

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Кафедра біохімії та гігієни

СИЛАБУС КУРСУ
САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА

Освітній ступінь - бакалавр

Галузь знань: 24 – «сфера обслуговування»

Спеціальність: 073 – «менеджмент»

Освітньо-кваліфікаційна програма

Кількість кредитів – 3

Рік підготовки, семестр 4 рік, 8 семестр

Компонент освітньої програми: нормативна

Дні занять: згідно розкладу

Консультації: згідно розкладу (Головний корпус ЛДУФК, ауд. 303).

Мова викладання: українська

Керівник курсу: доц. Шавель Х.Є.

Контактна інформація тел. 260-32-58, e-mail: biolog@ldufk.edu.ua

Опис дисципліни

Метою викладання дисципліни є формування системи знань про санітарію та гігієну як науки, опанування теоретичних основ, необхідних менеджеру, при організації санітарно-гігієнічного забезпечення готельно-ресторанних комплексів, впливу факторів зовнішнього середовища на

організм працівників та відвідувачів готельно-ресторанних комплексів, основних санітарних вимог до організації технологічного процесу, санітарно-гігієнічної оцінки якості продуктів харчування, їх зберігання, основних причин та заходів профілактики харчових отруєнь.

В результаті вивчення дисципліни бакалавр з менеджменту повинен **знати:** методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні; документальну базу державного контролю та регулювання якості та безпеки продуктів харчування, гігієнічні особливості впливу факторів зовнішнього середовища на організм людей; санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств готельно-ресторанних комплексів, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства; вимоги до медичних оглядів, профілактичних обстежень та особистої гігієни персоналу готельно-ресторанних комплексів; вимоги до облаштування та утримання приміщень, до обладнання, інвентарю, посуду, тари; вимоги до транспортування, прийому та зберігання сировини, харчових продуктів, до роздачі страв і відпуску напівфабрикатів, до реалізації кондитерських виробів з кремом; заходи боротьби з комахами та гризунами; вимоги до харчового раціону, режиму харчування та умов прийому їжі, значення головних компонентів їжі, їх вплив на здоров'я людей, профілактику харчових отруєнь.

Підготовлений бакалавр з менеджменту повинен **вміти:** складати графік прибирання приміщень з вказаним часом, частотою, способом прибирання і дезинфекції; визначати температуру, вологість, атмосферний тиск та швидкість руху повітря, давати їм санітарно-гігієнічну оцінку; визначати органолептичні властивості води, її хімічний склад; визначати хімічний склад та калорійність добового раціону харчування за даними меню-розгортки; давати гігієнічну оцінку повноцінності добового раціону харчування та рекомендації щодо його корекції; проводити санітарно-гігієнічну експертизу продуктів харчування з використанням органолептичних методів; правильно зберігати продукти харчування;

складати харчові раціони для різних груп населення з урахуванням віку, статі, характеру праці, фізіологічної та харчової цінності страв і продуктів харчування, визначати хімічний склад та калорійність добового раціону харчування за даними меню-розгортки; надавати долікарську допомога при підозрі на виникнення харчових отруень.

Навчальний контент

	Теми	Результати навчання
1.	Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства.	Знати: поняття «гігієна», «санітарія», історію розвитку цих наук; методи досліджень, які використовуються у гігієні та санітарії; попереджувальний та поточний санітарний нагляд; санітарні правила для закладів ресторанного господарства; особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу; санітарну експертизу харчових продуктів, її завдання, методи, організацію.
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.	Знати: фізичні властивості повітря, їх санітарно-гігієнічну характеристику; хімічний склад повітря, його санітарно-гігієнічну характеристику; гігієну води та ґрунту; санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного господарства; гігієну опалення, вентиляції, освітлення, шуму та вібрації готельно-ресторанних комплексів.
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів.	Знати: гігієнічні вимоги до території, генерального плану ділянки та проектування закладів ресторанного господарства; особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства; санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів; санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення

		закладів.
4.	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу..	Знати: санітарні вимоги до утримання території закладів ресторанного господарства; санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів; питання особистої гігієни персоналу, профілактичні медичні обстеження та санітарну документацію.
5.	Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.	Знати: поняття про раціональне харчування, гігієнічні вимоги до їжі; засвоєваність їжі та режим харчування; енергетичні витрати людини та енергетичну цінність їжі; головні компоненти їжі та їх гігієнічну характеристику.
6.	Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.	Знати: санітарно-гігієнічну оцінку м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса; санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів; санітарно-гігієнічну оцінку риби та рибних продуктів; санітарно-гігієнічну оцінку молока та молочних продуктів; санітарно-гігієнічну оцінку яєць та яєчних продуктів; санітарно-гігієнічну оцінку плодів, овочів, ягід, їх епідеміологічне значення; санітарно-гігієнічну оцінку зернових продуктів та круп; санітарно-гігієнічну оцінку консервів та пресервів; санітарно-гігієнічну оцінку харчових добавок та смакових товарів; гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів, санітарну документацію, що регламентує їх використання.
7.	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	Знати: санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування продуктів харчування, їх приймання та зберігання у закладах ресторанного господарства; санітарно-гігієнічні вимоги до способів кулінарної обробки продуктів харчування; санітарно-гігієнічні вимоги до холодних страв, виготовлення кремових кондитерських виробів, виробів, смажених у фритюрі, виробництва м'якого морозива; санітарно-

		гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції у філіалах закладу, буфетах, роздрібній торгівельній мережі.
8.	Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.	Знати: загальну характеристику захворювань, що можуть виникати від споживання неякісних продуктів харчування; захворювання мікробного походження: причини їх виникнення та заходи профілактики у закладах ресторанного господарства; захворювання немікробного походження: причини їх виникнення та заходи профілактики у закладах ресторанного господарства; гельмінтози.
9.	Визначення температури повітря, атмосферного тиску, вологості та швидкості руху повітря, їх гігієнічна оцінка	Знати: принципи роботи приладів для визначення температури повітря, атмосферного тиску, вологості та швидкості руху повітря, норми вказаних показників.
10.	Визначення органолептичних властивостей води. Гігієнічна оцінка хімічного та бактеріального складу води.	Знати: методики визначення органолептичних властивостей води, оцінку хімічному складу води, показники бактеріального забруднення води.
11.	Гігієнічна оцінка освітлення готельно-ресторанних комплексів.	Знати: принцип роботи приладу для визначення освітлення приміщень, норми для різних приміщень, положення карти санітарно-гігієнічного визначення освітлення різних приміщень.
12.	Визначення хімічного складу і калорійності добового раціону харчування (за даними меню розгортки). Гігієнічна оцінка повноцінності добового раціону харчування, розробка рекомендацій щодо його раціоналізації.	Знати: хімічний склад та калорійність добового раціону людини; розрахунковий метод для цього, методику надання рекомендації щодо раціоналізації харчування, виходячи із норм добової потреби у харчових речовинах, його гігієнічну оцінку.
13.	Методика визначення органолептичних властивостей, густини та	Знати: поживну цінність молока та молочних продуктів, методики визначення органолептичних властивостей, питомої

	кислотності молока.	ваги та кислотності молока.
14.	Методики визначення органолептичних властивостей та кислотності хліба.	Знати: поживну цінність хліба, ознайомитися зі шляхами оцінки його доброякісності.
15.	Методика визначення якості м'ясних виробів.	Знати: санітарно-гігієнічну оцінку м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса; методику органолептичного дослідження м'яса, визначення аміаку та солей амонію у м'ясі.

Формування програмних компетентностей

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК 5.Здатність працювати в команді.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності (ФК)

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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 ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання (РН)

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Літературні джерела

Базові

1. Гігієна і санітарія [Текст]: курс лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання / О.О. Сімакова; М-во освіти і науки України, Донец. н. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. ТРГ та ГРС. - Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. - 71 с.
2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
3. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 “Технологія харчування” ден. і заоч. форм навчання [Текст] / Нелепа А.Є. В.Д. Ванханен, С.Б. Литко – 2-е вид., допов. і перероб. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 230 с.
4. Основи харчової хімії, мікробіології, гігієни та санітарії у готельно-ресторанній справі: лабораторний практикум / Борецький Ю.Р., Гащишин В.Р., Прокопів Т.М., Шавель Х.Є. Трач В.М., Львів, 2019. – 182 с.
5. Роїна О. М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. -3тє вид., допов. та переробл. – К. : КНТ, 2006. – 524 с.

Допоміжні

1. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
2. Корзун В.Н. Гігієна харчування : підручник / В.Н. Корзун. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 2003. – 236 с.
3. Технологія продукції в закладах готельно-ресторанного господарства: підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. // За ред. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013. – 430 с.

Інформаційні ресурси

Сайт ЛДУФК ім. І. Боберського (репозитарій)

Політика курсу

Згідно до відповідних положень, що діють у ЛДУФК ім. Івана Боберського.

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, індивідуальних роботах, бали підсумкового контролю. Враховується відвідування студентами лекцій та лабораторних занять, ведення ними конспектів та ходу виконання лабораторних робіт, вчасність виконання навчальних завдань. Недопустимо: пропускати та запізнюватися на заняття; користуватися мобільними телефонами чи іншими мобільними пристроями під час занять (окрім випадків, передбачених навчальним планом чи рекомендаціями викладача); списування, несвоєчасність виконання завдань (окрім відсутності з поважних причин); виконання сторонніх справ на заняттях, наявність незадовільних оцінок за 50% та більше з даного теоретичного та практичного матеріалу.

Оцінювання

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою.

Теми, винесені на їх здачу оцінюються по 10 балів кожна (7 тем), індивідуальна робота – 10 балів, ведення зошита з предмета – 15 балів, відвідування – 5 балів. Підсумкова максимальна кількість балів на заліку – 100.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D		
61-67	E	задовільно	не зараховано з можливістю
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного	

		складання	повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни