



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

<b>Спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа
<b>Освітня програма</b>	Готельно-ресторанний бізнес
<b>Освітній рівень</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Статус дисципліни</b>	Обов'язкова
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Курс / семестр</b>	1 курс, 2 семестр
<b>Кількість кредитів ЄКТС</b>	4 кредити
<b>Розподіл за видами занять та годинами навчання</b>	Лекції – 24 год. Практичні (семінарські) – 24 год. Самостійна робота – 72 год.
<b>Форма підсумкового контролю</b>	Іспит
<b>Кафедра</b>	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, телефон: (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри: <a href="http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/">http://mev.hneu.edu.ua/кафедра-готельного-і-ресторанного-бі/</a>
<b>Викладач (-і)</b>	Давидова Оксана Юріївна, доктор економічних наук, професор
<b>Контактна інформація викладача (-ів)</b>	<a href="mailto:davydova_oks@ukr.net">davydova_oks@ukr.net</a> , <a href="mailto:davydova190572@gmail.com">davydova190572@gmail.com</a>
<b>Дні занять</b>	Лекції: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a> Практичні: <a href="#">згідно діючого розкладу занять</a>
<b>Консультації</b>	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
<b>Мета навчальної дисципліни:</b> опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства, а також навичок їх практичного застосування.	
<b>Передумови для навчання</b>	
Перелік попередньо прослуханих дисциплін: Вступ до фаху, Основи гостинності, Харчова хімія та нутриціологія	
<b>Зміст навчальної дисципліни</b>	
<b>Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства.</b>	
<b>Тема 1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.</b>	
<b>Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства.</b>	
<b>Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів готельно-ресторанного господарства.</b>	
<b>Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.</b>	
<b>Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.</b>	
<b>Тема 6. Особиста гігієна персоналу закладів готельно-ресторанного господарства.</b>	
<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 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.

**Тема 11.** Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельного господарства.

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

Мультимедійний проектор

Сторінка курсу на платформі Moodle  
(персональна навчальна система)

<https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438>

### **Система оцінювання результатів навчання**

Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, практичні (семінарські) заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру – 60 та підсумковий (іспит) – 40 балів, мінімально можлива кількість балів за поточний контроль – 35 та підсумковий (іспит) – 25 балів.

Більш детальна інформація щодо оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

### **Політики навчальної дисципліни**

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порухеннями 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 (<https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438>).**

Силабус затверджено на засіданні кафедри «22» червня 2022 року. Протокол № 7