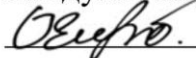


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ  
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
на засіданні кафедри готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу  
протокол № 2 від 07.09.2020 р.  
завідувач кафедри  
 Олена ОРЛЕНКО

**СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ**

**ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ**

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

**Херсон 2020**

<b>Назва освітньої компоненти</b>	<b>Гігієна і санітарія в галузі</b>
<b>Тип курсу</b>	Обов'язкова компонента
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень освіти
<b>Кількість кредитів/годин</b>	3 кредити / 90 годин
<b>Семестр</b>	2 семестр
<b>Викладач (і)</b>	Бурак Валентина Геннадіївна (BurakValentina), кандидат технічних наук, доцент
<b>Посилання на сайт</b>	<a href="http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/man.aspx">http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/man.aspx</a>
<b>Контактний тел.</b>	+38(050) 982-83-32
<b>Е-mail викладача</b>	<a href="mailto:burak_valia@ukr.net">burak_valia@ukr.net</a>
<b>Графік консультацій</b>	П'ятниця, 16:00-17:00, ауд. 305в або за призначеним часом
<b>Методи викладання</b>	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
<b>Форма контролю</b>	екзамен

## 1.Анотація курсу

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. Суворе дотримання санітарно-гігієнічних норм і правил щодо їх планування та утримання, технологічних режимів, які розроблені з урахуванням цих норм, санітарної культури обслуговування, якості та безпеки харчових продуктів, правил особистої гігієни співробітників, раціональних умов їх праці, що підвищує безпеку та якість готельно-ресторанних послуг.

Програма освітньої компоненти «Гігієна і санітарія в галузі» є обов'язковою дисципліною циклу професійної підготовки здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра та 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.

## 2. Мета та завдання курсу

**Мета курсу** «Гігієна і санітарія в галузі» - опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння принципів організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

### **Завдання курсу:**

1. ознайомити здобувачів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;
2. навчити здобувачів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації з дотриманням санітарних вимог відпочинку у номерах готелів;
3. довести майбутнім фахівцям галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;
4. показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати оптимальні умови для відвідувачів і працівників готельно-ресторанних підприємств, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарної обробки харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.

У результаті вивчення навчальної освіти компонента студент повинен

### **Знати:**

- вплив на здоров'я людини шкідливих чинників внутрішнього і зовнішнього середовища;
- основи профілактики аліментарних захворювань;
- санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу при виробництві кулінарної продукції та наданні ресторанних і готельних послуг;
- основи санітарного законодавства у закладах готельно-ресторанного господарства, санітарної експертизи харчових продуктів та профілактики харчових кишкових захворювань;
- методи санітарного нагляду в галузі гігієни на підприємствах харчування ;
- основні гігієнічні норми та вимоги до проектування, організації роботи та експлуатації підприємств харчування та готельно-ресторанних комплексів;

- міжнародний досвід з реалізації гігієнічних норм та правил у готельно-ресторанних комплексах.

**Вміти:**

- оцінювати вплив окремих факторів навколишнього середовища на здоров'я людей;
- оцінювати санітарно-гігієнічний стан навколишнього середовища, виробничих приміщень, приміщень для споживачів, харчових продуктів, персоналу та вплив їх на здоров'я людини;
- дотримуватись основних гігієнічних принципів при організації технологічного процесу виробництва ресторанних та готельних послуг;
- дотримуватись санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та харчових продуктів;
- раціонально організувати санітарний режим підприємств ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо);
- забезпечувати оптимальні гігієнічні умови під час трудової та оздоровчої діяльності.

### **3. Програмні компетентності та результати навчання**

#### **Програмні компетентності**

Після освоєння освітньої компоненти 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 компетентності (ЗК):**

**ЗК8.** Навики здійснення безпечної діяльності.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):**

**СК1.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

**СК 8.** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

#### **Програмні результати навчання**

**ПРН12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**ПРН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

#### 4.Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
3 кредити / 90 годин	22	22	46

#### 5.Ознаки курсу

Рік викладання	Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/вибіркова компонента
2020-2021	2	241 «Готельно-ресторанна справа»	I	обов'язкова

#### 6.Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Навчальна лабораторія загальна та неорганічної хімії 809, 52,78 м<sup>2</sup>, 12 робочих місць:

Спеціалізована аудиторія ресторанних технологій – корпус № 5 аудиторія № 107.

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в головний корпус.

Мультимедійний комплекс: Ноутбук Lenovo IP 110-151-BR

ПроекторBenq MS 527 з екраном GrandView на тринозі

Акустична система 2.0 Edifier R18 black

Мультимедійний комплекс:

Ноутбук ASUS x 502 CA (x 502 CA - XXOOS) white

ПроекторOptoma S 310

Екран Brateck PSDC 72 мобільний 72 (4: 3) 145 x 10

Акустична система ACME bykrator» Multimediaspeaker Model:SS111W (2x2,5 Вт)

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: [eKhSUIR.kspu.edu](http://eKhSUIR.kspu.edu)

## 7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітня компонента вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

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.

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

## 8.Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
<b>Модуль 1. ОСНОВИ ГІГІЄНИ І САНІТАРІЇ</b>					
Тиждень А	<p><b><u>Тема 1.</u> САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА ТА ЇХ ЗАВДАННЯ В СИСТЕМІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ</b></p> <p>1.1. Предмет та завдання гігієни та санітарії в сервісному бізнесі. 1.2. Санітарна служба країни, її мета та завдання. 1.3. Державний санітарний нагляд, його форми та організація.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	3, 4, 12, 24	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
Тиждень Б	<p><b><u>Тема 2.</u> САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТА СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА</b></p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття -</p>	10, 12, 18	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота:</p>	<p>Лекції – 1 бал</p> <p>Відповідь на практ. занятті -</p>

	<p>2.1. Зовнішнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу.</p> <p>2.2. Гігієна повітря.</p> <p>2.3. Гігієна води.</p> <p>2.4. Гігієна ґрунту.</p> <p>2.5. Гігієна освітлення.</p> <p>2.6. Гігієна опалення.</p> <p>2.7. Гігієна вентиляції.</p>	<p>2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>		<p>Студенти проводять замір та аналіз параметрів мікроклімату робочих зон у виробничих приміщеннях (температури, швидкості руху і відносної вологості повітря). Вивчають нормативні документи вмісту у повітрі приміщень пилу, аерозолів, оксиду вуглецю та інших шкідливих домішок</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі</p>	<p>3 бали</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b><u>Тема 3. САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ ПРИМІЩЕНЬ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ</u></b></p> <p>3.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств ресторанного та готельного господарств, забезпечення поточності виробництва.</p> <p>3.2. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	4, 10, 12, 18	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота: Студенти аналізують санітарну оцінку планування підприємства ресторанного господарства та благоустрою території</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p>	<p>Лекції – 1 бал</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>



	<p>підприємств.</p> <p>3.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових та торговельних приміщень.</p> <p>3.4. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного та готельного господарств.</p>			Самостійне вивчення навчальної літератури	
Тиждень Б	<p><b><u>Тема 4. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ТА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПЕРСОНАЛУ</u></b></p> <p>4.1. Санітарна культура та режим в установах ресторанного та готельного господарств.</p> <p>4.2. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень.</p> <p>4.3. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання.</p> <p>4.4. Методи та способи дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна оцінка.</p> <p>4.5. Особиста гігієна працівників ресторанного та готельного господарства. Санітарна документація. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	1, 2, 3, 4	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота: Студенти знайомляться з методами та засобами прибирання та дезінфекції приміщень; складають графіки прибирання приміщень - щоденний, що недільний, щомісячний з вказівкою об'єктів та засобів обробки в залежності від призначення приміщення. Проводять бактеріологічний контроль підприємства методом змивів з повер-</p>	<p>Лекції – 2 бала</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 6 балів</p> <p>Сам. робота - 2 бала</p> <p><b>Макс. кіл. 10 балів</b></p>

	4.6. Санітарно – гігієнічна оцінка миючих та дезінфікуючих засобів.			хні предметів, рук персоналу, робочого одягу  Опрацювати самостійну роботу по даній темі.	
<b>Модуль 2. САНІТАРНО – ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ВИГОТОВЛЕННЯ, ТРАНСПОРТУВАННЯ, ПРИЙОМУ, ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>					
Тиждень А	<b><u>Тема 5.</u> САНІТАРНО – ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ, ІНВЕНТАРЮ, ПОСУДУ, ТАРИ ТА ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ</b> 5.1. Санітарна характеристика механічного обладнання. Гігієнічні вимоги до миття та дезінфекції, розміщення. 5.2. Санітарна характеристика окремих видів немеханічного обладнання, їх розміщення та санітарна обробка. 5.3. Гігієнічні вимоги до посуду. 5.4. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів та тари.	Лекції - 4 год.  Практ. заняття - 2 год.  Сам. робота - 6 год.	1, 4, 10	Опрацювання лекції  Підготувати відповіді на питання практичної роботи Вирішення ситуаційних завдань з теми  Опрацювати самостійну роботу по даній темі. Самостійне вивчення навчальної літератури.	Лекції – 2 бала.  Відповідь на практ. занятті - 3 бала.  Сам. робота - 1 бал  <b>Макс. кіл. 6 балів</b>
Тиждень Б	<b><u>Тема 6.</u> САНІТАРНО – ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ</b>	Лекції - 2 год.  Практ.	12, 18, 24, 25, 26, 28	Опрацювання лекції  Практична робота:	Лекції – 1 бал.

	<p>6.1. Гігієнічні вимоги до механічної обробки, яка забезпечує якість продуктів та їх безпеку.</p> <p>6.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.</p> <p>6.3. Санітарні умови приготування холодних страв.</p> <p>6.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення та реалізації кондитерських виробів, м'якого морозива.</p>	<p>заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>		<p>Студенти досліджують ефективність теплової обробки кулінарних виробів (м'ясних, рибних) за активністю ферментів пероксидази та фосфатази.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>
Тиждень А	<p><b><u>Тема 7. САНІТАРНО – ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТРАНСПОРТУВАННЯ, ПРИЙОМУ, ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ</u></b></p> <p>7.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів.</p> <p>7.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до прийому та зберігання харчових продуктів.</p> <p>7.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах.</p> <p>7.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	4, 10, 12	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи</p> <p>Вирішення ситуаційних завдань з теми</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 3 бали.</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 5 балів</b></p>

	<p>кулінарної продукції, до її прийому в їжі та процесу обслуговування відвідувачів.</p> <p>7.5. Особливості санітарних вимог до відпускання, транспортування та реалізації кулінарних страв та виробів у філіях закладів ресторанного господарства.</p>				
Тиждень Б	<p><b>Тема 8. ОСНОВИ ПРОФІЛАКТИКИ ХАРЧОВИХ ЗАХВОРЮВАНЬ МІКРОБНОГО І НЕМІКРОБНОГО ПОХОДЖЕННЯ В СИСТЕМІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b></p> <p>8.1. Загальні поняття про захворювання, що спричинені недоброякісними харчовими продуктами.</p> <p>8.2. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.</p> <p>8.3. Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробної природи та їх профілактика.</p> <p>8.4. Харчові отруєння небактеріального походження та їх профілактика.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	24, 25, 26, 28	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи</p> <p>Вирішення ситуаційних завдань з теми</p> <p>Опрацювати самостійну роботу по даній темі.</p> <p>Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 2 бала.</p> <p>Відповідь на практ. занятті - 6 балів.</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p><b>Макс. кіл. 9 балів</b></p>

## 9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Гігієна і санітарія в галузі»– це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітня компонента; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий змістовий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, уміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

### 9.1. Модуль 1. **ОСНОВИ ГІГІЄНИ І САНІТАРІЇ** (30 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	5лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1	5
2.	Практична робота	5 практичних заняття. Максимальна кількість балів на семінарі – 3	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів - 1	5
4.	Контрольна робота (тестування)	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>30</b>

**9.2. Модуль 2. САНІТАРНО – ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ВИГОТОВЛЕННЯ, ТРАНСПОРТУВАННЯ, ПРИЙОМУ, ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА(30 балів).**

<b>№</b>	<b>Форма контрольного заходу</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
1.	Лекції	6 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1	6
2.	Практична робота	5 практичних заняття. Максимальна кількість балів на семінарі – 3	15
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів	4
	Контрольна робота (тестування)	Максимальна кількість балів	5
	<b>Всього</b>		<b>30</b>

**9.3. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.**

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «Гігієна і санітарія в галузі» визначено навчальним планом – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та індивідуальному плані здобувача вищої освіти. Складений екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

### Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	<b>A</b>	Excellent	Відмінно
82-89	<b>B</b>	Good	Добре
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	Satisfactory	Задовільно
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітня компонента

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти «Гігієна і санітарія в галузі», формою семестрового контролю якої є екзамен**

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
<b>Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)</b>				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	5	6	<b>11</b>
	- усне опитування на практичному занятті	15	15	<b>30</b>
2.	Самостійна робота	5	4	<b>9</b>
3.	Контрольна робота	5	5	<b>10</b>
	<b>Поточне оцінювання (разом)</b>	30	30	<b>60</b>
	<b>Підсумкове оцінювання</b>			<b>40</b>
	<b>Семестрове оцінювання (екзамен)</b>			<b>100</b>

Вибіркові види діяльності (робіт)		
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача	<b>max 10</b>

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

## 10. Список рекомендованих джерел

### Основні

1. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення”(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року № 2171-III).
2. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
5. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.).
6. СанПіН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест». (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 5 серпня 1988 року № 5630-88).
7. СНіП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».
8. СанПіН 42-123-4117-86 “Условия, сроки хранения особоскорпортящихся продуктов” (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20 червня 1986 р.).
9. СНіП 2.04.01-85 “Внутренний водопровод и канализация зданий”.



10. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р. №).
11. Конвенція № 172 “Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах”. Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія..
12. Смоляр В.І. Гігієна харчування. – К.: Здоров’я, 2000. – 296 с.
13. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології,гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. – навчальний посібник. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. - 441 с.

### **Додаткові**

14. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с. Правила пользования гостиницами и предоставления гостиничных услуг в Украине, утвержденные Государственным комитетом Украины по жилищно-коммунальному хозяйству и Государственным комитетом Украины по туризму 10.09.1996 г. N77/44.
15. Санитарные правила и нормы "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. "СанПиН" 42-123-4117-86.-М.:1986г.
16. Стороительные нормы и правила. Часть II; раздел Л, глава 8. Предприятия общественного питания СНИП П-Л, 8-71.
17. Тележко Л.Н., Безусов А.Т. Биологически активные вещества фруктов и овощей и их сохранение при переработке. – Одесса, 2004. – 268 с.

### **Інтернет-ресурси**

18. <http://www.restaurator.ru>
19. <http://services.rol.ru>
20. <http://www.fsis.usda.gov>
21. <http://www.turopa.eusurv.org>
22. <http://www.fqp.nl>
23. <http://www.amc.gov.ua>
24. <http://www.kotrakty.com>
25. <http://www.mfa.gov.ua>
26. <http://www.nplu.kiev.ua>
27. <http://www.licence.com.ua>

28. <http://www.nau.kiev.ua>