

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Факультет терапії та реабілітації
Кафедра біохімії та гігієни

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 41 «Санітарія та гігієна»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – обов'язковий

Курс та семестр вивчення	IV курс VII семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Шавель Христина Євгенівна
к.фіз.вих., доцент
доцент кафедри біохімії та гігієни

Контактний телефон	+38-097-480-05-07
Електронна адреса	biolog@ldufk.edu.ua
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-ftrozklad
Сторінка дистанційного курсу	http://study.ldufk.edu.ua/course/index.php?categoryid=434

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою вивчення є формування системи знань про санітарію та гігієну як науки, опанування теоретичних основ 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.
Тривалість	VII семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (16 год – лекції, 14 год – лабораторні роботи, 60 год – самостійна робота)
Форми та методи навчання	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – залік.
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні компетентності, якими повинен оволодіти студент
ЗК 5. Здатність працювати в команді.
ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент
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 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.

Тематичний план навчальної дисципліни

№ п/п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний Нагляд за закладами	<i>Знати:</i> 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	1. Діяльність видатних вчених, які зробили вагомий внесок у розвиток гігієни та санітарії. 2. Розвиток санітарної служби України. 3. Українська школа гігієністів харчування.

	ресторанного господарства.	організації виробничого процесу; санітарну експертизу харчових продуктів, її завдання, методи, організацію.	
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.	<i>Знати:</i> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Хімічний склад повітря, його санітарно-гігієнічне значення. 2. Охорона продуктів харчування від шкідливого впливу факторів довкілля. 3. Показники мікроклімату приміщень готельно-ресторанних комплексів.
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів.	<i>Знати:</i> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Зонування території для будівель готельно-ресторанної сфери. 2. Гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства, які розташовуються в окремих будівлях, житлових будинках, на промислових підприємствах. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування камер для харчових відходів.
4.	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу..	<i>Знати:</i> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування і обладнання магазинів, павільйонів та об'єктів роздрібної торгівлі кулінарною продукцією і напівфабрикатами. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю.
5.	Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.	<i>Знати:</i> поняття про раціональне харчування, гігієнічні вимоги до їжі; засвоюваність їжі та режим харчування; енергетичні витрати людини та енергетичну цінність їжі; головні компоненти їжі та їх гігієнічну характеристику.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повноцінні білки, їх гігієнічне значення. Продукти харчування, що містять повноцінні білки. 2. Вегетаріанство: за та проти. 3. Роль поліненасичених жирних кислот у харчуванні. 4. Значення клітковини та пектинових речовин у харчуванні. 5. Гіпо-, гіпер- та авітамінози: причини виникнення, ознаки прояву.

			6. Макро- та мікроелементи елементи: основні представники, добові потреби, значення у харчуванні.
6.	Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.	<i>Знати:</i> 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.	1. Гігієнічна експертиза, її головні завдання. 2. Безпечність продуктів харчування. 3. Пастеризація та стерилізація. 4. Показники доброякісності охолодженого м'яса.
7.	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	<i>Знати:</i> 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.	1. Санітарно-гігієнічна оцінка хліба. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до роздавання страв.
8.	Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних	<i>Знати:</i> загальну характеристику захворювань, що можуть виникати від споживання неякісних продуктів харчування; захворювання мікробного походження: причини їх виникнення та заходи профілактики у закладах	1. Заходи профілактики виникнення харчових отруєнь. 2. Заходи профілактики виникнення біогельмінтозів.

	комплексах.	ресторанного господарства; захворювання немікробного походження: причини їх виникнення та заходи профілактики у закладах ресторанного господарства; гельмінтози.	
--	-------------	--	--

Інформаційні джерела

Основні

Основна

1. Грегірчак Н.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництв. Конспект лекцій з дисципліни «Мікробіологія і санітарно-гігієнічний контроль виробництв» для студ. напр. 051401 «Біотехнологія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НХТ, 2011. – 175 с.
2. Дорохіна М.О. Технологія продукції у таблицях і схемах : навч. посіб. / М.О. Дорохіна. – К. : Кондор, 2008. – 280 с.
3. Дуденко Н.В. Нутрицітологія : навч. посіб. / Н.В. Дуденко. – Харків : Світ книги, 2013. – 560 с.
4. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
5. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
6. Корзун В.Н. Гігієна харчування : підручник / В.Н. Корзун. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 2003. – 236 с.
7. 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: Сполом, 2019. – 182 с.
8. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів / Л.Ф. Павлоцька. – Суми : Університетська книга, 2007. – 441 с.
9. Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посіб. / В.Я. Плахотін. – К. : ЦНЛ, 2006. – 640 с.
10. 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.
11. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, В.А. Домарецький, А.М. Куц [та ін.] // За ред. Л.Я. ТОВАЖНЯНСЬКОГО. – Харків : НТУ «ХП», 2010. – 720 с.

Додаткова

1. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування : підруч. / Н.Я. Орлова. – К. : КНТЕУ, 2001. – 248 с.
2. Загальна гігієна. Посібник для практичних занять. / За заг. ред. Даценко І.І. –Л.: Світ, 2001. – 472 с.
3. Пішак В.П. Вплив харчування на здоров'я людини / В.П. Пішак. – Чернівці : Книги XXI, 2006. – 500 с.
4. Рудавська Г.Б. Нові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів соціального призначення: навч. посіб. / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко, Н.В. Притульська. – К. : КНТЕУ, 2002. – 371 с.
5. Свистун Ю. Д. Гігієна фізичного виховання і спорту: [посіб для вищ. навч. Закл. III-IV рівня акредитації у галузі фіз. виховання і спорту] / Свистун Ю. Д., Гуринович Х. Є. – Львів: НФВ «Українські технології», 2010. – 342 с.
6. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. – К., 2000. – 334 с.

7. Шавель Х.Є. Лабораторний практикум з гігієни фізичного виховання і спорту / Шавель Х.Є., Свистун Ю.Д., Тимочко-Волошин Р.І., Борецький Ю.Р. Л.: Растр-7, 2022. – 188 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К. : Кондор, 2003. – 506 с.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання.

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <https://cutt.ly/kkuLjDk>

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час лабораторних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

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.

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни