

Міністерство освіти і науки України  
Київський національний торговельно-економічний університет  
Харківський торговельно-економічний коледж

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**Затверджено**  
Педагогічною радою  
(протокол від 30 червня 2020 р. №5)  
Директор коледжу \_\_\_\_\_ Л. О.Радченко



## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Гігієна і санітарія

*(назва навчальної дисципліни)*

<b>освітній рівень</b>	фахова передвища освіта <i>(назва освітнього рівня)</i>
<b>галузь знань</b>	24 Сфера обслуговування <i>(шифр і назва галузі знань)</i>
<b>спеціальність</b>	241 Готельно-ресторанна справа <i>(код і назва спеціальності)</i>
<b>спеціалізація</b>	<i>(назва спеціалізації)</i>
<b>освітня програма</b>	«Ресторанне обслуговування» <i>(назва освітньої програми)</i>
<b>мова навчання</b>	українська

Розробник програми: Зоря Р.Р.- голова ЦК харчових технологій та готельно-ресторанної справи,  
викладач вищої категорії, викладач-методист

Рецензент:

Радченко Анна Едуардівна - кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології в  
ресторанному бізнесі Харківського державного університету харчування та торгівлі

Обговорено та рекомендовано до затвердження цикловою комісією харчових технологій та готельно-  
ресторанної справи

Протокол від « 26 » \_\_\_\_\_ 06 \_\_\_\_\_ 2020 року № 8

Голова циклової комісії  Р.Р. Зоря

**Погоджено:**

Заступник директора з  
навчально-методичної роботи

 Л.М. Біленко

Методист вищої категорії

 В.М. Тихонович

### **Опис навчальної дисципліни**

Програма навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів освіти фахового передвищої освіти , галузі знань **24 «Сфера обслуговування»**, спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**.

**Обсяг навчальної дисципліни.** На вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія» відводиться 90 годин 3,0 кредитів ЄКТС.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія» є санітарно-гігієнічні правила в підприємствах ресторанного господарства.

**Передумови** вивчення навчальної дисципліни: «Гігієна і санітарія» є оволодіння фаховими компетентностями, що сформувалися у здобувачів освіти при вивченні таких навчальних дисциплін, шкільний курс хімії, безпека життєдіяльності.

**Міждисциплінарні зв'язки:** дисципліна «Гігієна і санітарія» тісно переплітається з дисциплінами, якими оволодівають здобувачі освіти за освітньо-професійною програмою, а саме: загальна та харчова хімія, основи санітарії, мікробіології та фізіології харчування.

### **Мета та завдання навчальної дисципліни**

**Метою** викладання навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія» є формування у студентів системи знань про санітарно-гігієнічні вимоги до працівників ресторанного господарства, тобто взаємозв'язку санітарно-гігієнічних вимог до організації роботи підприємств ресторанного господарства і профілактики виникнення інфекційних захворювань та отруєнь, гельмінтозів тощо. Вивчення дисципліни повинно сприяти пізнавальній діяльності студентів, вмінню узагальнювати, порівнювати, робити висновки, вмінню приймати самостійні рішення.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія» є формування у студентів нетерпимого відношення до порушень санітарних норм та правил санітарної культури; вивчення природних чинників навколишнього середовища і соціальних умов, що впливають на здоров'я людини; обґрунтування гігієнічних нормативів, санітарних норм і правил, профілактичних заходів, що сприяють збереженню та зміцненню здоров'я людини; прогнозування санітарної ситуації, як на близьку, так і віддалену перспективу. Сприяти формуванню у студентів наукового підходу до питань взаємозв'язку між базовими та прикладними дисциплінами, підготовці студентів для більш глибокого оволодіння технологією фахового спрямування.

### **Компетентності та очікувані результати навчання**

Навчальна дисципліна «Гігієна і санітарія» забезпечує набуття здобувачами освіти таких **компетентностей**: *загальних*: Здатність приймати обґрунтовані рішення (ЗК6); Прагнення до збереження навколишнього середовища (ЗК8); *фахових*: уміння використовувати професійно-профільовані знання і практичні навички при організації виготовлення харчової продукції, її зберігання, транспортування та реалізації (ФК7); уміння організувати дотримання працівниками підприємств готельно-ресторанного бізнесу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; організувати проведення інструктажу працівників з техніки безпеки та правил експлуатації торгово-технологічного обладнання та технологічного устаткування, інвентарю, посуду, меблів тощо (ФК 14);

**Очікувані результати навчання**: передбачувані результати вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія» мають стати складниками таких програмованих результатів навчання: уміти забезпечувати професійну безпеку життєдіяльності, охорони праці в нормальних умовах та надзвичайних ситуаціях. Спираючись на знання з ідентифікації небезпечних, шкідливих і вражаючих факторів діяльності людини та технічних систем у природному середовищі зменшувати їх вплив на організм людини (ПРН17); зміцнювати здоров'я, сприяти підвищенню працездатності. Розробляти та підтримувати здоровий режим роботи та відпочинку (ПРН 18);

### **Зміст навчальної дисципліни за модулями та темами**

#### **Модуль 1 Гігієнічні вимоги до факторів зовнішнього середовища та благоустрою підприємств ресторанного господарства**

Тема 1.1 *Гігієнічні вимоги до факторів зовнішнього середовища та благоустрою підприємств ресторанного господарства*

Гігієна повітря, фізичний та хімічний склад повітря. Мікробіологічне забруднення повітря. Гігієнічні вимоги до вентиляції та опалення підприємств. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення приміщень.

Гігієнічне і епідеміологічне значення води. Джерела водопостачання. Гігієнічна оцінка якості води. Вимоги до водопостачання.

Гігієнічне і епідеміологічне значення ґрунту. Склад і властивості ґрунту. Гігієнічні вимоги до обладнання каналізації.

Збір та вивезення сміття та харчових відходів. Охорона навколишнього середовища. Попередження впливу шкідливих факторів зовнішнього середовища на організм людини.

Тема 1.2 *Санітарно-гігієнічні вимоги до улаштування, утримання та обладнання підприємств ресторанного господарства*

Санітарно-гігієнічні основи проектування, устрою підприємств ресторанного господарства. Планування, устрій, розміщення та оздоблення виробничих приміщень.

Санітарні вимоги до утримання приміщень. Види та засоби прибирання приміщень. Методи та засоби дезінфекції, дезінсекції та дератизації.

Гігієнічні вимоги до торговельно-технологічного обладнання, інвентарю, посуду. Вимоги до матеріалів, механічного та немеханічного обладнання. Маркування.

Санітарні вимоги до миття та дезінфекції посуду, обладнання, інвентарю.

Санітарно-бактеріологічний контроль якості дезінфекції, санітарної обробки.

Методи контролю за додержанням санітарного режиму на харчових об'єктах.

## **Модуль 2 Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів і реалізації готової їжі в підприємствах ресторанного господарства**

*Тема 2.1 Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому та зберігання харчових продуктів в підприємствах ресторанного господарства*

Санітарні вимоги до транспорту, що використовується для перевезення харчових продуктів та напівфабрикатів. Умови та терміни транспортування. Документація на перевезення харчових продуктів. Правила санітарної обробки транспорту. Санітарні вимоги до тари, її обробка та дезінфекція. Правила прийому харчових продуктів. Санітарна оцінка якості продуктів. Поняття про гігієнічні критерії якості харчової продукції.

Правила зберігання харчових продуктів. Умови зберігання та терміни реалізації, особливо продукції, яка швидко псується.

Основи санітарної експертизи харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні методи дослідження консервованих продуктів, харчових концентратів, харчових жирів.

*Тема 2.2 Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів і реалізації готової їжі в підприємствах ресторанного господарства*

Фізіологічне, гігієнічне і епідеміологічне значення кулінарної обробки харчових продуктів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної обробки м'яса, птиці, субпродуктів, риби, яєць, овочів, сипучих продуктів. Санітарні вимоги до виготовлення м'ясного фаршу та виробів з нього, салатів та вінегретів.

Вимоги до термічної обробки харчових продуктів. Умови і терміни реалізації готової їжі. Визначення доброякісності окремих блюд, кулінарних та кондитерських виробів органолептичним методом.

## **Модуль 3 Особиста гігієна працівників ресторанного господарства. Санітарно-харчове законодавство**

*Тема 3.1. Особиста гігієна працівників ресторанного господарства. Санітарно-харчове законодавство*

Значення дотримання правил особистої гігієни працівниками підприємств ресторанного господарства в профілактиці кишкових інфекцій, харчових отруєнь, гельмінтозів. Правила особистої гігієни. Санітарний одяг, правила користування та зберігання. Медичні огляди та обстеження, їх значення, терміни проведення, документація. Особиста медична книжка працівника.

Мета та завдання санітарного нагляду в області гігієни харчування. Структура санітарно-епідеміологічної служби. Права органів держнагляду в ресторанному господарстві. Гігієнічна експертиза продуктів харчування. Санітарне законодавство.

*Тема 3.2. Інфекційні захворювання та отруєння, гельмінтози та їх профілактика. Здійснення контролю за вмістом отрутохімікатів у харчових продуктах*

Кишкові інфекції, сальмонельози, харчові токсикоінфекції та інтоксикації. Причини виникнення та засоби профілактики.

Харчові отруєння небактеріального походження. Засоби профілактики. Методи контролю за вмістом отрутохімікатів у харчових продуктах.

Аналіз матеріалів розслідування харчових отруєнь, установлення причин виникнення. Розробка засобів з ліквідації спалахів і профілактики харчових отруєнь.

## **Засоби діагностики результатів навчання, методи їх демонстрування**

Засоби діагностики результатів навчання включають: презентація результатів виконаних завдань; відповіді на питання; участь в дискусіях; тестування.

## **Форма підсумкового контролю - екзамен**

### **Рекомендовані джерела інформації**

#### **Основні:**

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навч. Посібн. Для здобувачів вищої освіти / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. п. Прісс, М. Л. Серік, Б. О. Старостенко, Л. В. Газзаві-Рогозіна. Харків : ХДУХТ, 2019. 246 с.
2. Медведєва А. О., Антонюк І. Ю. Гігієна і санітарія: опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2013. 92 с.
3. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми : Університетська книга, 2012. 399 с.
4. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 336 с.
5. Засєкін Д. А., Поляковський В. М., Соломон В. В. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 400 с.

#### **Додаткові:**

6. Корзун В. Н. Гігієна харчування: Підручник. Київ : Київ : нац. торг.- екон. ун-т, 2013. 236 с.
7. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания. Киев : Академия, 2012. 226 с.
8. Санітарні норми та правила в Україні. 4-те вид., змін. / Упоряд. О. М. Роїна. Київ : КНТ, 2013. 528 с.
9. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум : навчальний посібник / Бергілевич О. М., Касянчук В. В., Власенко І. Г. та ін. Суми : Університетська книга, 2012. 205 с.
10. Болгова Н. В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни «Гігієна та санітарія» на тему «Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень харчових підприємств» для студентів 3 курсу

напряму підготовки 6.051701 Харчові технології та інженерія денної та заочної форми навчання Суми. 2013. 24 с.