

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

Факультет агротехнологій та екології

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ПОГОДЖУЮ

Гарант ОПП

доц. _____ О.В. Григоренко

« ____ » _____ 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ХТГРС

д.т.н. проф. _____ О.П.Прісс

« ____ » _____ 2019 р.

ПРОГРАМА НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВО - СИЛАБУС

з дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування»

(найменування дисципліни)

для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «ГРС»

(шифр, найменування спеціальності, освітньої програми)

форма навчання денна

(денна, заочна)

Кількість кредитів 3 кредити

Курс 2-й

Семестр 4-й

Змістових модулів (підсумкових модульних контролів) - 2

СРС – 62 години,

Форма контролю – іспит

(екзамен або диференційований залік)

Загальна кількість годин - 90 годин

2019-2020 н.р.

«Санітарія і гігієна закладів харчування» **Силабус** для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» факультету агротехнологій та екології - Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 11 с.

Силабус складений на підставі «Положення про програму навчання здобувачів вищої освіти - силабус» Мелітополь: ТДАТУ, 2019. – 16 с. та Робочої програми навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в аграрних вищих закладах – Мелітополь: ТДАТУ, 2019. -15 с.

(документ ким і коли виданий)

Розробник: Кулик А. С., к.т.н., ст. викладач

Рецензент: Тарасенко В. Г., к.т.н., доцент

Силабус затверджений на засіданні кафедри «ХТтаГРС» протокол № 1 від 28 серпня 2019 року

Завідувач кафедри ХТГРС

д.т.н., проф. _____ О.П.Прісс

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр за ОПП «Готельно-ресторанна справа»

Протокол № 1 від 30 вересня 2019 року

Голова, доц. _____ О.В. Гранкіна

© ТДАТУ, 2019

1) АНОТАЦІЯ КУРСУ ТА ВЕБ-САЙТ ЙОГО РОЗМІЩЕННЯ

Теоретичні основи гігієни і санітарії закладів ресторанного і готельного господарств та їх практична реалізація набувають особливого значення в сучасних умовах, які характеризуються децентралізацією управління галуззю та великою кількістю підприємств різних форм власності. Не менш важливими для санітарно-гігієнічної оцінки підприємств ресторанного та готельного господарств є сучасні екологічні умови, які спричиняють техногенне забруднення сировини та готової продукції.

Програма дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, що забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

Режим доступу до Веб-порталу:

- <http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/course/hihijena-i-sanitarija-harchovyh-vyrobnyctv/>
<http://nip.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=6306>

2) МЕТА ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» - опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

3) ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

В результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

– науково-обґрунтовані санітарно-гігієнічні вимоги до влаштування підприємств ресторанного та готельного господарств та факторів зовнішнього середовища;

– санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств ресторанного та готельного господарств, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства;

– санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів;

вміти:

– використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства також дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань;

- організовувати санітарний нагляд за підприємствами ресторанного та готельного господарств;
- самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- ознайомитися з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства.

4) РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ – КОМПЕТЕНЦІЇ (З УРАХУВАННЯМ SOFTSKILLS):

Після освоєння дисципліни студенти повинні мати наступні компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Організовувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог учасникам трудового процесу на підставі технологічної документації, використовуючи чинну нормативно-правову базу; Контролювати дотримання санітарно-гігієнічних вимог учасникам трудового процесу на підставі технологічної документації, використовуючи нормативно-правову базу.

ЗАГАЛЬНІ:

- ЗК1. Знання та критичне розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК2. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК3. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.
- ЗК4. Здатність до професійного спілкування державною та іноземною мовами.
- ЗК5. Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня для донесення інформації та власного досвіду.
- ЗК6. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо.
- ЗК7. Здатність до участі у проведенні досліджень на відповідному рівні.
- ЗК8. Здатність працювати в команді, використовуючи навички міжособистісної взаємодії.
- ЗК9. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК10. Знання та розуміння теоретичних основ гігієни і санітарії харчових виробництв
- ЗК11. Здатність до критичного осмислення основних теорій, методів та принципів гігієни і санітарії харчових виробництв.
- ЗК12. Здатність до розуміння основних теоретичних положень, концепцій та принципів математичних та соціально-економічних наук.
- ЗК13. Знання сучасних досягнень національного та міжнародного законодавства у сфері гігієни і санітарії харчових виробництв
- ЗК14. Здатність до професійної оцінки безпечності сільськогосподарської продукції на всіх етапах переробки.
- ЗК15. Здатність визначати контрольні критичні точки виробництва харчових продуктів та проводити моніторинг безпечності продукції відповідно до дерева рішень.
- ЗК16. Здатність обґрунтовувати необхідність та розробляти заходи, спрямовані на безпечність виробництва харчових продуктів відповідно до вимог НАССР.
- ЗК17. Здатність до участі в розробці системи управління та поводження з відходами виробництва та споживання на підприємствах харчової галузі.

ЗК19. Здатність до використання сучасних інформаційних ресурсів для отримання інформації щодо змін в законодавчих актах у сфері гігієни та санітарії переробних підприємств.

СПЕЦІАЛЬНІ (ФАХОВІ, ПРЕДМЕТНІ):

ФК1. Розуміння основних законів України, що визначають діяльність у сфері санітарії та гігієни та застосування їх положень у системі управління якістю продукції в закладах ресторанного господарства .

ФК2. Вільне орієнтування у міжнародній та національній системі організації робіт у сфері санітарії та гігієни закладів ресторанного господарства .

ФК3. Знання критеріїв оцінки якості продукції і послуг, сучасних методів контролю показників якості продукції і послуг та впровадження їх на практиці.

ФК4. Аналіз принципів управління якістю та взаємозв'язок якості і конкурентоспроможності продукції і послуг.

ФК5. Розуміння основної мети, задач і принципів гігієни і санітарії харчових виробництв, їх особливостей на сучасному етапі розвитку суспільства та харчової галузі зокрема.

ФК6. Володіння основними термінами і визначеннями у сфері гігієни і санітарії закладів харчування.

ФК7. Розв'язання проблем надання якісних послуг у ресторанному господарстві.

ФК8. Впровадження принципів контролювання безпеки сільськогосподарської продукції на всіх етапах її зберігання та переробки.

ФК9. Використання теоретичних основ і особливостей сучасної практики управління і забезпечення санітарії та гігієни закладів ресторанного господарства

ФК10. Вільне орієнтування у сфері санітарії та гігієни закладів ресторанного господарства.

ФК11. Формування текстів, підготовка презентацій та повідомлень для професійної аудиторії та широкого кола споживачів з дотриманням професійної сумлінності та відсутністю плагіату.

ФК12. Аналіз виробництва та надання послуг у сфері ресторанного господарства.

ФК13. Формування висновків, проведення експертної оцінки та вимог до керівництва підприємства з метою виконання норм сучасного законодавства та покращення санітарного стану та гігієни закладів ресторанного господарства.

ФК14. Усвідомлення відповідальності за прийняття власних рішень щодо гігієни та санітарного стану в закладах харчування.

ФК15. Поєднання навичок самостійної та командної роботи задля отримання результату з акцентом на професійну сумлінність та компетентність.

ФК16. Підвищення професійного рівня шляхом продовження освіти, здобуття практичних навичок, розширення загального світогляду та самоосвіти.

5) ПРЕРЕКВІЗИТИ

Викладання матеріалу ґрунтується на знаннях студента, отриманих під час вивчення суміжних дисциплін: технічної мікробіології, хімії, біохімії, технології харчових продуктів, основи фізіології та гігієни харчування.

6) ПОСТРЕКВІЗИТИ

Знання теоретичних основ санітарії та гігієни, застосування практичних навичок досліджень допоможуть студентам під час вивчення загальної та спеціальної технології, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, стандартизації, сертифікації та метрології готельно-ресторанного господарства, організації ресторанного господарства, проходженні виробничої практики, виконанні НДР, виконанні курсових й дипломних проектів, у майбутній виробничо-практичній та науково-дослідній роботі.

7) ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Кулик Аліна Степанівна;

Кандидат технічних наук, старший викладач кафедри ХТтаГРС;

E-mail: akkulichka@gmail.com

Галузь наукових інтересів:

Грибівництво, прогнозування збереженості якості сировини та консервованих продуктів, оптимізація технологічних процесів галузі.

Посилання на Веб-сторінку викладача на сайті кафедри:

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kulyk-alina-stepanivna/>

8) СТРУКТУРА КУРСУ

Номер тижня	Вид заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість годин				Балів
			ЛК	ЛР	ПР	СРС	
Змістовий модуль 1.							
1.	Лекція 1	Гігієнічні вимоги до проектування готельно-ресторанного комплексів.	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 1	Підготовка до лабораторної роботи 1	-	-	-	4	1,5
2.	Лабораторна робота 1	Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування	-	-	2	-	5
	Самостійна робота 2	Підготовка до лабораторної роботи 2	-	-	-	4	1,5
3.	Лекція 2	Гігієнічні вимоги до оснащення готельно-ресторанних комплексів	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 3	Підготовка до лабораторної роботи 2	-	-	-	4	1,5
4.	Лабораторна робота 2	Організація роботи закладу ресторанного господарства	-	-	2	-	5

	Самостійна робота 4	Підготовка до лабораторної роботи 3	-	-	-	4	1,5
5.	Лекція 3	Гігієнічні вимоги до утримання приміщень готельно-ресторанних комплексів	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 5	Підготовка до лабораторної роботи 3	-	-	2	-	1,5
6.	Лабораторна робота 3	Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства	-	-	2	-	5
	Самостійна робота 6	Підготовка до лабораторної роботи 4	-	-	-	3	1,5
7.	Лекція 4	Особиста гігієна працівників і відвідувачів готельно-ресторанного комплексу	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 7	Підготовка до лабораторної роботи 4	-	-	-	3	1
8, 9	Самостійна робота 8	Підготовка до ПМК1	-	-	-	5	-
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 45 год.			8	6	0	31	35
Змістовий модуль 2.							
10.	Лабораторна робота 4	Гігієнічні вимоги до конструкції і розміщення підприємств ресторанного господарства	-	2	-	-	4
	Самостійна робота 9	Підготовка до лабораторної роботи 5	-	-	-	4	1,5
11.	Лекція 5.	Санітарно-гігієнічна оцінка харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до технології приготування і реалізації харчових продуктів.	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 10	Підготовка до лабораторної роботи 5	-	-	-	4	1,5
12	Лабораторна робота 5	Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.	-	2	-	-	4
	Самостійна робота 11	Підготовка до лабораторної роботи 6	-	-	-	4	1,5
13	Лекція 6	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентаря, посуду, тари та пакувальних матеріалів	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 12	Підготовка до лабораторної роботи 6	-	-	-	4	1,5
14	Лабораторна робота 6	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень проектування і	-	2	-	-	4

		будівництва закладів готельно-ресторанного господарства					
	Самостійна робота 13	Підготовка до лабораторної роботи 7	-	-	-	4	1,5
15	Лекція 7	Гігієнічні вимоги до організації перевезень і харчування пасажирів на різних видах транспорту.	2	-	-	-	-
	Самостійна робота 14	Підготовка до лабораторної роботи 7	-	-	-	4	1,5
16	Лабораторна робота 7	Санітарні вимоги до обладнання та утримання готельно-ресторанних підприємств. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових продуктів і їхнє епідеміологічне значення	-	2	-	-	3
	Самостійна робота 15	Повторення курсу	-	-	-	2	1
	Самостійна робота 16	Підготовка до ПМК2	-	-	-	5	-
17, 18	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
		Екзамен					30
		Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.	6	8	0	31	35
		Всього з навчальної дисципліни 45 + 45 = 90 год.	14	14	0	62	100

9) МЕТОДИ ТА ФОРМИ НАВЧАННЯ

Відповідно положенням вищої школи, навчальних планів, стандарту університету по управлінню якістю підготовки фахівців, основними формами навчання дисципліни є: читання лекцій, проведення практичних занять, лабораторних робіт, самостійна робота студентів.

При вивченні дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» проводяться лекції із застосуванням мультимедійних матеріалів.

Лабораторні заняття проходять в лабораторії з виконанням експериментальних або розрахункових завдань.

Самостійна робота студентів полягає в опрацюванні матеріалу лекцій, а також в підготовці до виконання та захисту лабораторних робіт, підготовки до ПМК, виконанні тренувальних тестів, пошуку інформації з літературних джерел і мережі Internet та проведенні елементів наукової роботи.

Наукова робота студентів здійснюється у роботі гуртків, підготовці та виступах на наукових студентських конференціях, написанні статей.

10) ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» визначається положеннями прийнятими в ТДАТУ:

1. Закон України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII. Редакція від 09.08.2019. Режим доступу <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18>.
2. Положення про організацію освітнього процесу в ТДАТУ 2019.
3. Положення про кредитно-модульну систему організації навчального процесу підготовки фахівців в ТДАТУ.
4. Положення про оцінювання знань здобувачів ВО ТДАТУ.
5. Положення (тимчасове) про порядок ліквідації академічних заборгованостей студентів ТДАТУ за КМСОНП
6. Положення про самостійну роботу студентів
7. Положення про перезарахування та академічну різницю в 2019р.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.

11) ФОРМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Поточний контроль здійснюється на лабораторних заняттях шляхом усного опитування або бесіди або письмового контролю шляхом складання тестових завдань за темою заняття (до 15 балів).

Підсумковий контроль (зокрема модульний) – контроль навчальних досягнень здобувачів ВО з метою оцінювання якості засвоєння ними програми навчальної дисципліни в цілому або окремого змістового модуля.

Підсумковий модульний контроль проводиться двічі після закінчення вивчення відповідного змістовного модуля у тестовому вигляді (10 балів).

Формою підсумкового контролю знань з дисципліни «Санітарія і гігієна закладів харчування» є іспит.

12) ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ

Навчальна дисципліна «Санітарія і гігієна закладів харчування» оцінюється за 100-бальною шкалою.

Переведення балів внутрішньої 100-бальної шкали в національну та шкалу ЄКТС здійснюється у наступному порядку:

Шкала	Оцінка	Оцінка за національною шкалою
-------	--------	-------------------------------

рейтингу ТДАТУ	за шкалою ЄКТС	Екзамен або диференційований залік
90-100	A	5 (відмінно)
82-89	B	4 (добре)
75-81	C	
67-74	D	3 (задовільно)
60-66	E	
35-59	FX	2 (незадовільно) (з можливістю повторного перескладання)
0-34	F	2 (незадовільно) (з обов'язковим повторним вивченням курсу)

13) РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ.

1. Гігієна і санітарія в галузі [Текст] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи; О.О. Сімакова, В.О. Глушко – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 24 с

2. Санітарія и гигиена на предприятии общественного питания: учебно-метод. пособие / Н.Б. Еремеева. – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015. – 102 с.

3. Санітарія и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Артемова, К.В. Власова. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2014. – 276 с.

4. Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

5. Правила роботи закладів ресторанного господарства (громадського харчування) визначені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968.

6. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. – 211 с.

7. 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.

8. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
9. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-те вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.
10. Навчально-інформаційний портал ТДАТУ <http://nip.tsatu.edu.ua>
11. Наукова бібліотека ТДАТУ <http://www.tsatu.edu.ua/biblioteka/>
12. Методичний кабінет кафедри ХТтаГРС.
13. Сайт кафедри ХТтаГРС.
14. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>

14)ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ ДИСЦИПЛІНИ.

Посилання на дисципліну на Навчально-інформаційний портал ТДАТУ:
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/navchannja/dyscypliny/>