

**Силабус навчальної дисципліни**  
**«Гігієна і санітарія в галузі»**

Спеціальність	181 Технологія харчування
Освітня програма	181.010 Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 18 год. Практичні (семінарські) – 18 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 84 год.
Форма підсумкового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://hrb.hneu.edu.ua/">http://hrb.hneu.edu.ua/</a>
Викладач (-і)	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу, д.е.н., професор
Контактна інформація викладача (-ів)	davydova_oks@ukr.net, <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
Дні занять	Лекція: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

**Мета** навчальної дисципліни: опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства, а також навичок їх практичного застосування

**Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**

Пререквізити	Постреквізити
Вступ до фаху	Технологія продукції ресторанного господарства
Харчова мікробіологія	Товарознавство
Харчова хімія та нутриціологія	Організація ресторанного господарства

**Зміст навчальної дисципліни**

**Змістовий модуль 1.** Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів ресторанного господарства.

**Тема 1.** Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.

**Тема 2.** Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств ресторанного господарства.

**Тема 3.** Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів ресторанного господарства.

**Тема 4.** Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів, що використовуються у закладах ресторанного господарства.



**Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів ресторанного господарства.**

**Тема 6. Особиста гігієна персоналу закладів ресторанного господарства.**

**Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у ресторанному господарстві.**

**Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного господарства.**

**Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.**

**Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання, харчових продуктів, реалізації кулінарної продукції та організації споживання їжі у закладах ресторанного господарства.**

**Тема 10. Захворювання, що передаються з продукцією ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики.**

#### **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**

*Мультимедійний проектор*

**Сторінка курсу на платформі Moodle** <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438>

**(персональна навчальна система)**

#### **Система оцінювання результатів навчання**

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни

#### **Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

*Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни*