



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства»

Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харкові технології
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Рівень освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Освітня компонента, що формує спеціальні компетентності
Семестр	3
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	3,0 кредитів ЄКТС / 90 годин
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 26 год. Практичні – 24 год. Семінарські – 10 год. Самостійна робота – 30 год.
Мова викладання	Українська
Інформація про викладача (ів)	Спеціаліст вищої категорії, старший викладач Телька Ольга Володимирівна, Biologiavpu7@gmail.com
Розміщення курсу	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua
Дні занять та консультацій	За поточним розкладом
Мета навчальної дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни переробних підприємствах, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності. Забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх зберіганні та реалізації готової продукції.

Заплановані результати навчання	Результати навчання (РН): РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції. РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки. РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.
Заплановані знання та вміння	В результаті вивчення освітньої компонента здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями: Загальні компетентності (ЗК): ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Спеціальні компетентності (СК): СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв. СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій. СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
Навчальна логістика	Модуль 1. Основи гігієни та санітарії. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів громадського харчування Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників Модуль 2. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів та технологічних процесів у закладах харчової промисловості

	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів Тема 6 Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування Тема 8. Кишкові інфекції, харчові отруєння і гельмінтози та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики Тема 9. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії
Види занять	Лекції, семінарські, практичні
Методи навчання	– вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь); – наочні (ілюстрація, демонстрація); – пояснювально-ілюстративний
Пререквізити	Основи екології, біологія, фізика, органічна хімія, аналітична хімія, основи екології, охорона праці.
Постреквізити	Філософія, товаровознавство харчових продуктів.
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	Рекомендована основна навчальна література ОСНОВНА Підручники (навчальні посібники) 1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства/ В.В. Євлаш та ін. – Х.: ХДУХТ, 2020. – 320 с. 2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с. ДОПОМІЖНА 3. Кравченко Т. В., Попова Н. М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: навч. посіб. Умань: ФОП Жовтий О. О., 2017.- 273 с. 4. В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Газзаві- Рогозіна Л.В., /Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти / - Х.: ХДУХТ, 2019.-246 с. 5. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2020. – 399 с. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ 6. Продукти харчові. Національний стандарт України https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=57933 7. Державні будівельні норми України https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1 8. Законодавчі норми України https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text 9. Система НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/ 10. Державна служба України з питань безпечності

	харчових продуктів та захисту споживачів _ https://dpss.gov.ua/derzhsanepidnaglyad
Матеріально-технічне забезпечення	Використання обладнання навчального кабінету та STEM-лабораторії для показу презентацій та проведення семінарських занять, контрольних тестів, перевірки завдань самостійної роботи, консультування. Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, відеоматеріали. Ноутбук, інтерактивна дошка, проєктор.
Процес навчання	Робота під час проведення лекцій, усне опитування, тестування; навчальна дискусія, обговорення, семінарські та практичні заняття тощо.
Семестровий контроль, критерії оцінювання	Форма семестрового контролю – залік. Контроль успішності здобувачів освіти складається з поточного і підсумкового контролю та за виконання семінарських завдань. Підсумковий контроль здійснюється після вивчення усіх тем, передбачених змістовими модулями, здачі заліку за графіком навчального процесу. Для оцінювання успішності здобувачів освіти використовується модульно-рейтингова система, яка передбачає розподіл балів за виконання всіх запланованих робіт. Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями: Початковий рівень: 1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями. 2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні. 3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. Середній рівень: 4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні. 5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину. 6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки. Достатній рівень: 7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати

	вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень. 8 балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати керівництвом викладача, в інформацію під цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача. 9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв’язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу. Високий рівень: 10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем. 11 балів – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. 12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.
Політика навчальної дисципліни	Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загальновизнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; – самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); – політика щодо термінів виконання та перездач. Роботи, які здаються із порушенням термінів, без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої кількості балів). Перездача відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин. – досягати визначених для відповідного рівня

	освіти результатів навчання; – посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних, науково-педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилається на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності; – списування під час контрольних робіт, заліку заборонені (в тому числі з використанням мобільних пристроїв) лише під час он-лайн тестування та для пошуку необхідної інформації під час уроку. Їх дозволяється використовувати; – негайно повідомляти керівництво (дирекцією) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; – відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад хвороба) навчання може відбуватися в он-лайн режимі; – нести відповідальність за порушення академічної доброчесності. надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації; – поважати честь і гідність інших осіб, навіть, якщо їх погляди відрізняються від Ваших.
Циклова комісія	Циклова комісія груп підготовки фахових молодших бакалаврів

Силабус розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
Протокол №1 від 28.08.2024 року