

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

"ЗАТВЕРДЖУЮ"
Заступник керівника
(професор з науково-педагогічної роботи)



Микола Афанасьєв
Микола АФАНАСЬЄВ

Санітарія та гігієна в галузі

робоча програма навчальної дисципліни

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"
Спеціальність 242 "Туризм"
Освітній рівень перший (бакалаврський)
Освітня програма Міжнародний готельно-ресторанний бізнес

Статус дисципліни
Мова викладання, навчання та оцінювання

базова
українська

Завідувач кафедри природоохоронних технологій,
екології та безпеки життєдіяльності



Юрій БУЦ

Харків
2020

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри природоохоронних технологій, екології та безпеки життєдіяльності

Протокол № 1 від 25.08.2020 р.

Розробник:

Безсонний Віталій Леонідович, к.т.н., доц. кафедри природоохоронних технологій, екології та безпеки життєдіяльності.

**Лист оновлення та перезатвердження
робочої програми навчальної дисципліни**

Навчальний рік	Дата засідання кафедри розробника РПТК	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри

Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна належить до циклу дисциплін професійної підготовки.

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.

Програма дисципліни «Гігієна і санітарія 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.

Дисципліна складається з двох змістових модулів, що розкривають основні фактори зовнішнього середовища та впливають на благоустрій закладів, санітарно-гігієнічні основи проектування закладів, вимоги до устаткування, посуду, інвентарю, тари, пакувальних матеріалів, санітарної охорони харчових продуктів, особистої гігієни виробників.

Мета вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія 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.

Характеристика навчальної дисципліни

Курс	2
Семестр	4
Кількість кредитів ECTS	5
Форма підсумкового контролю	екзамен

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Технологія та організація ресторанної справи	Основи охорони праці
Технологія та організація готельного обслуговування	Стандартизація і сертифікація
Основи гастрономії та сервісології	Правове регулювання туристичної діяльності

Компетентності та результати навчання за навчальної дисципліни

Компетентності	Результати навчання
СК 4. Розробляти рекомендації для державних органів влади та органів місцевого самоврядування у сфері контролю за діяльністю у галузі гостинності.	РН 8: приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності; РН 11: розуміти основні положення законодавства у сфері надання туристично-рекреаційних послуг, національних і міжнародних стандартів з готельно-ресторанного обслуговування;

<p>СК 7. Створювати якісні, конкурентоспроможні та безпечно послуги у галузі гостинності для потреб національного ринку та закордонних споживачів.</p>	<p>PH 10: організувати дотримання вимог стандартів сфери обслуговування, виробничої санітарії та гігієни на робочому місці, правил протипожежної безпеки, експлуатації технологічного обладнання та інвентарю, проводити інструктаж працівників на робочому місці, PH 13: забезпечувати основні операції із розміщування та харчування населення, будувати цикли технологій готельного та ресторанного обслуговування на різних видах профільних підприємств, розраховувати потреби у ресурсах та обладнанні, готувати відповідну документацію; PH 16: виявляти і пояснювати принципи і методи організації та технології обслуговування населення з дотриманням стандартів якості і норм безпеки.</p>
--	---

Програма навчальної дисципліни

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

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.

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 та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та ресторанного 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. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств

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 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки. Санітарні вимоги до стану території (озеленення, організація під'їзних шляхів, паркування, зони відпочинку, розвантажувальних площадок, пішохідних доріжок, ізоляція та оснащення господарської зони).

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів готельного та ресторанного господарства, основні нормативні документи. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів з метою забезпечення поточності, раціональної організації робочих місць, дотримання правил охорони праці та профілактики харчових захворювань і кишкових інфекцій.

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та обладнання складських приміщень: охолоджувальних камер та не охолоджуваних комор.

Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень, приміщень для організації розважальних, культурно-побутових, лікувально-профілактичних об'єктів.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів. Матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. Санітарно-гігієнічні вимоги до конструктивних особливостей механічного обладнання. Маркування механічного і немеханічного обладнання, інвентарю, тари. Санітарно-гігієнічні вимоги до догляду за немеханічним обладнанням. Гігієнічні вимоги до зберігання немеханічного обладнання та інвентарю. Норми забезпечення кухонним і столовим посудом та приборів. Посуд, який заборонено використовувати у закладах ресторанного господарства. Вимоги до обладнання мийних кухонного та столового посуду.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства.

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.

Тема 6. Особиста гігієна персоналу.

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 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві

Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).

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, заміників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках. 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, солоної, 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. Сміттеві 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 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.

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 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально- видовищних заходів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах. Норми площі на одного відвідувача. Вимоги до утримання номерів: періодичність вбирання, періодичність зміни білизни, вимоги до миючих і дезинфікуючих засобів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів: вимоги до саун, басейнів, перукарень, косметичних салонів. Санітарно-гігієнічна обробка білизни, інвентарю та інструментарію. Контроль за санітарним станом води у басейнах, об'єктами навколишнього середовища, саун. Мікроклімат приміщень. Періодичність заміни води у басейнах, контроль за температурою води у басейні.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дозвілля та розважально- видовищних заходів. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для оздоблення приміщень. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спецефектів тощо.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.

Гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Норми площі на одного відвідувача. Гігієнічні вимоги до температури страв (гарячі страви, другі страви, гарніри, напої). Терміни та умови зберігання гарячих страв. Умови й терміни зберігання страв, які залишилися невикористаними, та умови їх використання у подальшому. Контроль за якістю страв на підприємствах ресторанного господарства. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому їжі.

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, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами тощо. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруєнь.

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.

Методи навчання та викладання

Розподіл методів навчання і викладання за темами навчальної дисципліни

Тема	Практичне застосування навчальних технологій
Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	Робота в малих групах з питання: "Засоби забезпечення мікроклімату приміщень". Презентації, ілюстрації
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	Робота в малих групах з питання: "Розміщення підприємств готельного та ресторанного господарства". Презентації, ілюстрації
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства.	Робота в малих групах з питання: "Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень". Презентації, ілюстрації
Тема 6. Особиста гігієна персоналу.	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).	Робота в малих групах з питання: " Санітарно - гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв". Презентації, ілюстрації
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально- видовищних заходів.	Дискусії, презентації, ілюстрації
Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.	Робота в малих групах з питання: " Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань ". Презентації, ілюстрації

Порядок оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні та практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Контрольні заходи включають: оцінювання знань студента під час практичних занять; оцінювання знань студента під час лекційних занять; проведення підсумкового контролю за дисципліною.

Метою оцінювання знань студента під час лекційних занять є поточна перевірка рівня оволодіння студентом теоретичним матеріалом, а також виявлення на підставі результатів перевірки проблемних для засвоєння тем. Контроль знань здійснюють у формі тестування. Тестові питання формуються за темами, розглянутими під час лекційних занять, а також матеріалами, які студент повинен опрацювати самостійно. Протягом семестру проводять одну контрольну роботу за лекційним матеріалом. Максимальний бал за роботу – 10. Загальна максимальна кількість балів за написання контрольних робіт за лекційним матеріалом – 10.

Оцінювання знань студента під час практичних занять має на меті перевірку рівня оволодіння певними навичками і вміннями, які передбачено засвоїти в межах певної теми. Контроль знань здійснюють у формі тестування. Тестові питання формуються за темами, розглянутими під час практичних занять, а також матеріалами, які студент повинен опрацювати самостійно. Протягом семестру проводять одну контрольну роботу за практичним матеріалом. Максимальний бал за роботу – 10. Загальна максимальна кількість балів за написання контрольних робіт за практичним матеріалом – 10.

Крім поточного контролю знань студентів, передбачено також оцінювання їх роботи під час лекційних і практичних занять та виконання домашніх завдань.

Активна участь студента в обговоренні питань, що розглядаються під час лекційних занять, дає змогу йому одержати максимально 0,5 балів за кожне заняття, під час практичних занять – 0,5 балів за кожне заняття. **Таким чином, протягом семестру студент може одержати за роботу:**

на лекційних заняттях максимально – 5 балів;

на практичних заняттях максимально – 5 балів.

Виконання домашнього завдання дає можливість студенту одержати максимально 3 бали за роботу. Під час виконання домашнього завдання студент повинен враховувати фактор своєчасності, тобто роботу необхідно не тільки якісно та в повному обсязі виконати, а й здати її на перевірку в установлений викладачем термін. Якщо студент затримує здачу домашнього завдання без поважних причин (наприклад, хвороба), оцінку буде знижено. **Протягом семестру студент може одержати за виконання домашніх завдань максимально 30 балів.**

Підсумковий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення семестрового екзамену, завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо. Екзаменаційний білет охоплює програму дисципліни і передбачає визначення рівня знань та ступеня опанування студентами компетентностей.

Кожен екзаменаційний білет складається із 5 практичних ситуацій (два стереотипних, два діагностичних та одне евристичне завдання), які передбачають вирішення типових професійних завдань фахівця на робочому місці та дозволяють діагностувати рівень теоретичної підготовки студента і рівень його компетентності з навчальної дисципліни.

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".

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 та мінімально можлива кількість балів, набраних на екзамені, – 25.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Сумарний результат у балах за семестр складає: "60 і більше балів – зараховано", "59 і менше балів – не зараховано" та заноситься у залікову "Відомість обліку успішності" навчальної дисципліни.

Виставлення підсумкової оцінки здійснюється за шкалою, наведено в таблиці "Шкала оцінювання: національна та ЄКТС".

Форми оцінювання та розподіл балів наведено у таблиці «Рейтинг-план навчальної дисципліни».

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно	не зараховано
1 – 34	F		

Рейтинг-план навчальної дисципліни

Тема	Форми та види навчання		Форми оцінювання	Мак бал
Тема 1.	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3

Тема 2.	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств.	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Вивчення, проведення замірів та аналіз параметрів мікроклімату у виробничих приміщеннях закладів готельно-ресторанного господарства (температури, швидкості руху і відносної вологості повітря).	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3
Тема 3	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю.	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Аналіз відповідності діючого закладу готельно-ресторанного господарства гігієнічним вимогам до території та генерального плану ділянки підприємств. Вимоги до планування та оформлення території.	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3
Тема 4	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Санітарна характеристика механічного та немеханічного обладнання. Гігієнічні вимоги до обладнання.	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5

	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3
Тема 5	Аудиторна робота			
	Лекція	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Санітарні вимоги до утримання території та приміщень: засоби та терміни прибирання різних приміщень, інвентар для прибирання.	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5
Контрольна робота №1			10	
	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3
Тема 6	Аудиторна робота			
	Лекція	Особиста гігієна персоналу	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Гігієнічні вимоги до працівників закладів готельно-ресторанного господарства.	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5
			Самостійна робота	
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3	
Тема 7	Аудиторна робота			
	Лекція	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Санітарно-гігієнічні вимоги до прийому та зберігання (транспортування, приймання, зберігання, реалізація) харчових продуктів.	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5
	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3

Тема 8	Аудиторна робота			
	Лекція	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Гігієнічні вимоги до механічної та теплової обробки, яка забезпечує якість і безпечність продуктів.	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5
	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3
Тема 9	Аудиторна робота			
	Лекція	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Вивчення та аналіз стану відповідності організації проживання відвідувачів у номерах діючих готелів міста санітарно-гігієнічним вимогам.	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5
	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3
Тема 10	Аудиторна робота			
	Лекція	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства.	Робота на лекції	0,5
	Практичне заняття	Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.	Активна участь у виконанні практичних завдань	0,5
			Контрольна робота №2	10
	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Підготовка до занять Пошук, підбір та огляд літературних джерел за заданою тематикою	Перевірка ДЗ	3
			Екзамен	40

Рекомендована література

Основна

1. Стрельников Л.С. Гигиена и производственная санитария: Учебник для студ. высш. учеб. завед. / Л.С.Стрельников, В.В.Чикиткина и др. - Х.: Изд-во НФаУ, 2006. – 400 с.
2. Мізюк М.І. Гігієна: Підручник. – К.: Здоров'я. – 2003. – 320 с.
3. Мізюк М.І. Гігієна: Посібник для практичних занять. – К.: Здоров'я. – 2002. – 256 с.
4. Корзун В.Н. Гігієна харчування. - К. : КНТЕУ, 2003. – 236 с.
5. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. - Суми: Університетська книга, 2015. 441 с.

Додаткова

6. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельноресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
8. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.
9. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. - Львів: Оріянонова, 1998р. – 124 с.
10. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для учнів проф.-техн.навч. закладів. – К.: Техніка, 2003. – 128 с.

Інформаційні ресурси

11. Навчальна дисципліна «Санітарія та гігієна в галузі» для студентів спеціальності 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня [Електрон. ресурс] : Сайт Персональних навчальних систем ХНЕУ імені Семена Кузнеця. – Режим доступу : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=6832>