

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Факультет екології та агротехнологій**  
**Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»**

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни**

**«МІКРОБІОЛОГІЯ, САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ»**

<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1645>

Викладач (і)	к.с.-г.н. доц. Ірина Бандура к.т.н. доц. Аліна Кулик
	<a href="http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/bandura-iryna-ivanivna/">http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/bandura-iryna-ivanivna/</a> <a href="http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kulyk-alina-stepanivna/">http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kulyk-alina-stepanivna/</a>
Кількість кредитів	6
Загальна кількість годин	180

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.** Дисципліна «Мікробіологія, санітарія та гігієна закладів харчування» спрямована на формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти загальних та фахових компетентностей щодо здійснення безпечної діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу (ЗГРБ) та застосування знань у практиці мікробіологічної оцінки якості продукції та послуг, осмислення важливості санітарно-гігієнічних заходів, аналізу шляхів можливої контамінації продуктів та приміщень та організації відповідних заходів безпеки.

Програма дисципліни включає теоретичне обґрунтування раціональної організації санітарного режиму підприємств та надає можливість здобуття практичних навичок мікробіологічного контролю чистоти приміщень та профілактики забруднень продуктів харчування. Дисципліна зорієнтована на вивчення таких питань, як: особливості проектування ЗГРБ за вимогами чинних санітарно-гігієнічних нормативних документів, принципи організації мікробіологічного контролю виробничих ділянок, основні шляхи розповсюдження мікроорганізмів та контамінації приміщень, обладнання та продуктів, використання мікроорганізмів для виготовлення ферментованої продукції, напоїв, хлібо-булочних виробів та інших крафтових продуктів власного виробництва, організація оцінки мікробіологічної чистоти та планування контрольних заходів для підтримки відповідного санітарно-гігієнічного стану підприємств.

**Метою** дисципліни є оволодіння теоретичними основами загальної і спеціальної мікробіології, формування наукового світогляду про різноманіття світу мікроорганізмів, їх ролі в природі і господарській діяльності людини; опанування практичних навичок безпечної діяльності та мікробіологічного контролю підприємства, знайомство з елементарними методами роботи з мікроорганізмами, техніками забезпечення мікробіологічної чистоти приміщень, обладнання, технічного одягу, формування компетенцій з проектування санітарно-гігієнічних заходів, які забезпечать найвищу якість обслуговування.

**Завдання** дисципліни полягає в науковому обґрунтуванні санітарних вимог до розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства; наданні майбутнім фахівцям необхідних теоретичних знань з основ технічної, загальної і спеціальної мікробіології для розуміння предметної області готельно-ресторанної справи і специфіки професійної діяльності для безпечного обслуговування споживачів; опануванні практичних навичок роботи з мікроорганізмами та організації сервісно-виробничого процесу з урахуванням вимог і потреб споживачів щодо мікробіологічної безпеки та забезпечення ефективності санітарно-гігієнічних процедур; опануванні методів виявлення, визначення та оцінювання ознак мікробіологічного забруднення, основних заходів щодо збереження якості продукції; аналітичній оцінці проектів технологічних процесів надання послуг та сервісного обслуговування з дотриманням вимог

мікробіологічної безпеки на підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

### Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
<b>241 «Готельно-ресторанна справа»</b>	ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів. ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу.	РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу. РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу РН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанный бізнесу. РН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанных послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанный господарства. РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанный господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

#### *Soft skills:*

- інтелектуальні: здатність логічно і системно мислити, розв'язувати комплексні теоретичні та практичні задачі стосовно забезпечення мікробіологічної безпеки у готельно-ресторанній галузі, вміння навчити підлеглих професійним навичкам санітарно-гігієнічного контролю на підприємстві;
- комунікативні навички: формального та неформального спілкування у сфері контролю санітарно-гігієнічної безпеки гостей та відвідувачів; уміння ставити завдання та звітувати по e-mail; вести дискусії з керівництвом та підлеглими і відстоювати свою позицію наданням фактів, навички створення, керування й побудови відносин у команді при виконанні спільного завдання;
- уміння аналізувати результати проведених аналізів, порівнювати їх з подібною інформацією, писати звіти і доповіді;
- навички, необхідні для виступів на публіці, зокрема: логічної побудови та проведення презентацій, вміння зацікавити аудиторію;

- керування часом: уміння справлятися із завданнями вчасно;
- гнучкість і адаптивність до фактичних ситуацій: уміння проаналізувати ситуацію, зорієнтуватися та знайти оптимальний шлях вирішення проблеми;
- лідерські якості: уміння брати на себе відповідальність та уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати групову діяльність.
- особисті якості: креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до оточуючих.

### **Орієнтовний перелік тем лекцій**

1. Мікробіологічні основи харчової безпеки та якості послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу. Основні групи мікроорганізмів.
2. Основи життєдіяльності мікроорганізмів. Хімічний склад, особливості обміну речовин.
3. Екологія мікроорганізмів. Класифікація мікроорганізмів по відношенню до: температури, рН, концентрації поживних речовин
4. Поняття про санітарно-показові мікроорганізми. Моніторинг мікробіологічної чистоти повітря і води, приміщень, обладнання та інструментів.
5. Методи збереження продуктів методами ферментації. Типи бродіння.
6. Аліментарні та інфекційні захворювання та методи профілактики.
7. Дезінфекція: методи та способи
8. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства
9. Санітарно - гігієнічні вимоги чинного законодавства до конструкції готельно-ресторанних комплексів
10. Гігієнічні вимоги до проектування робочих приміщень Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.
11. Санітарно-гігієнічна оцінка основних груп продовольчої сировини та харчових продуктів.
12. Державна санітарно-гігієнічна експертиза. Забезпечення проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

### **Орієнтовний перелік тем лабораторних занять**

1. Правила роботи з мікроорганізмами. Знайомство з обладнанням та інструментарієм для мікробіологічного контролю та операцій з мікроорганізмами.
2. Методи ідентифікації мікроорганізмів та фарбування мікробіологічних препаратів. Фарбування за Грамом. Техніка роботи з імерсійним об'єктивом.
3. Особливості процесів зменшення кількості та знищення мікроорганізмів (підготовка обладнання та інструментарію до стерилізації).
4. Методи визначення МАФАМ та БГКП. Поняття про загальне мікробне число.
5. Визначення відповідності якості дріжджів, вмісту молочнокислих бактерій у продуктах харчування до вимог чинного законодавства
6. Організація інформаційної системи мікробіологічної безпеки у готелях та ресторанах.
7. Правила виготовлення та застосування маточних розчинів. Перевірка дієвості дезінфекційних засобів.
8. Організація санітарно-гігієнічних умов праці суб'єктів ГРБ. Складання пам'ятки працівника.
9. Санітарія та гігієна процесу обслуговування відвідувачів. Організація та контроль прибирання приміщень після проведення заходів.
10. Умови, терміни зберігання і реалізації готової їжі. Послідовність технологічного процесу виготовлення та зберігання напівфабрикатів
11. Організація контролю збереження якості продуктів з урахуванням мікробіологічних особливостей
12. Інформаційне забезпечення експертизи господарства органами державного контролю

### Політика курсу

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності студентів. Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом атестації з дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій та індивідуальної роботи у лабораторії.

Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

Академічна доброчесність є обов'язковим елементом атестації, що передбачає відсутність використання чужих ідей, копіювання чужих відповідей або звітів, за виключенням робіт, що виконуються групами. Доповіді, презентації досліджень та дискусійні виступи мають бути оригінальними, підготовленими власно.

Передбачається підтримання академічної етики, а саме: виявлення дисциплінованості, вихованості, доброзичливості, чесності, відповідальності, дбайливого ставлення до лабораторного обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконання графіку освітнього процесу, поваги до колег та їхніх уподобань.

### Рекомендована література

1. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підруч. – 2-е вид., доп. і перероб. – К.: НУХТ, 2010. – 632 с.
2. Мікробіологія та фізіологія харчування / [Малигіна В.Д., Ракша-Слюсарева О.А., Ракова В.П. та ін.] – К.: Кондор, 2009. - 242 с.
3. Технічна мікробіологія: підручник / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова, Я. Б. Пауліна, О. М. Кананихіна, Т. О. Величко, Л. В. Труфкаті, О. О. Килименчук, Т. В. Шпирко; [Під ред. Л. В. Капрельянца]. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС: 2017. – 432 с
4. Коваленко В.О. Гігієна і санітарія. Навчальний посібник / В.О.Коваленко, В.В.Євлаш, Л.О.Чернова, М.Л.Серік, С.П.Антоненко, Б.О.Панікарова. – Х. : ХДУХТ, 2012. – 136 с.
5. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. Суми : Університетська книга, 2010. 398 с.
6. Чорна Т. М. Мікробіологія: навч. посіб. / Т. М. Чорна ; Університет державної фіскальної служби України. – Ірпінь, 2020. – 412 с.
7. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посібн. для здобувачів вищої освіти / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс [et al.] ; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : Світ книг, 2019. – 246.

**Гарант освітньої програми**



**Олеся Прісс**

(підпис)