

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Івано-Франківської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище №7 м. Калуша



ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор ВПУ №7 м. Калуша
Володимир МЕЛЬНИК

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

спеціальність	181 «Харчові технології»
галузь знань	18 «Виробництво та технології»
освітньо-професійна програма	«Виробництво харчової продукції»

Викладач

Ольга ТЕЛЬКА

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії
Протокол № 1 від 28.08.24
Голова ЦК Світлана КОГУТ

ЗМІСТ

- 1. Опис навчальної дисципліни**
- 2. Мета, завдання навчальної дисципліни, компетентності**
- 3. Очікувані результати навчання**
- 4. Програма навчальної дисципліни**
- 5. Структура навчальної дисципліни**
- 6. Зміст навчальної дисципліни**
 - 6.1 Теми лекційних занять**
 - 6.2 Теми практичних занять**
 - 6.3 Теми семінарських занять**
 - 6.4 Самостійна робота**
- 7. Критерії оцінювання**
- 8. Список рекомендованих джерел**

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 18 «Виробництво та технології»	Вибіркова
Модулів – 2	Спеціальність 181 «Харчові технології» Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»	Рік підготовки 2-й
Загальна кількість годин – 90		Семестр 3(1)-й
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: аудиторних – 4 самостійної роботи – 3	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції: 26 год.
		Практичні 24 год.
		Семінарські 10 год.
		Лабораторні 0 год.
		Самостійна робота 30 год.
		Вид контролю залік

1. Мета, завдання навчальної дисципліни, компетентності

Метою вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія в закладах ресторанного господарства» є 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. Забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх зберіганні та реалізації готової продукції.

Основними завданнями, що мають бути вирішені у процесі викладання дисципліни, є:

- Сформулювати розуміння основних положень санітарного законодавства України, яке регулює діяльність ЗРГ.
- Ознайомити з ключовими нормативними документами (закони, ДБН, санітарні правила та норми, технічні регламенти, настанови щодо впровадження системи НАССР).
- Вивчити санітарно-гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки, проектування, планування та облаштування виробничих, допоміжних та побутових приміщень ЗРГ.
- Ознайомити студентів з вимогами до водопостачання, каналізації, освітлення, опалення, вентиляції та утилізації відходів.
- Навчити контролювати якість та безпечність сировини та харчових продуктів на етапах приймання, транспортування, зберігання та кулінарної обробки.
- Вивчити мікробіологічні, хімічні та фізичні небезпеки харчових продуктів.
- Надати знання про організацію та проведення дезінфекції, дезінсекції та дератизації в ЗРГ.

- Вивчити правила та методи миття та знезараження посуду, обладнання та інвентарю.
- Сформувати знання щодо важливості особистої гігієни працівників ЗРГ та її ролі у запобіганні харчовим отруєнням та інфекційним захворюванням.
- Ознайомити з порядком проходження обов'язкових медичних оглядів та ведення відповідної документації (особова медична книжка).
- Вивчити причини, механізми виникнення та заходи профілактики найпоширеніших харчових отруєнь (мікробних, немікробних) та кишкових інфекцій.
- Навчити діям персоналу в разі виявлення ознак захворювання у працівника або підозри на виникнення спалаху.
- Сформувати практичні навички ведення санітарної документації.
- Навчити основам організації внутрішнього виробничого контролю, зокрема впровадженню та підтримці принципів системи HACCP

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни:

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

2. Очікувані 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.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Основи гігієни та санітарії. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства

Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості

Вступ до гігієни та санітарії. Санітарний нагляд та санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до роботи в закладах громадського харчування в т.ч. закладах готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни працівників. Гігієнічна експертиза харчових продуктів. Санітарна документація у закладах ресторанного господарства та організація санітарної підготовки персоналу.

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування

Навколишнє середовище і його значення в системі забезпечення діяльності закладів громадського харчування, ресторанного господарства. Гігієна повітря, води, ґрунту; нормативні та законодавчі акти з охорони навколишнього середовища. Гігієнічні вимоги до вентиляції, природного та штучного освітлення, опалення в закладах громадського харчування, ресторанного господарства.

Гігієнічні принципи видалення відходів із закладів ресторанного господарства. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування

Основні нормативні документи з проектування закладів ресторанного господарства. Вимоги до розміщення, генерального плану. Проектування виробничих приміщень в закладах ресторанного господарства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування та особистої гігієни працівників

Санітарні вимоги до утримання території та приміщень: засоби та терміни прибирання різних приміщень, інвентар для прибирання. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання. Режим миття посуду при митті машинним та ручним способом. Перелік та характеристика дозволених до використання миючих засобів. Складання графіків прибирання приміщень - щоденний, щотижневий, щомісячний з вказівкою об'єктів та засобів обробки залежно від призначення приміщення. Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка.

Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до працівників закладів харчової промисловості. Санітарний одяг, правила використання і зберігання. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. Правила допуску до роботи персоналу підприємств, періодичне обстеження.

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

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого. Санітарно-

епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання (сальмонельоз, ящур, туберкульоз, сибірку, сказ тощо). Поняття умовно-придатного для вживання м'яса, обмеження його використання у виробництві продуктів харчування.

Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів, у тому числі до вмісту домішок, які формують колір, харчових компонентів, замінників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних кулінарних виробів - шматкових, порціонних і фаршевих виробів. Способи теплової обробки м'ясних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, охолодженої, замороженої, солоні, в'яленої, маринованої, сушеної. Санітарна оцінка і використання риби заснулої, зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами.

Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах харчової промисловості, у тому числі яєць водоплавної птиці та міражних. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, фруктів, овочів та ягід.

Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Критерії безпеки бомбажних консервів. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових приправ.

Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.

Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.

Санітарно-гігієнічна оцінка плодів та овочів, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів); вплив умов технологічної обробки на руйнування токсичних речовин рослинних продуктів.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів. Санітарні умови приймання та зберігання харчових продуктів. Вплив умов перевезення на якість харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до реалізації харчової продукції. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого харчування

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації лікувального та лікувально-профілактичного харчування

Санітарно-гігієнічні основи дієтичного харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до спеціалізованих продуктів дієтичного харчування.

Тема 8. Кишкові інфекції, харчові отруєння і гельмінтози та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Інфекційні захворювання та закономірності їх розповсюдження.

Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Збудники; шляхи передачі; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або для накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті; профілактика.

Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм.

Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Дезінфекційні заходи спрямовані безпосередньо на знищення інфекційного початку. Зоонозні інфекції: туберкульоз, ящур, сибірська виразка, бруцельоз тощо та їх профілактика.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами і тканинами риб та тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами тощо. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруєнь.

Гельмінтози. Загальні відомості про біологічний цикл розвитку і шкідливу дію на організм людини. Гео- і біогельмінтози; збудники, цикл розвитку в харчових продуктах та організмі людини. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами

Тема 9. Сучасні системи менеджменту безпеки харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії

Система НАССР. Впровадження принципів НАССР як системи забезпечення якості та безпеки харчової продукції.

Інші міжнародні системи контролю безпеки харчової продукції.

Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). Міжнародний стандарт харчових продуктів (IFS). Еквівалентні схеми сертифікації GFSI

4. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
		л	сем	п	с.р.
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	12	4		4	4
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування	12	4	2	2	4
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об’ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування	10	2	2	2	4
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників	12	4	2	2	4
Модульний контроль № 1	2			2	
Разом по модулю 1	48	14	6	12	16
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	8	2		2	4
Тема 6 Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції	8	4		2	2
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	8	2	2	2	2
Тема 8. Кишкові інфекції, харчові отруєння і гельмінтози та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики	6	2		2	2
Тема 9. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії	10	2	2	2	4
Модульний контроль № 2	2			2	
Разом по модулю 2	42	12	4	12	14
Усього годин	90	26	10	24	30

5. Зміст навчальної дисципліни

№ з/п	Зміст заняття	К-ть годин	Примітка
	Модуль 1. Основи гігієни та санітарії. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства		
	Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості		
1	Вступ до гігієни та санітарії. Історичний огляд розвитку гігієни та санітарії	1	
2	Предмет і методи дисципліни	1	
3 4	ПР №1. Гігієна та санітарія як наукова дисципліна	2	
1	Державний санітарно-гігієнічний контроль України	1	
6	Санітарний контроль на підприємствах ресторанного господарства	1	
7 8	ПР №2. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України	2	
	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування		
9	Характеристика та класифікація факторів навколишнього середовища. Гігієна повітря	1	
10	Гігієна води. Гігієна ґрунту. Здатність до самоочищення, заходи охорони		
11 12	Семінарське заняття 1. Види забруднювачів та захворювань, що передаються через воду та ґрунт	2	
13	Гігієна опалення. Гігієна освітлення	1	
14	Гігієна вентиляції, кондиціонування	1	
15 16	ПР №3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства.	2	
	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування		
17	Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства	1	
18	Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства	1	
19 20	Семінарське заняття 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів	2	
21 22	ПР №4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства	2	
	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників		
23	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю	1	
24	Санітарно-гігієнічні вимоги до посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів	1	
25 26	Семінарське заняття 3. Дезинфекція, дезинсекція, дератизація. Фізичні методи дезінфекції. Хімічні засоби дезінфекції	2	

27	Миючі засоби (гігієнічні вимоги до миючих засобів, їх фізико хімічні властивості та види). Санітарно-гігієнічна оцінка миючих та дезінфікуючих засобів	1	
28	Особиста гігієна персоналу	1	
29 30	ПР №5. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу	2	
31 32	Модульний контроль № 1	2	
	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		
33	Санітарні вимоги до механічної обробки	1	
34	Санітарні вимоги до теплової обробки.	1	
35 36	ПР №6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах ресторанного господарства	2	
	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції		
37	Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування та приймання продовольчої продукції	1	
38	Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації окремих груп харчових продуктів та продовольчої сировини	1	
39 44	ПР №7. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, що транспортуються, приймаються та зберігаються	2	
	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування		
41	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого харчування	1	
42	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації лікувального та лікувально-профілактичного харчування	1	
43 44	Семінарське заняття 4. Санітарно-гігієнічні основи дієтичного харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до спеціалізованих продуктів дієтичного харчування.	2	
45 46	ПР № 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	2	
	Тема 8. Кишкові інфекції, харчові отруєння і гельмінтози та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики		
47	Кишкові інфекційні захворювання та їх профілактика. Зоонози та їх профілактика	1	
48	Харчові отруєння та їх класифікація. Харчові отруєння немікробного походження	1	
49 50	ПР №9. Профілактика харчових захворювань у закладах ресторанного господарства.	2	
	Тема 9. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії		
51	Впровадження принципів НАССР як системи забезпечення якості та безпечності харчової продукції	1	
52	Інші міжнародні системи контролю безпечності харчової продукції	1	
53 54	Семінарське заняття 5. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). Міжнародний стандарт харчових продуктів (IFS). Еквівалентні схеми сертифікації GFSI	2	
55 56	ПР № 10. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції	2	

	та санітарного стану підприємств харчової індустрії		
57 58	Модульний контроль №2	2	
59 60	Залік	2	

6.1. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми заняття	К-ть годин	Примітка
	Модуль 1. Основи гігієни та санітарії. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства		
	Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості		
1	Вступ до гігієни та санітарії. Історичний огляд розвитку гігієни та санітарії	1	
2	Предмет і методи дисципліни	1	
3	Державний санітарно-гігієнічний контроль України	1	
4	Санітарний контроль на підприємствах ресторанного господарства	1	
	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування		
5	Характеристика та класифікація факторів навколишнього середовища. Гігієна повітря	1	
6	Гігієна води. Гігієна ґрунту. Здатність до самоочищення, заходи охорони		
7	Гігієна опалення. Гігієна освітлення	1	
8	Гігієна вентиляції, кондиціювання	1	
	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування		
9	Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства	1	
10	Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства	1	
	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників		
11	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю	1	
12	Санітарно-гігієнічні вимоги до посуду. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів	1	
13	Миючі засоби (гігієнічні вимоги до миючих засобів, їх фізико хімічні властивості та види). Санітарно-гігієнічна оцінка миючих та дезінфікуючих засобів	1	
14	Особиста гігієна персоналу	1	
	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		
15	Санітарні вимоги до механічної обробки	1	

16	Санітарні вимоги до теплової обробки.	1	
	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції		
17	Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування та приймання продовольчої продукції	1	
18	Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації окремих груп харчових продуктів та продовольчої сировини	1	
	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування		
19	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого харчування	1	
20	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації лікувального та лікувально-профілактичного харчування	1	
	Тема 8. Кишкові інфекції, харчові отруєння і гельмінтози та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики		
21	Кишкові інфекційні захворювання та їх профілактика. Зоонози та їх профілактика	1	
22	Харчові отруєння та їх класифікація. Харчові отруєння немікробного походження	1	
	Тема 9. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії		
23	Впровадження принципів НАССР як системи забезпечення якості та безпечності харчової продукції	1	
24	Інші міжнародні системи контролю безпечності харчової продукції	1	
25-26	Залік	2	
	Разом	26	

6.2. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1.	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування Види забруднювачів та захворювань, що передаються через воду та ґрунт 1. Навколишнє середовище і його значення в системі забезпечення діяльності закладів громадського харчування, ресторанного господарства. 2. Гігієна повітря, води, ґрунту. 3. Нормативні та законодавчі акти з охорони навколишнього середовища.	2
2.	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів	2
3.	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників. Дезинфекція, дезинсекція, дератизація. Фізичні методи дезінфекції. Хімічні засоби дезінфекції	2
4	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування Санітарно-гігієнічні основи дієтичного харчування. Санітарно-гігієнічні	2

	вимоги до спеціалізованих продуктів дієтичного харчування.	
5.	Тема 9. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). Міжнародний стандарт харчових продуктів (IFS). Еквівалентні схеми сертифікації GFSI	2
	Разом	10

6.3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми і зміст практичних занять	Кількість годин
1.	Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості Практичне заняття № 1. Гігієна як наукова дисципліна	2
2.	Практичне заняття № 2. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України.	2
3.	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування Практичне заняття № 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства.	2
4.	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування Практичне заняття № 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства	2
5.	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників Практичне заняття № 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.	2
6.	Модульний контроль № 1	2
7.	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів Практичне заняття № 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах ресторанного господарства	2
8.	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції Практичне заняття № 7. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, що транспортуються, приймаються та зберігаються	2
9.	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування Практичне заняття № 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	2
10.	Тема 8. Кишкові інфекції, харчові отруєння і гельмінтози та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики Практичне заняття № 9. Профілактика харчових захворювань у закладах ресторанного господарства	2
11.	Тема 9. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії Практичне заняття № 10. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії	2
12.	Модульний контроль № 2	2

	Разом	24
--	--------------	-----------

6.4. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість годин
1.	Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості 1. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). 2. Санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	4
2.	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування 1. Гігієнічні вимоги до природнього та штучного освітлення в закладах харчової промисловості. 2. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації, заходи щодо їх зменшення та захисту працівників від їхнього шкідливого впливу. 3. Гігієнічні принципи видалення відходів із закладів харчування. 4. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації.	4
3.	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів. 2. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах.	4
4.	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників 1. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. 2. Правила допуску до роботи персоналу підприємств, періодичне обстеження.	4
5.	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів, у тому числі до вмісту домішок, які формують колір, харчових компонентів, замінників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках. 2. Санітарна оцінка і використання риби заснулої, зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами. 3. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства, у тому числі яєць водоплавної птиці та міражних. 4. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.	4
6.	Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції 1. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції. 3. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість.	2

7.	Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	2
8.	Тема 8. Кишкові інфекції, харчові отруєння і гельмінтози та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики 1. Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. 2. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів харчування. 3. Харчові отруєння небактеріального походження.	2
9.	Тема 9. Сучасні системи менеджменту безпечності харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії	4
	Разом	30

6. Критерії оцінювання

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.

Співвідношення оцінок з іншими шкалами оцінювання встановлюється за нижче поданою таблицею:

Оцінка по шкалі ECTS	Визначення	Національна шкала	100-бальна шкала
A	Відмінно-відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	12 (відмінно)	90–100
		11 (відмінно)	
		10 (відмінно)	
B	Дуже добре-вище середнього рівня з кількома помилками	9 (дуже добре)	80–89
C	Добре-в цілому правильна робота з певною кількістю значних помилок	8 (добре)	72–79
		7 (добре)	65–71
D	Задовільно-непогано, але зі значною кількістю недоліків	6 (задовільно)	60–64
		5 (задовільно)	55–59
E	Достатньо – виконання відповідає критеріям	4 (достатньо)	50–54
FX	Незадовільно-потрібно вивчити перед тим, як перездати	3 (незадовільно)	35–49
F	Неприйнятно – необхідна подальша робота	2 (неприйнятно)	18–34
		1 (неприйнятно)	1–17

7. Список рекомендованих джерел

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/derzh-sanepidnaglyad>

