

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра біології

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи

_____ М. І. Мальований

“ _____ ” _____ 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ »

Освітній ступінь «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Факультет менеджменту

Умань – 2019 рік

Робоча програма з гігієни і санітарії в галузі для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». – Умань: Уманський НУС, 2019. – 24 с.

Розробник: Розборська Л.В., кандидат с.- г. наук, доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри біології

Протокол від “29серпня 2019 року № 1

Завідувач кафедри _____ Розборська Л.В.

“ _____ ” _____ 2019 року

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від “ _____ ” _____ 2019 року № _____

Голова _____ М.О. Гоменюк

“ _____ ” _____ 2019 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування	Нормативна	
Модулів – 2	Спеціальність (професійне спрямування): – 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 4		4-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання – немає		Семестр	
Загальна кількість годин - 90		7-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних –2 самостійної роботи студента - 4	Освітній ступінь «Бакалавр»	Лекції	
		28 год.	год.
		Практичні, семінарські	
		32 год.	год.
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
30 год.	год.		
Індивідуальні завдання – немає			
Вид контролю: залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:

для денної форми навчання –60:30

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі» вивчається студентами спеціальностей готельно-ресторанної справи. 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. Цей курс потрібний студентам для розширення теоретичної підготовленості та практичної діяльності в різних галузях харчової промисловості. Вивчення даної дисципліни дає змогу науково обґрунтувати якість продуктів харчування людини і необхідність пошуку шляхів, зберігання, переробки первинної харчової продукції як сировини для приготування їжі, яка відповідає б усім медичним та санітарно – гігієнічним нормам і нормативам в галузі харчування, додержання яких дозволяє поліпшити потенціал громадського здоров'я.

Програма дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» 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.

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

Завданням дисципліни є:

1 ознайомити студентів 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 студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації з дотриманням санітарних вимог: відпочинку у номерах готелів; лікувально-оздоровчих заходів під час користування басейнами; при відвідуванні косметичних салонів та перукарень; організації дозвілля; проведенні видовищних заходів;

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 за допомогою різних пристроїв 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 процесі вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» студент має **засвоїти** такі найважливіші питання:

– організацію державного санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо);

– дотримання санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та готової продукції;

– дотримання санітарних норм під час забезпечення мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельно-ресторанній сфері;

– запобіжних заходів щодо профілактики харчових кишкових захворювань у закладах ресторанного господарства;

– опанування підходами до використання новітніх галузевих досягнень щодо забезпечення умов дотримання санітарних вимог у технологічному процесі виробництва кулінарної продукції, організації умов прийому їжі, надання різноманітних побутових послуг, відпочинку та дозвілля.

Теоретичні основи гігієни і санітарії підприємств ресторанного та 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.

Програмою передбачене вивчення теоретичних основ санітарії та гігієни підприємств ресторанного та готельного господарства, практичних заходів з організації їх санітарного режиму, а також ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до технологічних етапів обробки сировини та напівфабрикатів, умов їх зберігання та реалізації.

Програма передбачає як лекційний матеріал, так і практичні заняття, на яких студенти знайомляться з методами контролю та набувають навичок оцінки санітарного стану підприємств готельно-ресторанного господарства.

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

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.

У результаті вивчення дисципліни студенту необхідно **знати**:

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

середовища;

санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, 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;

організувати санітарний нагляд за підприємствами ресторанного та готельного господарств;

самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;

ознайомитися з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства.

Інтегральна компетентність: Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Загальні компетентності:

- Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.
- Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо.
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- Здатність працювати в команді.
- Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.
- Навики здійснення безпечної діяльності.
- Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Здатність спілкуватися іноземною мовою.
- Усвідомлювати соціальну значущість своєї професії.
- Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів.
- Розуміти сутність методів контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
- Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

- Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
- Називати та відтворювати основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Знати фахову термінологію державною та іноземною мовами та застосовувати її у професійній сфері.
- Проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.
- Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- Розуміти сутність методів контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
- Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання та необхідні посади, кваліфікаційний рівень, координувати їх діяльність.
- Організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного і ресторанного господарства при їх експлуатації.
- Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- Демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях.

3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Гігієна та санітарія якості харчових продуктів.

ЗМ 1. Основи санітарії і гігієни

Тема 1. Вступ. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства

про збереження здоров'я. Предмет, завдання і методи трофогігієни. Розділи трофології на сучасному етапі. Місце та роль фізіології та гігієни харчування в системі наук і зв'язок з ними. Основні напрямки державного санітарного нагляду трофогігієни. Мета й завдання гігієни у формуванні фахівця ресторанного та готельного господарства, короткий огляд історії розвитку гігієни та санітарії, у тому числі в Україні.

Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України ресторанного та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та господарства. Запобіжний і поточний санітарний нагляд, санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства, правова і майнова відповідальність керівників складу за порушення санітарних правил.

Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.

Організація санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні лікувально-оздоровчих, збутових, розважальних та видовищних заходів.

Тема 2. Принципи раціонального та нераціонального харчування. Захворювання пов'язані з недоліками харчування.

Харчовий раціон та характер харчування населення України. Види харчування та їх характеристика. Співвідношення рослинних і тваринних продуктів харчування і їх необхідна кількість. Ступінь засвоєння білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних елементів і фактори, що на нього впливають. Етапи процесів перетравлення і засвоєння харчових речовин. Групи призначення продуктів харчування. Роль білків, жирів, вуглеводів у енергетичному відношенні. Групи продуктів харчування. Енергетична цінність добового харчового раціону. Позитивний та негативний енергетичний баланс та їх наслідки. Енергетична рівновага та енергетичні витрати. Чинники, які впливають на енергетичний баланс організму. Раціональне та нераціональне харчування, їх значення для здоров'я людини.

Основні групи захворювань, пов'язаних з проблемою „харчування і хвороби”. Аліментарні (екзогенні) захворювання, їх причини та наслідки.

Класифікація аліментарних захворювань (за Б.Л. Смолянським). Аліментарні паталогії, які зустрічаються в Україні. Вторинні (ендогенні) хвороби пов'язані з проблемою „харчування і хвороби” та їх причини. Диференціація первинних і вторинних розладів організму. Захворювання з аліментарними чинниками ризику розвитку патологій пов'язані з проблемою „харчування і хвороби”. Характеристика та індивідуальність метаболічних реакцій організму в залежності від виду нутрієнту. Захворювання зумовлені харчовою непереносністю пов'язані з проблемою „харчування і хвороби”. Загальна характеристика груп хвороб харчової непереносності. Істинна харчова алергія та стадії її розвитку. Ознаки та прояви харчової псевдоалергії. Причини та наслідки харчової ідіосинкразії. Психогенна харчова непереносність, її прояви. Захворювання з аліментарними чинниками передачі збудника хвороби. Шляхи поширення збудника хвороби у харчових продуктах.

ЗМ 2. Якість харчових продуктів та особливості харчування окремих груп населення

Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого. Санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання (сальмонельоз, ящур, туберкульоз, сибірку, сказ тощо). Поняття умовно-придатного для вживання м'яса, обмеження його використання у виробництві продуктів харчування.

Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів, у тому числі до вмісту домішок, які формують колір, харчових компонентів, замінників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних кулінарних виробів - шматкових, порціонних і фаршевих виробів. Санітарна оцінка м'ясних виробів, що оброблені нетрадиційними технологічними засобами: з ферментованого м'яса; виробів, доведених до кулінарної готовності електрофізичними засобами.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів та страв з риби. Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, охолодженої, замороженої, солоної, в'яленої, маринованої, сушеної. Санітарна оцінка і використання риби заснулої, зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами.

Санітарно-гігієнічна оцінка молока, молочних виробів і молочних страв. Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів та страв з яєць. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства, у тому числі яєць водоплаваючої птиці та міражних. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних і зернових продуктів та страв із

сировини даного виду. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів та ягід, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів); вплив умов технологічної обробки на руйнування токсичних речовин рослинних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів. Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.

Санітарно-гігієнічна оцінка консервів і пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних консервів. Критерії безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

Тема 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Гігієнічні особливості харчування окремих груп населення.

Склад добового раціону та класифікація харчових продуктів в залежності від харчової і біологічної цінності. Основні складові кожної групи продуктів, які визначають індивідуальну дію на організм. Якість харчових продуктів, як сукупність властивостей, що визначають придатність продуктів для харчування населення. Показники для оцінки якості харчових продуктів та їх обумовленість.

Загальна характеристика харчових добавок та їх класифікація за походженням. Барвники, як харчові добавки для відновлення забарвлення. Види барвників за походженням. Консерванти, як харчові добавки для запобігання мікробному псуванню продуктів харчування. Види консервантів. Використання харчових добавок в Україні.

Особливості харчування дітей та підлітків. Фізіологічні потреби дітей в енергії та харчових речовинах. Розробка та виробництво продуктів дитячого харчування. Гігієнічні вимоги до продуктів дитячого харчування. Роль харчової промисловості у створенні продуктів дитячого харчування. Особливості харчування осіб розумової праці, студентів. Характеристика особливостей трудової діяльності осіб розумової праці. Принципи організації раціонального харчування осіб розумової праці, студентів. Особливості харчування працівників сільського господарства. Неприятливі професійні чинники трудового процесу. Організація раціонального харчування працівників сільського господарства. Особливості харчування механізаторів, рільників, доярок, птахівників, операторів. Харчування працівників нічних змін. Харчування в період напружених сільськогосподарських робіт. Основні види нетрадиційного (альтернативного) харчування. Особливості та види вегетаріанства. Сироїдіння. Харчування макробіотиків (довгожителів). Особливості харчування йогів. Сучасні погляди на роздільне харчування.

Модуль 2. Санітарні вимоги до приготування харчових продуктів та харчові отруєння.

ЗМ 3. Санітарні вимоги до середовища та кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готовій їжі.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства

Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень та приміщень обідніх зал, приміщень кав'ярень, буфетів, номерів готелів, басейнів, косметичних салонів, перукарень, приміщень для організації розважальних і видовищних заходів. Гігієнічні нормативи температури, вологи та кратності обміну повітря з урахуванням пори року. Мікробіологічні показники санітарного стану повітряного середовища. Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Техногенні забруднення, хімічні домішки повітряного середовища; їх токсичний вплив на організм людини. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок. Забруднення повітряного середовища органічним і неорганічним пилом. Заходи щодо запобігання утворенню та проникненню в повітря виробничих приміщень і приміщень іншого призначення шкідливих речовин.

Нормативна документація, що регламентує якість повітря за фізико-хімічними показниками.

Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного та готельного господарства. Гігієнічне значення води. Бактеріологічні показники якості питної води (мікробне число, колі-індекс, колі-титр). Органолептичні показники якості питної води. Хімічні речовини, які впливають на органолептичні властивості води (ГДК та сульфати, хлориди, залізо, мідь, цинк). Гігієнічні нормативи якості питної води (допустимі нормативи фтору, йоду, марганцю, стронцію, нітратів та ін.). Нормування показників якості води відповідно до вимог ГОСТ 2874-82 «Вода питна».

Гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного та готельного господарства від рідких і твердих відходів. Основні принципи видалення та знешкодження рідких і твердих відходів із закладів готельного та ресторанного господарства (каналізація, система змінних контейнерів тощо). Знешкодження харчових відходів та сміття.

Гігієна опалення. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму на продукти та готову їжу. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів готельного та ресторанного господарства. Місцева і центральна система опалення. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства.

Гігієна вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах

Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів.

Температурний та вологіший режим при зберіганні продуктів.

Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів і птиці. Санітарний режим обробки риби. Санітарні умови вимочування солонини і соленої риби. Санітарні вимоги до виготовлення м'ясного і рибного фаршу та виробів з нього. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Умови й термін зберігання м'ясних, рибних, овочевих, борошняних напівфабрикатів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарне значення дотримання температурного режиму і тривалості теплової обробки для збереження харчової і біологічної цінності їжі, а також попередження харчових отруєнь та інфекцій. Штучна вітамінізація страв. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв: вінегретів, салатів, холодців, заливних та ін. Санітарна небезпека повторного мікробного обсіменіння готових кулінарних виробів і страв.

Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів. Санітарні вимоги до обробки яєць, кондитерських мішечків, наконечників, внутрішньо-цехового інвентарю.

Санітарні вимоги до приміщень, що виробляють м'яке морозиво. Правила відпуску м'якого морозива. Санітарні вимоги до посуду та обладнання для виробництва м'якого морозива. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.

Умови й терміни зберігання готових виробів. Санітарні вимоги до якості, упаковки, зберігання та реалізації готової продукції.

Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Умови й терміни перевезень харчових продуктів: санітарні вимоги до транспортних засобів, правила санітарної обробки транспорту, супровідна документація.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах (м'яса і м'ясних виробів, риби і рибних виробів, хлібобулочних та кондитерських виробів, овочів і плодів, кулінарної продукції). Дотримання принципу тарного сусідства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі і обслуговування відвідувачів. Санітарний режим відпуску їжі. Санітарні умови роздачі їжі при самообслуговуванні, у буфетах, роздавальних. Гігієнічне значення температури страв, що відпускаються. Терміни реалізації готових страв. Бракераж готової їжі, бракеражний журнал.

Реалізація буфетної продукції. Санітарні вимоги до устаткування та обладнання буфету. Санітарні умови відпуску буфетної продукції. Санітарні вимоги до обслуговування відвідувачів.

ЗМ 4. Харчові отруєння, кишкові інфекції, гельмінтози та їх профілактика.

Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники; шляхи передачі; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або для накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті; профілактика. Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами і тканинами риб та тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами тощо. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруєнь.

Гельмінтози. Загальні відомості про біологічний цикл розвитку і шкідливу дію на організм людини. Гео- і біогельмінтози; збудники, цикл розвитку в харчових продуктах та організмі людини. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах готельного та ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торговельних, побутових приміщень та місць організації дозвілля: своєчасне й правильне прибирання території і приміщень, збір та вивезення харчових і нехарчових відходів, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни.

Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари;

нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів.

Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Правила приготування дезінфікуючих розчинів. Методи дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, санітарних узлів.

Прибирання приміщень різного призначення: обідні зали, буфети, номери для проживання, косметичні салони, вбиральні, басейни, сауни, зали для організації дозвілля та опочинку (методи, засоби, періодичність прибирання, санітарні дні).

Санітарні вимоги до миття та дезінфекції посуду, обладнання та інвентарю. Санітарні вимоги до миття і зберігання інвентарю для прибирання. Дезінсекція і дератизація. Методи дезінсекції та їх гігієнічна характеристика.

Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та їх періодичність.

Санітарна документація. Санітарна підготовка персоналу. Гігієнічні вимоги до спецодягу. Форми забезпечення та правила користування спецодягом. Гігієнічні правила догляду за поверхнею шкіри і слизовими оболонками. Гігієна праці на різних ділянках роботи підприємств готельного та ресторанного господарства. Профілактика травматизму.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Гігієна та санітарія якості харчових продуктів												
ЗМ 1. Основи санітарії і гігієни												
Тема 1. Вступ. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.	7	2				5						
Тема 2. Принципи раціонального та нераціонального харчування. Захворювання пов'язані з недоліками харчування.	10	2	2			6						
Разом за змістовим модулем 1	17	4	2			11						
ЗМ 2. Якість харчових продуктів та особливості харчування окремих груп населення												
Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	9	2	2			5						
Тема 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Гігієнічні особливості харчування окремих груп населення.	9	2	2			5						
Разом за змістовим модулем 2	18	4	4			10						
Усього годин М 1	35	8	6			21						
Модуль 2. Санітарні вимоги до приготування харчових продуктів та харчові отруєння												
ЗМ 3. Санітарні вимоги до середовища та кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готовій їжі												
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства.	9	2	2			5						
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного	9	2	2			5						

процесу у закладах.												
Разом за змістовим модулем 3	18	4	4			10						
ЗМ 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування та отруєння, викликані ними												
Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	10	2	2			6						
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу	9	2	2			5						
Разом за змістовим модулем 4	19	4	4			11						
Усього годин М 2	37	8	8			21						
Усього годин за дисципліною	72	16	14			42						

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	Змістовний модуль 1	
1.	Розрахунок енергетичної цінності та хімічного складу добового раціону людини в залежності від віку, статі, характеру виконуваної роботи.	2
	Змістовний модуль 2	
2.	Біологічно активні речовини у раціоні споживання населення.	2
3.	Проведення експертизи харчових продуктів (консервів). Огляд партії консервів та визначення герметичності банок. Виявлення бомбажу консервних банок. Визначення загальної кислотності консервів.	2
	Змістовний модуль 3	
4.	Визначення діоксиду азоту в атмосферному повітрі та масової концентрації пилу населеного пункту.	2
5.	Визначення органолептичних властивостей консервних виробів: зовнішній вигляд, консистенція, запах, смак, колір.	2
	Змістовний модуль 4	
6.	Визначення органолептичних властивостей в харчових продуктах (ковбасні вироби) Відбір проб для аналізу та визначення якості ковбасних виробів різного виду (варена, копчена, напівкопчена) за органолептичними показниками	2
7.	Визначення нітритів та нітратів в ковбасних виробах, овочах, фруктах, воді. Підсумки роботи з практичних занять	2
	Всього годин	14

6. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовний модуль 1		
1.	Державний санітарний нагляд, його форми та організація.	2
2.	Санітарна підготовка персоналу.	1
3.	Основні принципи охорони здоров'я та їх соціальне значення.	2
4.	Основні гігієнічні вимоги до побудови харчового раціону людини	3
5.	Чинники, що впливають на енергетику життєдіяльності організму. Рекомендовані величини фізіологічної потреби в енергії.	3
Разом за змістовим модулем 1		11
Змістовний модуль 2		
6.	Характеристика та відмінність основних харчових добавок, концентратів та консервантів. Гігієнічні основи їх використання.	2
7.	Сертифікація продовольчої сировини і харчових продуктів.	2
8.	Санітарні вимоги до роздачі страв та прийому їжі.	1
9.	Санітарні вимоги до приймання харчових продуктів.	1
10.	Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.	1
11.	Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів	1
12.	Особливості харчування дітей і підлітків, робітників промислових підприємств та спортсменів.	2
Разом за змістовим модулем 2		10
Усього годин М 1		21
Змістовний модуль 3		
13.	Основні принципи видалення та знешкодження рідких відходів.	1
14..	Основні принципи видалення та знешкодження твердих відходів.	1
15.	Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких та твердих відходів, харчових відходів.	1
16.	Гігієнічні вимоги до природного освітлення.	1
17.	Санітарні вимоги до первинної обробки риби (живої, мороженої, солоні).	1
18.	Санітарні вимоги до первинної обробки м'яса, виготовлення фаршу.	1
19.	Санітарні вимоги до первинної обробки овочів.	1

20.	Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.	1
21.	Санітарні вимоги до виготовлення кондитерських виробів з кремом та пиріжків у фритюрі.	1
22.	Санітарні вимоги до виготовлення м'якого морозива.	1
	Разом за змістовим модулем 3	10
	Змістовний модуль 4	
23.	Хвороби, що передаються через їжу. Харчові отруєння.	1
24.	Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей, стрептококи, ентерококи) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.	1
25.	Отруєння неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (отрутні гриби, рослини, отруєні внутрішні органи риб і тварин) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.	1
26.	Санітарні вимоги до утримання приміщень, способи їхнього прибирання, інвентар для прибирання, його маркування	1
27.	Лабораторний контроль санітарного стану підприємств ресторанного господарства (порядок та час відбору проб, їхнє лабораторне дослідження).	1
28.	Боротьба з комахами (епідеміологічна роль комах та засоби боротьби з ними).	1
29.	Боротьба з гризунами (епідеміологічна роль гризунів та засоби боротьби з ними).	1
30.	Методи оцінки якості дезінфікуючих засобів.	1
31.	Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного господарства (гігієнічні вимоги до догляду за шкірою, слизовими оболонками, до санітарного огляду).	1
32.	Профілактичні медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація.	1
33.	Санітарна підготовка персоналу. Громадський санітарний актив.	1
	Разом за змістовим модулем 4	11
	Усього годин М 2	21
	Разом	42

7. Індивідуальні завдання

Для студентів заочної форми навчання індивідуальні завдання виконуються у формі контрольної роботи згідно методичного забезпечення.

8. Методи навчання

Вивчення дисципліни здійснюється шляхом проведення лекційних занять з використанням наочного матеріалу, під час проведення лабораторних занять з використанням відповідних об'єктів досліджень, шляхом самостійного опрацювання матеріалу студентами з детальнішим вивченням відповідних тем та виконання індивідуальних завдань.

9. Методи контролю

Індивідуальне опитування (контрольна робота) – 36 балів;

Самостійна робота, у тому числі підготовка, виконання і здача лабораторних занять – 14 балів;

Поточний та модульний тестовий контроль – 20 балів;

Контрольна робота (заочна форма навчання) – 30 балів;

Залік (підсумковий тест) – 30 балів.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль	МОДУЛЬ 1					МОДУЛЬ 2					Залковий тест (30 балів)	Всього за предметом (100 балів)
	Змістовні модулі	ЗМ 1		ЗМ 2		ЗМ 3		ЗМ 4				
Види робіт	Інд. опитув.	Сам. робота	Інд. опит.	Сам. робота	тест МК I	Інд. опитув.	Сам. робота	Інд. опитув.	Сам. робота	тест МК 2		
Кількість балів за видами робіт	9	4	9	4	10	9	4	9	2	10		

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	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Сімакова О.О. Конспект лекцій з дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі», 2016 р. – 65 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія [Текст]: методичні вказівки і завдання по виконанню контрольної роботи студентами в умовах ECTS для студентів напрямку підготовки – 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» заоч. форм. навчання /А.Є. Нелепа, М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології харчування. – Донецьк: [ДонНУЕТ], 2011 р.- 24 с.
3. Нелепа А.Е Методические указания к проведению практического занятия на тему: «Расследование случаев пищевых отравлений» по курсу «Гигиена и санитария общественного питания» (для студентов специальности 7.091711 «Технология питания»). - Донецк: ДонГУЭТ, 2011р.- 18 с.
4. Біологічно-активні речовини в харчових технологіях. Методичні вказівки. - Умань, 2004.- 47 с.

5. Ванханен В.Д., Петровский К.С. Гигиена питания. Практическое пособие. – К.: Вища школа, 1981. – 264 с.

14.Рекомендована література

Базова

1. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре в Украине от 22.06.99 г №1109.
2. Ванханен В.В., Ванханен В.Д.,Ципріян В.І. Нутріціологія: Підручник. – Донецьк: Донеччина, 2001. 474 с.
3. Нелепа А.Е. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства: Учебное пособие для студентов специальности 6.091711 «Технология питания» дн. и заоч. форм обучения. /Ванханен В.Д., Лытко С.Б. (Под ред. В.Д. Ванханена) – Донецк: ДонНУЭТ, 2007. – 210 стр.
4. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 “Технологія харчування” дн. і заоч. форм навчання /Ванханен В.Д., Литко С.Б. (Под ред. проф. В.Д. Ванханена) – Донецьк: ДонНУЄТ, 2009. – 212 стор.
5. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 “Технологія харчування” дн. і заоч. форм навчання /Ванханен В.Д., Литко С.Б. – 2-е вид., допов. і перероб. -Донецьк: ДонНУЄТ, 2012. – 230 стор.
6. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие молочное мороженое. "СанПин" 42-123-5777-91.-М.:1991г.
7. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутріології. – К.: Здоров'я, 1999. – 566 с.
8. Смоляр В.І. Гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000. – 296 с.
9. 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.
10. Смоляр В.И. Рациональное питание. – К.: Наук. Думка, 1991. – 365 с.

Допоміжна

1. Временный гигиенический норматив для предприятий общественного питания. –ВГН 4. 4. 5.006-99. Издание официальное. – Донецк: ОблСЭС, 1999. 46 с.
2. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. Габович Р.Д., Припутина Л.С.-К.:Здоров'я, 1987., 248 с.
3. Инструкция о порядке согласования ассортимента пищевых

продуктов учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы. – И

4.4.4.4.5.4.6. 06 – 2001.Издание официальное. –Донецк: ОблСЭС, 2001. 14 стр.

4. Нелепа А.Е., Ванханен В.Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения: Учебн. пособ для студ. спец. 7.091711 «Технология питания» дневн. и заочн. форм обуч.. - Донецк: ДонГУЭТ, 2004. 151 с.
5. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика. Учебний посібник з курсу “Тігієна и санітарія громадського харчування” для студентів факультету харчування (спеціальність 7.091711). – Донецьк: ДонДУСТ, 2002 р. – 48 стор.
6. 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.
7. Санитарные правила и нормы "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. "СанПиН" 42-123-4117-86.-М.:1986г.
8. Стороительные нормы и правила. Часть II; раздел Л, глава 8. Предприятия общественного питания СНИП П-Л, 8-71.
9. Тележко Л.Н., Безусов А.Т. Биологически активные вещества фруктов и овощей и их сохранение при переработке. – Одесса, 2004. – 268 с.

Інформаційні ресурси

1. Вища Освіта України і Болонський процес // Навчальна програма. – Київ – Тернопіль: Вид-во ТДПУ ім. В.Гнатюка, 2004. – 18 с.
2. ІСУЯ 7.5.1 – 03.01/УН “Загальні вимоги до організації процесу проведення навчальних занять”.
3. ІСУЯ 7.5.1 – 03.02/УН “Загальні вимоги до організації методичного забезпечення виконання індивідуальних завдань з дисциплін”.
4. ІСУЯ 7.5.1 – 03.03/УН “Загальні вимоги до організації виконання індивідуальних завдань”.
5. ІСУЯ 7.5.1 – 03.04/УН “Загальні вимоги до організації СРС”.
6. ІСУЯ 7.5.1 – 03.05/УН “Загальні вимоги до організації НДРС”.
7. ІСУЯ 7.5.1 – 03.07/УН “Загальні вимоги до організації поточного контролю”.
8. ІСУЯ 7.5.1 – 03.08/УН “Загальні вимоги до організації підсумкового контролю”.
9. ІСУЯ 7.5.1-03.09/УН Інструкція: Критерії забезпеченості дисциплін навчально-методичною літературою
10. ІСУЯ 7.5.1-03.10/УН Інструкція: Загальні вимоги до видання навчально-методичної літератури

11. www.moz.gov.ua
12. www.ses.gov.ua
13. <http://mozdoks.kiev.ua>
14. <http://normativ.com.ua/sanpin/>