

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**



Циклова комісія професійної та практичної підготовки (спеціальність
«Готельно-ресторанна справа»)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ТА
РЕСТОРАННОГО ТИПУ**

Рівень освіти – фахова передвища освіта

Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Затверджено
на засіданні циклової комісії
професійної та практичної підготовки
(спеціальність «Готельно-ресторанна справа»)
Протокол № 1 від 31 серпня 2023 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу
Викладач (і)	Максим'юк Наталія Миколаївна
Контактний телефон викладача	0971938511
E-mail викладача	nataliya.maksymyuk@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний
Обсяг дисципліни	кредити 3 ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/list
Консультації	

2. Анотація до навчальної дисципліни

Загально-теоретичний курс «Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу» викладається на третьому році навчання для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа; має на меті забезпечити студентів знаннями в галузі гігієни і санітарії на підприємствах; компетентнісного підходу до його організації; розкрити специфіку санітарно-гігієнічних вимог до закладів готельного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства; ознайомити з інноваційними формами та технологіями критичного мислення в сфері обслуговування.

Зміст дисципліни охоплює основні знання в галузі гігієни і санітарії, розкриває раціональну організацію санітарного режиму підприємства, описує специфіку фахової термінології, вимогами до влаштування підприємств готельного типу та дій факторів зовнішнього середовища, аналіз сучасних поглядів на дискусійні проблеми дотримання правил особистої гігієни та профілактики професійних захворювань. На підставі опанування ключових тем дисципліни у студентів повинні сформуватися базові рівні знань щодо специфіки організації санітарного режиму підприємств, навчитися самостійно працювати з відповідною санітарною документацією, формувати адміністративну та юридичну відповідальність за порушення санітарного законодавства. Курс вивчається у 5-му семестрі і завершується екзаменом.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є засвоєння студентами теоретичних і практичних знань в галузі гігієни та санітарії, в тому числі про організацію санітарного режиму роботи підприємств готельного типу згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Мета – формування фахових компетентностей на основі знань теорії і практики організації в галузі гігієни і санітарії.

Завдання – сформувати компетентності теоретичного та практичного характеру, які стосуються:

- здатності генерувати нові ідеї курсу (креативність);
- здатності виявляти, ставити та вирішувати проблеми, цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність в галузі гігієни та санітарії;
- здатність працювати з інформацією: знаходити, оцінювати й використовувати інформацію з різних джерел, потрібну для розв'язання професійних завдань;
- розуміння необхідності та дотримання норм здорового способу життя.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність працювати в команді.

Фахові компетентності:

СК5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Після вивчення курсу студент повинен знати:

- основи санітарного законодавства;
- як застосувати гігієнічні норми в практичній діяльності готельних та туристичних комплексів;
- знати роботу санітарно - епідемічної служби та заходи, які спрямовані на організацію санітарно-оздоровчих та протиепідемічних заходів в підприємствах.

Студент повинен уміти:

- дотримуватись санітарних вимог, щодо роботи кафе, барів та ресторанів;
- здійснювати експертизу харчових продуктів;

надати першу медичну допомогу при кровотечах, переломах, опіках, електротравмах, отруєннях та потопаючим.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин 90
лекції	20
семінарські заняття	20
самостійна робота	50

Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
5 семестр	241 Готельно-ресторанна справа	<u>3-курс</u>	нормативний

Тематика навчальної дисципліни
Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу

Тема	кількість год.		
	лекції	заняття сем.	сам. роб.
Тема 1. Вступ. Закон України „ Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення ”. Роль та значення державного нагляду в Україні.	2 год.	2 год.	2 год.
Тема 2. Загальні відомості про санітарію та гігієну в готельно-ресторанних закладах. Види гігієни. Державна санітарно-епідеміологічна служба. Обов'язкові медичні огляди працівників готельно-ресторанних комплексів.	2 год.	2 год.	4 год.
Тема 3. Загальні відомості про інфекційні захворювання. Класифікація інфекційних захворювань. Харчові інфекції. Харчові отруєння і їх профілактика. Бактеріальні і небактеріальні отруєння. Гельмінтози. Робота Державної санітарно-епідеміологічної служби проти поширення інфекційних захворювань. Заходи боротьби зі СНІДом та туберкульозом.	2 год.	2 год.	4 год.
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до водопостачання, каналізації, освітлення та вентиляції. Мікроклімат жилих приміщень в готельно-ресторанних комплексах.	2 год.	2 год.	4 год.
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до готельно-ресторанних комплексів. Благоустрій територій готельно-ресторанних комплексів.	2 год.	2 год.	4 год.
Тема 6. Санітарні вимоги утримання перукарень, басейнів, саун та інших приміщень громадського та спеціалізованого приміщення.	2 год.	2 год.	4 год.
Тема 7. Санітарно - гігієнічні вимоги до приміщення ресторанів, барів, кафе.	2 год.	2 год.	6 год.
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до збереження білизни, механізмів та інвентарю в готельно-ресторанних комплексах.	2 год.	2 год.	4 год.
Тема 9. Дезінфекція та дератизація. Методи	2 год.	2 год.	6 год.

проведення дезінсекції та дератизації. Санітарні вимоги та техніка безпеки при роботі з ядохімікатами. Організація дезінфекційних заходів в підприємствах готельного та ресторанного типу.			
Тема 10. Особиста гігієна персоналу підприємств ресторанних і готельних комплексів.	2 год.	2 год.	6 год.
Тема 11. Перша медична допомога мешканцям готельно-ресторанного комплексу персоналом до приходу лікаря.			6 год.
Загальна кількість годин	20	20	50

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Система контролю знань студентів здійснюється через: усне опитування, самостійна робота, реферат, доповідь, тести, езамен. Допуск до іспиту становить максимум 50 балів, бал за складання іспиту (екзамен) максимум 50 балів.
Вимоги до письмових робіт	Комплексна контрольна робота: тестові та теоретичні завдання, які охоплюють весь матеріал навчальної дисципліни. Кожне завдання ККР включає 2 теоретичні завдання і 10 тестових завдань з основних розділів курсу «Гігієна і санітарія в підприємствах готельного та ресторанного типу» і оцінюються за такою максимальною кількістю балів: 1. Тестові завдання – 50 балів; 2. Теоретичні питання – 50 балів; Максимальна оцінка за всі питання (завдання) – 100 балів. Оцінка “відмінно” виставляється за кількість балів від 90 до 100. Оцінка “добре” виставляється за кількість балів від 70 до 89. Оцінка “задовільно” виставляється за кількість балів від 50 до 69. Оцінка “незадовільно” виставляється за кількість балів, яка менша 50. За правильну обґрунтовану відповідь з необхідними поясненнями виставляється вказана біля завдання максимальна кількість балів. За допущення незначних помилок у теоретичній частині знімається до 5 % від вказаної біля завдання кількості балів. За значні помилки, але при загально вірному підході до поставленого завдання знімається 40 % від максимальної кількості балів до нього. За принципово невірну відповідь з грубими помилками знімається до 100 % і вказане завдання оцінюється “незадовільно”.
Семінарські заняття	Усні відповіді, реферат, виступ, тести, доповідь, доповідь-презентація.
Умови допуску до підсумкового контролю	При виставленні допуску до екзамену (максимум 50 балів) враховуються роботи студента під час аудиторних занять; семінарських занять; поточне тестування після вивчення розділу; реферат, доповідь-презентація.

7. Політика навчальної дисципліни

Загальна максимальна сума балів, яка присвоюється студентові за курс, становить 100 балів. Допуск до екзамену передбачає отримання рейтингової підсумкової оцінки (максимум 50 балів, мінімум 25 балів).

При виставленні рейтингового підсумкового балу обов'язково враховується присутність студента на заняттях, активність студента під час семінарських занять; недопустимість пропусків; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час опитування та виконання письмових завдань.

Студент, який не набрав 25 балів, до іспиту за відомістю №1 не допускається. У такому випадку до початку екзаменаційної сесії студент користується повторним правом отримати допуск на складання заліку за відомістю №2 на консультаціях викладача (перескладання заліку, виконання індивідуальних завдань).

8. Рекомендована література

1. Іванова О.В. Санітарія і гігієна закладів ресторанного господарства: підручник – Суми: Університетська книга, 2012.-399с.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 №4004-ХІІ (із змінами та доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007р. №1026- V) – К., 1994.
3. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні: Постанова Кабінету Міністрів України №1402 від 22.06.1999р. (№1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003р.)
4. Л.М. Федоляк. Санітарія та гігієна. Посібник 2006. – 111с.
5. Бульба Л.А. Дорошенко В.П., Рахов Г.М., Санітарно-гігієнічні вимоги до готелів. К., Вища школа, 1978.-320с.
6. Даценко І.І., Габович Р.Д. Профілактична медицина. Загальна гігієна з основами екології; Навчальний посібник. – К.: Здоров'я, 1999. – 694 с.
7. Рахов Г.М. Юнкер А.Л. Личная гигиена персонала гостиниц. К., Вища школа, 1978.-280с.
8. Інфекційні хвороби: ВІЛ-інфекція/СНІД : зб. нормат. док. / М-во охорони здоров'я, Голов. упр. охорони здоров'я та мед. забезпечення м. Києва, Київ.
9. Гігієна харчування з основами нутриціології / В.І.Ципріян та ін. Навч. посібник – К: Здоров'я, 1999. – 568 с.
10. О.М.Головко; Н.С. Кампов; С.С. Махлинець; Т.В. Симочко. Організація готельного господарства. Навчальний посібник – Кондор- видавництво, 2012. –333с.
11. Габович Р.Д., Познанский С.С., Шахбазян Г.Х. Гигиена. - К.: Вища школа, 1983. - . 320с.
12. Іванова О.М., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Підручник, ТОВ "ВТД" "Університетська книга", 2012- 398с.
13. https://uk.wikipedia.org/wiki/Державна_санітарно-епідеміологічна_служба_України.
14. Загальна гігієна: Посібник до практичних занять / За ред. 1.І. Даценко. – Львів: Світ, 2001. – 471 с
15. Смоляр В.Г. Фізіологія і гігієна харчування К., Здоров'я, 2000. - 338с.
16. Вода питна, гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання. ДСанПіН. Затв. МОЗ України 23.12.1996р. №383.