

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Медичний факультет**  
**Кафедра клінічної медицини**

**СИЛАБУС**  
**нормативної навчальної дисципліни**

**САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА**

<b>підготовки</b>	Бакалавр
<b>спеціальності</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>освітньо-професійної програми</b>	Готельно-ресторанна справа

**Силабус навчальної дисципліни «САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА»** підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

**Укладач:** Гайдучик П.Д., доцент кафедри клінічної медицини, кандидат психологічних наук.

**Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри клінічної медицини**

протокол № 1 від «31» серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Галей М.М.

## I. Опис навчальної дисципліни

### Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість годин/кредитів 120/4	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: Бакалавр	<b>Нормативна</b>
		<b>Рік навчання – 1</b>
ІНДЗ: немає		<b>Семестр – 1</b>
		<b>Лекції – 22 год.</b>
Мова навчання		<b>Практичні – 24 год.</b>
		<b>Самостійна робота – 66 год.</b>
		<b>Консультації – 8 год.</b>
		<b>Форма контролю: залік</b>
		Українська

## II. Інформація про викладача

Викладач: Гайдучик Петро Данилович  
Посада: доцент кафедри клінічної медицини  
Науковий ступінь: кандидат психологічних наук  
Контактна інформація:  
haiduchyk.petro@vnu.edu.ua  
тел. 0669888278

## III. Опис дисципліни

### 1. Анотація курсу.

Теоретичні основи гігієни і санітарії закладів ресторанного і готельного господарств та їх практична реалізація набувають особливого значення в сучасних умовах, які характеризуються децентралізацією управління галуззю та великою кількістю підприємств різних форм власності. Не менш важливими для санітарно-гігієнічної оцінки підприємств ресторанного та готельного господарств є сучасні екологічні умови, які спричиняють техногенне забруднення сировини та готової продукції.

Зміст дисципліни «Санітарія і гігієна» 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.

Дана дисципліна є базовою у формуванні фахового розуміння призначення фахівця з готельно-ресторанної справи, визначає критерії ефективного використання фахівців з готельно-ресторанної справи в системі національного господарства, висвітлює теоретичні основи санітарії та гігієни підприємств ресторанного та готельного господарства, практичних заходів з організації їх санітарного режиму, формує розуміння з науково-обґрунтованих санітарних вимог до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та правових аспектів адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства.

## **2. Пререквізити та постреквізити дисципліни.**

Пререквізити: базові знання з предметів середньої освіти.

Постреквізити: знання теоретичних основ санітарії та гігієни, застосування практичних навичок досліджень допоможуть студентам під час вивчення устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, стандартизації, сертифікації та метрології готельно-ресторанного господарства, організації ресторанного господарства, проходженні виробничої практики, виконанні курсових й дипломних проектів, у майбутній виробничо-практичній та науково-дослідній роботі.

## **3. Мета і завдання навчальної дисципліни.**

*Мета* вивчення дисципліни: формування системи знань про санітарію та гігієну як науки, опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення готельно-ресторанних комплексів, впливу факторів зовнішнього середовища на організм працівників та відвідувачів готельно-ресторанних комплексів, основних санітарних вимог до організації технологічного процесу, санітарно-гігієнічної оцінки якості продуктів харчування, їх зберігання, основних причин та заходів профілактики харчових отруєнь.

*Завдання* вивчення навчальної дисципліни:

- ознайомити здобувачів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;

- навчити здобувачів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації з дотриманням санітарних вимог відпочинку у номерах готелів;

- 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 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.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен *знати*:

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

- санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств ресторанного та готельного господарств, 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;

- організовувати санітарний нагляд за підприємствами ресторанного та готельного господарств;

- самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;

- ознайомитися з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства

## **4. Результати навчання (компетентності).**

*Загальні компетентності:*

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

*Спеціальні компетентності:*

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

*Результати навчання:*

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

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

### 5. Структура навчальної дисципліни.

*Структура навчальної дисципліни для денної форми навчання*

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Сам. роб.	Конс.	Бали
<b>Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства</b>						
Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.	11	2	2	6	1	4
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	11	2	2	6	1	4
Тема 3. Вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, вимоги до проектування і будівництва готелю	11	2	2	6	1	4
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів	11	2	2	6	1	4
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	11	2	2	6	1	4
Тема 6. Особиста гігієна персоналу	11	2	2	6	1	4
Разом за змістовим модулем 1	66	12	12	36	6	24
Модульна контрольна робота № 1						30
<b>Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві</b>						
Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного	13	2	2	8	1	4

господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація)						
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства	13	2	2	8	1	4
Тема 9. Вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів	14	2	4	8	–	4
Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів	14	4	4	6	–	4
Разом за змістовим модулем 2	54	10	12	30	2	16
Модульна контрольна робота № 2						30
<b>Усього годин / Балів</b>	<b>120</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>66</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

#### **6. Завдання для самостійного опрацювання.**

<b>№ з/п</b>	<b>Тема</b>	<b>Кількість годин</b>
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів	11
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу	11
3	Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика	11
4	Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів, харчування	11
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства	11
6	Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних комплексах	11
<b>Разом</b>		<b>66</b>

#### **IV. Політика оцінювання**

При організації освітнього процесу у Волинському національному університеті імені Лесі Українки студенти, викладачі, методисти та адміністрація діють відповідно до: «Положення про організацію навчального процесу на першому (бакалаврському) та другому (магістерському) рівнях у Волинському національному університеті імені Лесі Українки» (посилання: [https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/28Polozhennya\\_pro\\_org\\_anizatsiyu\\_navch.\\_pr\\_otsesu\\_u\\_VNU\\_red.pdf](https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/28Polozhennya_pro_org_anizatsiyu_navch._pr_otsesu_u_VNU_red.pdf)); «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: [https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/11\\_Polozh\\_pro\\_otzin\\_Red\\_red.pdf](https://ed.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/11_Polozh_pro_otzin_Red_red.pdf)).

*Політика щодо академічної доброчесності.* Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності у Волинському національному університеті імені Лесі Українки знайшли своє відображення в «Кодексі академічної доброчесності

Волинського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/Kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf>).

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки» (посилання: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>).

*Політика щодо дедлайнів та перескладання.* Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Пропущені заняття відпрацьовувати в визначений викладачем час. Перескладання модулів відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин.

## V. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку та передбачає підсумкову оцінку у 100-бальній шкалі як сума оцінок за поточний та модульний контроль знань. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт. Залік проводиться в усній формі по завершенню вивчення навчальної дисципліни. За результатами підсумкового контролю від загальної суми балів, набраної студентом протягом семестру, віднімаються результати модульних контрольних робіт і додаються бали, набрані на заліку.

## VI. Шкала оцінювання

Оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою:

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90 – 100	Відмінно
82 – 89	Дуже добре
75 – 81	Добре
67 – 74	Задовільно
60 – 66	Достатньо
1 – 59	Незадовільно

## VII. Рекомендована література

*Основна:*

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 280 с.

2. Гігієна і санітарія [Текст]: курс лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання / О.О. Сімакова; М-во освіти і науки України, Донец. н. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. ТРГ та ГРС. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 71 с.

3. Гігієна і санітарія в галузі [Текст] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи; О.О. Сімакова, В.О. Глушко. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. 24 с.

4. Гігієна і санітарія : опорний конспект лекцій / авт.: О.Л. Бобось, А.О. Медведєва, В.С. Михайлик. Київ : КНТЕУ, 2016. 97 с.

5. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2015. 399 с.

6. Інфекційні хвороби: класифікація, схеми діагностики та лікування [Текст]: навч. посіб. / М.Д. Чемич, Н.І. Ільїна, В.В. Захлебаєва, І.О. Троцька. Суми : СумДУ, 2010. 272 с.
7. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ : Кондор, 2015. 752 с.
8. Нелепа А.Є., Ванханен В.Д., Литко С.Б. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, каф. технології харчування. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с.
9. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 “Технологія харчування” ден. і заоч. форм навчання [Текст] / А.Є. Нелепа, В.Д. Ванханен, С.Б. Литко. 2-е вид., допов. і перероб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. 230 с.
10. Основи харчової хімії, мікробіології, гігієни та санітарії у готельно-ресторанній справі: лабораторний практикум / Борецький Ю.Р., Гащишин В.Р., Прокопів Т.М., Шавель Х.Є., Трач В.М. Львів, 2019. 182 с.
11. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник / Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Суми : Університетська книга, 2015. 175 с.
12. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні. 3-тє вид., допов. та переробл. К. : КНТ, 2006. 524 с.

*Додаткова:*

1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: підручник. К. : Центр учбової літератури. 2010. 336 с.
2. Зубар Н.М., Руль Ю.В., Булгакова М.К. Фізіологія харчування: практикум : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 208 с.
3. Інфекційні хвороби: ситуаційні завдання [Текст]: навч. посіб. / М.Д. Чемич, Н.І. Ільїна, А.О. Сніцар, Т.П. Бинда. Суми, 2011. 70 с.
4. Корзун В.Н. Гігієна харчування : підручник. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 236 с.
5. Кравченко М. Ф., Антоненко А. В. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. К. : КНТЕУ, 2011. 516 с.
6. Нелепа А. Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. Донецьк : ДонДУЕТ, 2002. 48 с.
7. Технологія продукції в закладах готельно-ресторанного господарства: підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. // За ред. С.В. Іванова. К. : НУХТ, 2013. 430 с.