

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ

Освітній ступінь – Бакалавр

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Код спеціальності: 181

Освітньо-професійна програма Ресторані технології

Кількість кредитів – 6

Рік підготовки, семестр –2 курс,3 семестр

Компонент освітньої програми: ОК 10 обов'язковий

Мова навчання: Українська



Керівник курсу: к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства **Сабадош Ганна Олександрівна**

Контактна інформація: sabadosh.hanna@utei.uz.ua

Опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є опанування студентами теоретичних основ організації роботи закладів ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства, формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни переробних підприємств, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності.

Завданням вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є:

- ознайомити студентів з діючою нормативною базою документів;
- навчити студентів використовувати знання санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу; запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань;
- показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників РГ.

Предметом вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є методи оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції; санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих потужностей, процесів і апаратів харчових виробництв.

Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва кваліфіковано використовувати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог до виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства.

Навчальний контент

Структура навчальної дисципліни											
Назви тем	Кількість годин										
	денна форма						заочна форма				
	усього	у тому числі					усьог	у тому числі			
л		лаб	пр	інд	с.р.	о		л	п	лаб	інд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи в закладах ресторанного господарства.	6	2		2		4					
Тема 2. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	8	2		2		4					
Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація.	6	2		2		8					
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень закладів ресторанного господарства	6	2		2		10					
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.	12			2		6					
Тема 6. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи в умовах діяльності закладів ресторанного господарства	12			4		6					
Разом		8		14		42					
Усього годин	180	8	-	14	-	158					

Формування компетентностей і програмні результати навчання

Код компетентності	Назва компетентності	Номер теми що розкриває зміст компетентності
ЗК01	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	1-6

СК17	Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	1-6
СК18	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	1-6
СК22	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.	1-6
СК24.	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	1-6
ПР05.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	1-6
ПР06.	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	1-6
ПР 10	Впроваджувати системи управління якістю та безпекою харчових продуктів	1-6
ПР11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	16
ПР18	Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	1-6

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. *Про безпеку та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.*
2. *Про безпеку та якість харчових продуктів»: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.*
3. *Про внесення змін до Закону України «Про безпеку та якість харчових продуктів». № 2809-ІУ : Закон України. - К., 2005.*
4. *Про гігієну харчових продуктів: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].*
5. *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.*

Основний

6. 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>
7. 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>
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.
9. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В.Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.

Додатковий

10. Кравченко Т.Ф., Черевко І.В. Гігієна та санітарія в галузі : конспект лекцій. Любешів, 2020. 40 с.
11. Євлаш В. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 246 с.
12. Гуць В. С., Коваль О .А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : ЛіраК, 2019. 568 с.
13. Кравченко Т. В., Попова Н. М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. 273 с.

Інтернет – ресурси

14. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19749/1/sanitarija_ta_gigena.pdf
<https://www.twirpx.com/file/798740/>
15. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ХІІ. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>

Політика оцінювання

Політика щодо академічної доброчесності: Відповідно до нормативного документу: Про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти УТЕІ списування під час контрольних робіт, тестів та екзамену заборонені (у т.ч. користування мобільними телефонами). Студент має право ознайомитися зі своєю роботою після виставлення екзаменаційної оцінки. Підсумкова екзаменаційна оцінка складається із суми балів, які студент отримав впродовж семестру і екзаменаційної оцінки, поділеної навпіл. Кожен студент має право подати апеляцію щодо результатів екзамену.

Оцінювання

I. За кожне практичне заняття – 4 бали

На практичному занятті оцінюється:

1. Постановка та правильність виконання заняття(2бала);
2. Обговорення результатів виконання практичного заняття;(1бал);
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

До силябусу також готуються матеріали навчально-методичного комплексу:

- навчальний контент (розширений план лекцій);
- тематика та зміст лабораторних робіт;
- завдання для підсумкового контролю (питання до іспиту);
- електронне навчання в системі.