬЯНЦ
(підпис)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно – ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»_

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Вікторія ТКАЧ
(підпис)

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис)

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії
Протокол від «31» серпня 2021 р. №1

Секретар Методичної ради академії /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис)

ЗМІСТ

1 Пояснювальна записка…… 4.
1.1 Мета та завдання навчальної дисципліни …… 4.
1.2 Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти…… 5
1.3 Міждисциплінарні зв'язки……... 5.
1.4 Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС…….. 6.
2 Зміст навчальної дисципліни:…… 6
2.1 Програма змістових модулів…… 6.
2.2 Перелік лабораторних робіт……... 7.
2.3 Перелік завдань до самостійної роботи…… 7
3 Критерії оцінювання результатів навчання…….. 8.
4 Інформаційні ресурси……..…… 8.

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Гігієна і санітарія» є підготовка соціально мобільних, конкурентоздатних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо - технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.

Метою викладання дисципліни «Гігієна і санітарія» – опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації роботи закладів ресторанного та готельного господарства відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

Завдання:

– 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; організації дозвілля; проведенні видовищних заходів;

– довести майбутнім спеціалістам 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.

У результаті вивчення курсу «Гігієна і санітарія» студенти повинні

знати:

– організацію державного санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного і готельного господарства з урахуванням усього можливого асортименту надання послуг (харчування, лікувально-оздоровчих послуг, організації дозвілля);

– санітарні норми у визначенні якості продовольчої сировини та готової харчової продукції;

– санітарні норми при забезпеченні мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельній та ресторанній галузях;

– запобіжні заходи щодо профілактики харчових кишкових захворювань у закладах ресторанного господарства;

– підходи до використання новітніх галузевих досягнень щодо забезпечення

умов дотримання санітарних вимог у технологічному процесі виробництва кулінарної продукції, організації умов прийому їжі, відпочинку та дозвілля.

вміти: використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації виробництва з дотриманням санітарних вимог під час відпочинку та дозвілля, проведенні видовищних заходів.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки *бакалаврів*.

Загальні компетентності:

ЗК03. *Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями*

ЗК13 *Розуміння основних положень здорового способу життя, історії та культури здоров'я, здоров'язбережувальних технологій та деструктивних чинників*

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК03 *Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.*

СК09 *Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.*

СК11. *Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності*

Програмні результати навчання:

ПРН 09. *Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.*

ПРН12*. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства*

1.3. Міждисциплінарні зв’язки

Попередні – Мікробіологія, Організація готельного господарства, послідовні – Технологія продукції ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства, Управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 5 семестрі денної форми навчання та на 4 курсі у 7 семестрі заочної форми навчання

Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	36	18	18
заочна	12	4	8
Самостійна робота, годин	Денна - 54	Заочна - 78	

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістових модулів

Змістовий модуль 1: Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд.

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.	2	0,5
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	2	
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства	2	1
4.	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни працівників	2	

Змістовий модуль 2: Забезпечення якості харчових продуктів, готових страв у закладах ресторанного господарства та вимоги до організації технологічного процесу

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах готельно-ресторанного господарства.	4	0,5
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства	2	0,5
4.	Санітар-но-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, надання побутових послуг, організації дозвілля		

Змістовий модуль 3. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань

1.	Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у закладах готельно-ресторанного господарства.	2	1
	Разом з дисципліни	**18**	**4**

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Санітарно-мікробіологічний контроль тари, обладнання та рук цехового персоналу	4	4
2	Визначення свіжості риби. Приготування препаратів-відбитків	2	4
3	Визначення якості молока редуктазною пробою	2	-
4	Санітарно-бактеріологічний контроль напівфабрикатів (незаморожених)	4	-
5	Санітарно-бактеріологічний контроль готової продукції. Визначення мікрофлори салатів	4	-
6	Профілактика харчових отруєнь. Підсумкове заняття	2	-
	Всього	**18**	**8**

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Санітарно-гігієнічні вимоги до білизни та приміщень в готельних господарствах	42	28
2.	Прибиральні роботи в закладах готельного господарства	12	25
3.	Обслуговування в перукарні	-	25
	Всього	**54**	**78**

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – <u>диф. залік</u>

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	*max*	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
				min	*max*		*min*	*max*
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Робота на лекціях								
Виконання лабораторних робіт	2	4	9	18	36	3	6	12
Опрацювання тем, не винесених на лекції	-	-	-	-	-	-	12	24
Проміжна сума				18	36		18	36
Поточний контроль	20	57		20	57		20	57
Контроль результатів дистанційного модулю	4	7	1	4	7	1	4	7
Оцінка за змістові модулі				**60**	**100**		**60**	**100**

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Гігієна і експертиза харчових тваринних гідробіонтів та продуктів їх переробки [Текст] : підручник. Ч. 1 : Гігієна і експертиза рибопромислової продукції / І. В. Яценко, Н. М. Букалова Н. В. Богатко, Т. І. Фотіна та ін. ; за ред. І. В. Яценка, Н. М. Богатко, Н. В. Букалової [та ін.]. – Харків : Діса плюс, 2017. – 680 с : табл., рис. – Бібліогр.: с. 656-673. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.163032

2. Гігієна продуктів тваринного походження [Текст] : навч. посіб. / О. М. Якубчак, Т. В. Таран. – Київ : ПрофКнига, 2017. – 596 с. – Бібліогр.: с. 481-497. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.163031

3. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Євлаш, М. П. Головко, О. П. Прісс та ін. ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. – 246 с. : рис. – Бібліогр.: с. 243-244. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.166301

4. Мікробіологія харчових виробництв [Текст] : навч. посіб. / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова та ін. – Херсон : Грінь Д.С., 2016. – 478 с. : табл., рис. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT-cnv.BibRecord.156259

5. Опорний конспект лекцій з курсу "Гігієна і санітарія" [Електронний

ресурс] : для студентів, які навчаються за ступенем вищої освіти "бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" усіх форм навчання / О. О. Килименчук ; відп. за вип. Л. В. Капрельянц ; Каф. біохімії, мікробіології та фізіології харчуванн. — Одеса : ОНАХТ, 2021. — Електрон. текст. дані: 113 с. https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHT.1735880

Додаткові:

1. Про безпечність та якість харчових продуктів: закон України від 8 вересня 2005 р., № 2863-ІУ.
2. Національний стандарт України ДСТУ 4161-2003 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
3. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги.
4. ДСТУ 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги.
5. Транспортування продовольчої продукції: Державні санітарні норми та правила від 31 серпня 2004 р., № 1072/9671.
6. МБВ 5061-89. Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини і харчових продуктів. – М., 1990.
7. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства / О. В. Іванова, Т. В. Капліна // Суми: Університетська книга, 2010. – 399 с.
8. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства / О. В. Іванова, Т. В. Капліна // Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
9. Корзун В. Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун: у 2 т. [за ред. В. І.Ципріяна] // К.: Медицина, 2003.
10. Роїна О. М.Санітарні норми та правила в Україні / О. М. Роїна // К.: КНТ, 2006. – 524 с.