


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра біології

**ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Гарант освітньої програми

 - Л.Г. Коваленко

«31» серпня 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ В ГАЛУЗІ»**

Освітній рівень: перший (бакалаврський)  
Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»  
Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»  
Факультет: Менеджмент

Умань – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» – Умань: Уманський НУС, 2021. 23 с.

Розробники: к. с.-г. наук, доцент  Розборська Л.В.

к. с.-г. наук, доцент  Прокопенко Е.В.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри біології

Протокол від «26» серпня 2021 року № 1.

Завідувач кафедри  Л.В. Розборська

«26» 08 2021 рік

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту

Протокол від «31» 08 2021 року № 1

Голова  М.О. Гоменюк

«31» 08 2021 року

© Уманський НУС, 2021 рік

© Розборська Л.В., Прокопенко Е.В. 2021 рік

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній рівень, назва освітньої програми	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: <b><u>24 «Сфера обслуговування»</u></b>	<b>Обов’язкова</b>
Модулів – 1	Спеціальність: <b><u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u></b>	<b>Рік підготовки:</b>
Змістових модулів – 4		2-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		<b>Семестр</b>
Загальна кількість годин - 90		3-й
		<b>Лекції</b>
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних –3 самостійної роботи студента – 3	Освітній рівень: <b>перший (бакалаврський)</b>  Освітня програма: <b>«Готельно-ресторанна справа»</b>	18 год.
		<b>Практичні</b>
		22 год.
		<b>Самостійна робота</b>
		50 год.
		<b>Індивідуальні завдання</b> –
	<b>Вид контролю: екзамен</b>	

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Теоретичні основи гігієни, санітарії, охорони праці в закладах ресторанного і готельного господарства 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, санітарія та охорона праці 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, санітарія та охорона праці 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:** 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; 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; довести майбутнім фахівцям галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів; 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.

**Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки здобувачів вищої освіти.** Викладання матеріалу ґрунтується на знаннях студента, отриманих під час вивчення суміжних дисциплін, зокрема «Мікробіології та харчової хімії». 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 проєктів, у майбутній виробничо-практичній та науково-дослідній роботі.

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських). Найбільш складні питання винесено на розгляд і обговорення під час семінарських занять. Також велике значення в процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів.

**Компетентності:**

**загальні:**

- навички здійснення безпечної діяльності;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**спеціальні (фахові):**

- здатність організовувати 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;
- здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**Програмні результати навчання:**

- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;
- організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

### **3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

#### **Модуль 1.**

#### **ЗМ 1. Основи санітарії і гігієни**

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

Предмет, завдання і методи. Основні напрямки державного санітарного нагляду. 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 виробах. 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, солоні, 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.

#### **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 кремкових 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.

## **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, отрутохімкатами, антибіотиками, гормонами тощо. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруень.

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.

## **Змістовий модуль 4. Охорона праці на підприємстві**

### **Тема 9. Правові та організаційні основи охорони праці**

Міждержавні й державні стандарти в галузі туристичної діяльності та готельного господарства. Навчання з питань охорони праці. Основи пожежної безпеки. Характерні причини виникнення пожеж. Пожежнонебезпечні властивості речовин. Організаційно-технічні протипожежні заходи. Технічні протипожежні заходи. Пожежна сигналізація. Види горіння речовини та способи його гасіння.

Вогнегасні матеріали та речовини. Пожежна техніка й засоби захисту проектів. Заходи запобігання пожежі на підприємстві. Обов'язки адміністрації, робітників і службовців з пожежної безпеки. Основи електробезпеки.

Види електрики й розмір напруги, що використовується. Особливості електротравматизму. Головні причини електротравматизму. Безпечні методи звільнення постраждалого від дії електричного струму. Колективні та індивідуальні засоби захисту в електроустановках.

#### 4. ОРІЄНТОВНА СТРУКТУРА ЗМІСТУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
<b>Модуль 1.</b>						
<b>ЗМ 1. Основи санітарії і гігієни</b>						
Тема 1. Вступ. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.	11	2	2	-	-	7
Тема 2. Принципи раціонального та нераціонального харчування. Захворювання пов'язані з недоліками харчування.	12	2	4	-	-	6
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>23</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	-	-	<b>13</b>
<b>ЗМ 2. Якість харчових продуктів та особливості харчування окремих груп населення</b>						
Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	10	2	2	-	-	6
Тема 4. Харчова та біологічна цінність продуктів харчування. Гігієнічні особливості харчування окремих груп населення.	12	2	4	-	-	6
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	-	-	<b>12</b>
<b>ЗМ 3. Санітарні вимоги до середовища та кулінарної обробки харчових продуктів, збереження, роздачі і приймання готовій їжі</b>						
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 процесу у закладах.	10	2	2	-	-	6
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	10	2	2	-	-	6
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>39</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-	<b>23</b>
<b>Змістовий модуль 4. Охорона праці на підприємстві</b>						
Тема 9. Правові та організаційні основи охорони праці	6	2	2	-	-	2
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	<b>2</b>
<b>Усього годин за дисципліною</b>	<b>90</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	-	-	<b>50</b>

\*Запрошений лектор – Качанова Л.П., начальник Уманського управління Головного управління Держпродспожив служби в Черкаській обл.

## 5. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовний модуль 1</b>		
1.	Визначення Основних напрямків попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за підприємствами готельно-ресторанного господарства	2
2.	Розрахунок енергетичної цінності та хімічного складу добового раціону людини в залежності від віку, статі, характеру виконуваної роботи.	4
<b>Змістовний модуль 2</b>		
3.	Проведення експертизи харчових продуктів (консервів). Огляд партії консервів та визначення герметичності банок. Виявлення бомбажу консервних банок. Визначення загальної кислотності консервів.	4
<b>Змістовний модуль 3</b>		
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
6.	Визначення органолептичних властивостей в харчових продуктах (ковбасні вироби)	2
7.	Відбір проб для аналізу та визначення якості ковбасних виробів різного виду (варена, копчена, напівкопчена)	2
8.	Визначення нітритів та нітратів в харчових продуктах, овочах, фруктах, воді.	2
<b>Змістовний модуль 4</b>		
9.	Правові та організаційні основи охорони праці. Підсумки роботи з практичних занять	2
<b>Всього годин</b>		<b>22</b>

## 6. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
<b>Змістовний модуль 1</b>		
1.	Державний санітарний нагляд, його форми та організація.	3
2.	Санітарна підготовка персоналу.	2
3.	Основні принципи охорони здоров'я та їх соціальне значення.	3
4.	Основні гігієнічні вимоги до побудови харчового раціону людини	3
5.	Чинники, що впливають на енергетику життєдіяльності організму. Рекомендовані величини фізіологічної потреби в енергії.	2
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>		<b>13</b>
<b>Змістовний модуль 2</b>		
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.	2
10.	Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.	2
11.	Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів	1
12.	Особливості харчування дітей і підлітків, робітників промислових підприємств та спортсменів.	2
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>		<b>12</b>
<b>Змістовний модуль 3</b>		
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, солоної).	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.	2
22.	Санітарні вимоги до виготовлення м'якого морозива.	1
23.	Хвороби, що передаються через їжу. Харчові отруєння.	1
24.	Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей,	1

	стрептококи, ентерококи) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.	
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.	2
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>		<b>23</b>
<b>Змістовний модуль 4</b>		
34.	Нормативна база з питань охорони праці.	2
<b>Разом за змістовим модулем 4</b>		<b>2</b>
<b>Разом</b>		<b>50</b>

## 7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Реалізація передбачених навчальним планом організаційних форм вивчення анатомії людини вимагає забезпечити відповідність методики навчання, контролю та оцінювання кредитно-модульній та модульно-рейтинговій системі організації навчального процесу. Це передбачає спрямування навчальної діяльності студентів на лекційних і практичних заняттях, керування їх самостійною роботою у позааудиторний час відповідно до сучасних принципів взаємодії викладача і студентів. Заміна навчально-дисциплінарної парадигми освіти на гуманістичну, суб'єкт-суб'єктну уможлиблюється за умови переорієнтації навчального процесу на пріоритетне використання програмованих, особистісно зорієнтованого активних методів модульного навчання, повне забезпечення самостійної роботи студентів

засобами навчання як на паперових носіях, так і інтерактивними комп'ютерними засобами.

У відповідності до цих передумов та відведеного часу на реалізацію поставлених навчально-освітніх завдань, вивчення курсу має реалізовуватися методами, які адекватно відповідають визначеним навчальним планом організаційним формам навчання:

*Лекція*, як провідна форма теоретичного навчання та формування основ для наступного засвоєння студентами навчального матеріалу, методи викладу нового матеріалу та активізації пізнавальної діяльності студентів;

*Самостійна робота*, як провідні форми формування практичної та основ навчально-дослідної підготовки, методи активізації пізнавальної діяльності студентів та закріплення матеріалу, що вивчається;

*Практичні заняття та екзамен* як провідні форми контролю та оцінювання знань, навичок та вмінь – методи перевірки знань, умінь та навичок.

У процесі підготовки і проведення *лекційних занять* з курсу необхідно сприяти набуттю і розвитку навичок, необхідних для застосування отриманих знань у сфері діяльності фахівця з біології.

Критеріями оцінки лекції мають бути:

1) зміст лекції (науковість, активізація мислення і проблемність, зв'язок з біологічною практикою майбутніх фахівців, орієнтація на самостійну роботу студентів, зв'язок із змістом попередніх і наступних лекцій, міжпредметні зв'язки);

2) методика читання лекції (план лекції і його дотримання, повідомлення інформаційних джерел; пояснення понять, проблемність, виділення головних думок і висновків у кінці питань та лекції);

3) ефективність використання лектором тексту лекції, опорних матеріалів, раціональне ведення записів на дошці; доведення завдань на самостійну роботу;

3) керівництво роботою студентів (вимоги до ведення конспекту, навчання і методичне сприяння веденню конспекту, використання прийомів підтримування уваги студентів, дозвіл задавати питання тощо);

4) лекторські дані викладача (знання предмету, емоційність, голос, дикція, мовлення, уміння триматися перед аудиторією, бачити і відчувати аудиторією тощо);

5) результати лекції (інформаційна цінність, виховний вплив, досягнення дидактичних цілей).

*Практичні заняття* є основною формою систематизації студентами здобутих на лекції та у процесі самостійної роботи з інформаційними джерелами теоретичних знань, формування на їх основі практичних умінь і навичок, у процесі спілкування з викладачем вчасно одержувати об'єктивну інформацію про рейтингову оцінку рівня освітньої підготовки. У методиці проведення практичних занять особлива увага має бути звернена на самостійну роботу студента з теми напередодні заняття: опрацювання конспекту лекції, тем за підручниками та методичними рекомендаціями для проведення занять, щоб ґрунтовно оволодіти теорією питання. Саме заняття потрібно розглядати як специфічний вид самостійної роботи, яка проводиться у формі дослідного виконання практичних робіт у послідовності вивчення модулів навчальної програми.

*Консультація* – вид навчального заняття, на якому студент отримує від викладача відповіді на конкретні питання або пояснення окремих теоретичних



положень, чи їх практичного використання. Протягом семестру з навчальних дисциплін проводяться за встановленим деканатом розкладом.

*Інноваційні методи (технології) навчання:*

*Проблемні лекції* – направлені на розвиток логічного мислення студентів і характеризуються тим, що коло питань теми обмежується двома-трьома ключовими моментами; увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках. При викладанні лекції студентам даються питання для самостійного розмірковування, проте лектор сам відповідає на них, не чекаючи відповідей студентів. Система питань у ході лекції спонукає студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

*Робота в малих групах* – використовується з метою активізації роботи студентів при проведенні практичних занять. Це так звані групи психологічного комфорту, де кожен учасник відіграє свою особливу роль і певними своїми якостями доповнює інших. Використання цієї технології дає змогу структурувати практичні заняття за формою і змістом.

*Мозковий штурм* – метод розв'язання невідкладених завдань за дуже обмежений час, суть якого полягає в тому, щоб висловити якнайбільшу кількість ідей за невеликий проміжок часу, обговорити і здійснити їх селекцію.

*Дистанційне навчання* – індивідуалізований процес набуття знань, умінь, навичок і способів пізнавальної діяльності людини, який відбувається за опосередкованої взаємодії віддалених один від одного учасників навчання у спеціалізованому середовищі, яке створене на основі сучасних психолого-педагогічних та інформаційно-комунікаційних технологій. Дистанційне навчання в Уманському НУС здійснюється відповідно до положення «ПРО СИСТЕМУ УПРАВЛІННЯ НАВЧАННЯМ MOODLE УМАНСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ САДІВНИЦТВА»

<https://www.udau.edu.ua/assets/files/legislation/polozhennya/2016/Polozhennya-pro-sistemu-upravlinnya-navchannyam-Moodle-Umanskogo-NUS.pdf>

Дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі» для дистанційного навчання розміщена на платформі «MOODLE»  
<https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1021>

## 8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Кредитно-модульна система організації навчального процесу (КМСОНП) передбачає постійну самостійну роботу студента з оволодіння знаннями і вміннями, передбаченими програмою навчального предмету, періодичну звітність про здобутий рівень підготовки перед викладачем, оцінювання викладачем рівня підготовки студента.

На заняттях і поза аудиторним часом відбувається цілеспрямоване формування знань, вмінь та навичок студента, передбачених метою, завданнями і змістом навчальної дисципліни. Здобуті теоретичні знання та уміння повинні бути інтегровані у навички застосовувати їх у практичній діяльності для розв'язання теоретичних і практичних задач і завдань.

Контроль успішності студента здійснюється з використанням методів і засобів, які визначені вченою радою Уманського НУС.

Різні види контролю (поточний, змістовно-модульний, модульний, семестровий) дають можливість викладачеві проаналізувати якість засвоєння студентом знань, рівень сформованості навичок та вмінь, а студентові здійснити самоаналіз своєї теоретичної і практичної підготовки і, у разі потреби, отримати допомогу викладача, виправити помилки.

Пріоритетним напрямом контролю рівня засвоєння студентами матеріалу з курсу є *поточний контроль*.

Об'єктами поточного контролю є:

**Письмове опитування (у. т. ч. ЕСЕ).** Здобувачі дають лаконічні відповіді на питання, передбачені під час вивчення курсу письмово, або у вигляді реферативного повідомлення, або у вигляді ЕСЕ. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є формування відповідей на основі основної та допоміжної літератури за останні десять років.

**Усне опитування.** Здобувачі дають відповіді в усній формі на питання пов'язані із теоретичними або практичними аспектами теоретичної частини дисципліни. Оцінюванню підлягають правильність та конкретність відповіді на поставлене питання. Позитивним є лаконічність та переконливість під час відповіді.

**Тестування.** Проводять письмово або за допомогою систем дистанційного навчання. Передбачає вибір однієї/та/або правильної відповіді на конкретне питання передбачене теоретичною частиною курсу або його структурним елементом.

**Активність (під час обговорення, тощо).** Оцінюванню підлягають частка участі здобувача у вирішенні колективного завдання, активність, вмотивованість та креативність під час обговорення проблемних питань.

**Прояв лідерських якостей.** Оцінюванню підлягають прояви лідерських якостей, які полягають у здатності генерувати нові ідеї; панорамність мислення; здатність до самоаналізу; здатність працювати в колективі; відповідальність за виконання важливих завдань; потреба в досягненні позитивного результату; здатність вести конструктивні переговори; здатність змінювати стиль керівництва відповідно до конкретної ситуації.

В умовах КМСОНП оцінюються всі навчально-пізнавальні види роботи студента. Одержання оцінки (рейтингового балу) за кожний вид обов'язкової роботи (виконання самостійної роботи, відвідування і опрацювання лекцій, проходження тестового та інших видів контролю з кожного змістового модулю і модулю навчальної програми в цілому, складання заліку/екзамену) має відбуватися у відповідності до графіка навчального процесу згідно індивідуального плану навчальної роботи студента.

За навчальний курс за умови виконання всіх обов'язкових, передбачених навчальною програмою, завдань студент може набрати рейтингових 100 балів з них індивідуальне опитування; самостійна робота, у тому числі підготовка, виконання і здача лабораторних занять; поточний та модульний тестовий контроль, екзамен.

## 9. КРИТЕРІЇ ТА ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ І ВМІНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

**Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти за формою контролю  
«екзамен»**

МОДУЛЬ 1										Підсумовий контроль (екзамен) (30 балів)	Всього за предметом (100 балів)
ЗМ 1		ЗМ 2		ЗМ 3				ЗМ 4	тест		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
5	7	7	7	7	8	7	7	5	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	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 10. МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Методичне забезпечення організації освітнього процесу з навчальної дисципліни *«Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»* включає:

- освітньо-професійну програму;
- робочу програму навчальної дисципліни;
- конспект лекцій з навчальної дисципліни;
- плани практичних занять і методичні рекомендації щодо їх проведення;

1. Розборська Л.В. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять з дисципліни *«Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі»* для здобувачів вищої

освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» – Умань: Уманський НУС, 2021. 108 с.

2. Біологічно-активні речовини в харчових технологіях. Методичні вказівки. - Умань, 2004.- 47 с.

3. Розборська Л.В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Гігієна, санітарія та охорона праці в галузі» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврський) рівня вищої освіти. Умань: Уманський НУС. 2021. 30 с.;

## **11. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА**

### **Нормативна література**

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- ХІУ; від 14 грудня 1999 року № 1288-ХІУ; від 21 грудня 2000 року № 2171-III).

2. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" 06.09.2005 № 2809-ІУ.

3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.

4. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання»

5. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності»

6. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів»

7. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та продукцію з них»

8. Закон України «Про курорти»

9. Закон України «Про охорону праці»

10. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

11. Закон України «Про молоко та молочні продукти»

12. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції"

13. Закон України «Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи»

14. Закон України «Про мисливське господарство та полювання»

15. Постанова КМ України: "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.2001 р. № 50;

16. Постанова КМ України "Про затвердження Порядку віднесення харчових продуктів до категорії спеціальних" від 30.07.1998 р. № 1187

17. Постанова КМ України "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.1996 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2002 року № 1178;

18. Постанова КМ України "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. № 12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004 р. № 143

19. Постанова КМ України від 2.09.2015 р. № 667 «Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів»

20. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 5.08.1999 р. № 199 "Про створення Державного реєстру харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів та Реєстру висновків державної санітарно-гігієнічної експертизи"

21. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: "Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами" від 11 липня 2003 року № 185;

22. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: "Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування" від 24 липня 2002 року № 219 зі змінами та доповненнями від 3 листопада 2003 року № 303 23. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185 с.

24. Державні Санітарні Норми та Правила «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» від 29.12.2012 № 1140

25. 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.). 26. СанПіН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест». (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 5 серпня 1988 року № 5630-88). 27. СНіП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».

28. СанПіН 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов" (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20 червня 1986 р.).

29. СНіП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий". 13 30. ДСП 4.4.5.078 "Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування" (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р. №).

30. Конвенція № 172 "Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах". Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія.

#### **Базова література**

1. Положение о государственном санитарно-эпидемическом 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. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. Суми : Університетська книга, 2010. 398 с.

4. 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.

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. (Под ред. проф. В.Д. Ванханена) – Донецьк: ДонНУЄТ, 2009. – 212 с.

6. 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.

7. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие молочное мороженое. "СанПин" 42-123-5777-91.-М.:1991г.

8. Ципріян В.І. Гігієна харчування з основами нутріології. – К.: Здоров'я, 1999. – 566 с.

9. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.

10. Сімакова О.О. Конспект лекцій з дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі», 2016 р. – 65 с.

11. Смоляр В.І. Гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000. – 296 с.

12. 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.

13. Смоляр В.И. Рациональное питание. – К.: Наук. Думка, 1991. – 365 с.

#### **Допоміжна література**

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. – И4.4.4.4.5.4.6. 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 «Гігієна і санітарія громадського харчування» для студентів факультету харчування (спеціальність 7.091711). – Донецьк: ДонДУЄТ, 2002р. – 48 с.

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. Строительные 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](http://www.moz.gov.ua)
12. [www.ses.gov.ua](http://www.ses.gov.ua)
13. <http://mozdoks.kiev.ua>
14. <http://normativ.com.ua/sanpin/>
15. Сайт кафедри біології <https://biology.udau.edu.ua/>
16. Дистанційна освіта. Уманський НУС <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=799>
17. Наукова бібліотека Уманського НУС <https://library.udau.edu.ua/>

### **ЗМІНИ В РОБОЧІЙ ПРОГРАМІ**

У робочій програмі запланована відкрита лекція з теми: «Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства».

Запрошений лектор– Качанова Л.П., начальник Уманського управління Головного управління Держпродспожив служби в Черкаській обл.

Оновлення компетентностей, методів навчання і контролю, методичних посібників, інформаційних ресурсів.