

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра технології і організації ресторанного господарства**



ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол №1 від 31.08.2023 р.)

Директор

П. Гаврилко

Петро ГАВРИЛКО

**ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ /HYGIENE AND SANITATION
РОБОЧА ПРОГРАМА/COURSE OUTLINE**

ступінь вищої освіти

бакалавр\ bachelor

галузь знань

18 «Виробництво та технології»
\ Production and technologies

спеціальність

181 «Харчові технології» \ Food
technologies

освітньо-професійна
програма

«Ресторанні технології» \ Restaurant
technologies

Ужгород 2023

Укладач: Сабадош Г.О., к.т.н, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Робочу програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства, від «30» серпня 2023 р. протокол №1

Рецензент: Нетребський О.А., д.тех.н., професор

Робоча програма складена відповідно до програми навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія», затвердженої протоколом вченої ради УТЕІ ДТЕУ № 1 від 31.08.2023 р.

Робоча програма містить такі розділи:

1. Структура дисципліни та розподіл годин за темами (тематичний план).
2. Тематика та зміст лекційних, семінарських, практичних, лабораторних занять, самостійної роботи студентів.
3. Контроль та критерії оцінювання знань студентів.
4. Список рекомендованих джерел.

I. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ ТА РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТЕМАМИ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Для студентів спеціальності 181 Харчові технології
Денна форма навчання

Назва теми	Кількість годин					
	Всього	Лекції	Лабораторні	Практичні	СРС	Форми контролю
Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи в закладах ресторанного господарства.	28	2	-	-	26	О,УД
Тема 2. Особливості санітарно - гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	32	2	2	-	28	Т,РП
Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація.	30	-	4	-	26	О,УД
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно - планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах	30	2	2	-	26	Т,РП
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.	28		2	-	26	О,УД
Тема 6. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві	30	-	4	-	26	ПМК
Разом	180/6	8	14		158	
Підсумковий контроль	Іспит					

Умовні позначення для форм контролю: Т – тестування; УД – участь у дискусії; ІЗ – виконання індивідуального завдання, РП – реферативні повідомлення, О – опитування, ПМК– підсумкова модульна робота

2. ТЕМАТИКА ТА ЗМІСТ ЛЕКЦІЙНИХ, СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ, САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента , год.	Оцінювання у балах
1	2	3	4
Оволодіння знаннями щодо знання і розуміння предметної області та професійної діяльності .	Лекція 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості. План: 1. Основні завдання та значення дисципліни в системі підготовки фахівця технолога. 2. Нормативно-правові документи, та правила на підприємствах з переробки молока, м'яса, риби і морепродуктів. 3. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд. Список рекомендованих джерел : <i>Нормативно-правовий: 2,3,5</i> <i>Основний: 2-8</i> <i>Додатковий : 3,4</i> <i>Інтернет - джерела: 1,2,3</i>	28	-
	Самостійна робота: 1. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. 2. Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил. 3. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо).		
Оволодіння знаннями щодо класифікація харчових	Лекція 2. Особливості санітарно - гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	32	3

продуктів за результатами санітарної експертизи. Вміння проводити вилучення зі вживання недоброякісних продуктів на виробництві.	План: 1. Санітарна документація закладів ресторанного господарства. 2. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. 3. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація Список рекомендованих джерел : <i>Нормативно-правовий: 2,3,5</i> <i>Основний: 2-8</i> <i>Додатковий : 3,4</i> <i>Інтернет - джерела: 1,2,3</i> Практична робота №1 Самостійна робота: 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини. 2. Методи контролю та способи забезпечення якості та безпечності харчової продукції.		
Оволодіння знаннями щодо класифікації методів оцінки якості харчових продуктів; гігієнічного значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини.	Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація. План : 1. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини кулінарних виробів з м'яса. 2. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів. 3. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. 4. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів. Список рекомендованих джерел : <i>Нормативно-правовий: 2,3,5</i> <i>Основний: 2-8</i> <i>Додатковий : 3,4</i> <i>Інтернет - джерела: 1,2,3</i> Самостійна робота: 1. Гігієна повітря. 2. Гігієна води. 3. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання на переробних	3 0	

	підприємствах. 4. Вимоги системи каналізації, очищення, знезараження. 5. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації, заходи щодо їх зменшення та захисту працівників від їхнього шкідливого впливу. Практична робота №3 Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.		4
	Практична робота №4 Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація.	2 6	4
Оволодіння знаннями щодо характеристики основних нормативних документи для проектування закладів ресторанного господарства ;санітарно-гігієнічних вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями.	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах План: 1. Гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки. 2. Зонування території. 3. Вимоги санітарії і гігієни до проектування та експлуатації м'ясопереробних та рибопереробних підприємств. 4. Санітарно- гігієнічні вимоги до стану території закладів ресторанного господарства та її утримання. 5. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах. Список рекомендованих джерел : <i>Нормативно-правовий: 2,3,5</i> <i>Основний: 2-8</i> <i>Додатковий : 3,4</i> <i>Інтернет - джерела: 1,2,3</i> Самостійна робота: 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. 2. Особливості проектування окремих груп приміщень.	2 6	

	3. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.		
Ознайомитися з гігієнічними вимогами до організації харчування в дитячих закладах. Знати принципи організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства. Вміти дотримуватися вимог гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування.	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування План: 1. Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів. 2. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць. Список рекомендованих джерел : <i>Нормативно-правовий: 6,7,9,15</i> <i>Основний: 2-8</i> <i>Додатковий : 1,3,4</i> <i>інтернет - джерела: 1,2,3</i> Самостійна робота: 1. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів. 3. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів та їх якість. Практична робота №5 Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.	2 6	4
Знати загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами; захворювання мікробного походження; класифікацію методів дезінфекції.	Практична робота № 6 Основи профілактики харчових захворювань мікробної інемікробної природи у харчовому виробництві. План: 1. Харчові отруєння не бактеріального походження. 2. Гельмінтози. 3. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами. 4. Розслідування харчових отруєнь. 5. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення	2 6	4

Вміти застосовувати методи профілактики в виробничих умовах діяльності закладів ресторанного господарства.	змивів. Список рекомендованих джерел : <i>Нормативно-правовий: 2,3,5,6,7</i> <i>Основний: 2-8</i> <i>Додатковий : 3,6</i> <i>Інтернет - джерела: 3,4,5.6</i> Самостійна робота: 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними. 2. Методи дезінфекції. 3. Характеристика дезінфікуючих засобів. 4. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації. Практична робота № 7 Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень.		4
--	--	--	---

3. КОНТРОЛЬ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

I. За кожне практичне заняття – 4 бали

На практичному занятті оцінюється:

1. Постановка та правильність виконання заняття (2 бали);
2. Обговорення результатів виконання практичного заняття; (1 бал);
3. Повнота і обґрунтування висновків за результатами практичного заняття (1 бал).

II. Самостійна робота студента оцінюється у 10\12 балів.

1. Виконання індивідуального завдання у вигляді підготовки доповіді або презентації, її повідомлення за темою, яку пропонує викладач відповідно до програми дисципліни (10 \12 балів);

Разом за семестр – 100 балів

Оцінювання окремих видів навчальної роботи з дисципліни

Вид діяльності здобувача вищої освіти	Модуль 1	
	Кількість	Максимальна кількість балів (сумарна)
Практичні заняття	7	28
Індивідуальне завдання	1	10
Презентація	1	12
Модульна контрольна робота	1	50
Разом		100

Оцінка 90-100 балів - виставляється здобувачам, які постійно готувалися до занять та, відповідно до програми, глибоко та всебічно розкривали зміст питань, які обговорювалися; виявили вміння формулювати висновки, узагальнення за питанням / темою, здатність аналізувати навчальний матеріал; виявили творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань; правильно розраховували певні показники, працювали з нормативною й інструктивною літературою; допускав при відповідях окремі несуттєві неточності.

Оцінка 82-89 балів - виставляється здобувачам, які у розкривали зміст питань, які обговорювалися; робили узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладали свої думки; брали участь у виконанні колективних завдань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; але недостатньо використовували додаткову літературу; не досить повно і аргументовано викладали матеріали при усних відповідях, під час тестування припускалися окремих помилок, виявили недостатньо творчий підхід при виконанні індивідуальних завдань..

Оцінка 75-81 балів - виставляється здобувачам, які розкрили зміст питань, які обговорювалися відповідно до програми курсу; формулювали висновки з окремих питань; виконували завдання для самостійної роботи, виконали завдання модульного контролю; брали участь у виконанні колективного завдання, але виявили деякі недоліки при усних відповідях, припускалися окремих помилок при тестуванні, не виявляли належної активності при обговоренні питань, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 69-74 балів - виставляється здобувачам, які засвоїли значну частину питань згідно з програмою та робочою програмою дисципліни; виконали завдання для самостійної роботи; виконали завдання модульного контролю; але припускалися окремих неточностей при усних відповідях та під час тестування; не виявили належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовували додаткову літературу.

Оцінка 60-68 балів - виставляється здобувачам, які виявили мінімально достатній рівень знань, відповідали на окремі питання, які обговорювалися на заняттях, але припускалися суттєвих помилок при усних відповідях та тестуванні; не виявляли належної активності на заняттях; недостатньо використовували основну та додаткову літературу.

Оцінка 1-59 балів - виставляється у разі, якщо здобувач: несистематично відвідував лекційні заняття; не отримав позитивних оцінок за результатами опитувань; неякісно або взагалі не виконував завдань; частково та неякісно виконав або не виконував завдання самостійної роботи.

Здобувачі, які за результатами вивчення дисципліни отримали незадовільні результати навчання, повинні додатково виконати індивідуальні завдання для підвищення рівня своїх знань і повторно перескласти підсумковий контроль.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. *Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом* : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.1997 р. - К., 1997.
2. *Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів*: Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 172 від 01.04.2008. - К., 1996. - 36 с.
3. *Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV* : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.
4. *Про безпечність та якість харчових продуктів*»: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.
5. *Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів»*. № 2809-ІУ : Закон України. - К., 2005.
6. *Про гігієну харчових продуктів*: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
7. *Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення* : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К., 1994.
8. *Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні* : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.).
9. *Про затвердження Положення про Державну санітарно - епідеміологічну службу* : Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. № 1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.
10. *Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства*: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. № 309).-К., 2002. -52 с.
11. *Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах*: Наказ № 93 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004 р.
12. *Про затвердження Порядку застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства*: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.07.1995 р. № 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р. № 43).

13. *Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу*: ДСанПіН 5.5.2.008-01. Міністерство охорони здоров'я України, правила № 63 від 14.08.2001 р.

14. *Про затвердження Методичних рекомендацій «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки*: Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р. № 329. - К., 2004. - 49 с.

15. *Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно- гігієнічної експертизи*: Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. №9 120).

Основний

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2002.-236 с.

2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В.Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.

3. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2003.-238 с.

4. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.

5. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2015. 399 с.

6. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 292 с.

7. Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Колонтаєвський О.П. Гігієна і санітарія в галузі: конспект лекцій. Харків нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 38 с.

8. Кравченко Т.Ф., Черевко І.В. Гігієна та санітарія в галузі : конспект лекцій. Любешів, 2020. 40 с.

9. Євлаш В. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 246 с.

10. Кравченко Т. В., Попова Н. М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. 273 с.

11. Сабадош Г.О., Нетребський О.А., Практикум для лабораторних робіт з дисципліни «Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології», спеціалізації «Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с.

12. Електронний курс на освітньої платформі МООДЛ УТЕІ ДТЕУ. <https://moodle.utei.uz.ua/login/index.php>

Допоміжна

1. 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>
2. 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=ru>
3. 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>
4. Санітарні правила утримання територій населених місць : СанПіН 42-128-4690-88. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v4690400-88>
5. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009 / Мінрегіонбуд України. – Київ, 2010. – 83 с.
6. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень : ДСН 3.3.6.042-99 : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99>
7. 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>
8. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2010. – 398 с.

Інтернет-ресурси

1. Система НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства. URL: https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/.
2. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. URL: <https://regulation.gov.ua/catalogue/regulators/id27/functions>.
3. Державні санітарні норми і правила «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу»: затв. наказом Міністерства охорони здоров'я України 08.04.2014 № 248. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text>.
4. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус». URL: <http://www.codexalimentarius.net>.
5. Сайт правової системи «Нормативні акти України» URL: <http://www.nau.kiev.ua>.