



Львівський університет бізнесу та права

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	2
Семестр	3
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	4
Мова викладання	українська

к.м.н. Мар'ян ТАРЧИНЕЦЬ
pubhealth.lubp@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі» формування у здобувачів вищої освіти систему теоретичних знань з організації санітарного-гігієнічного режиму та практичні навички із забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у закладах туристично-рекреаційного господарства, узагальнює дані теоретичних і клінічних дисциплін у сфері профілактики захворювань та інтегрує науки про здоров'я людини задля розробки принципів й системи профілактичних заходів.

Гігієна та санітарія в галузі – це комплексна суспільно-економічна та природнича наука про передумови, теоретичні основи та способи здійснення санітарно-гігієнічного забезпечення закладів туристично-рекреаційного господарства та основи організації їхньої роботи відповідно до чинного санітарного і гігієнічного законодавства і підзаконних актів.

Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти теоретичні знання та практичні навички з раціональної організації технологічного процесу приготування страв та організації з дотриманням санітарних вимог: відпочинку у номерах готелів, лікувально-оздоровчих заходів та рекреаційної діяльності.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекц/ семінар.)	Результати навчання	Завдання	Оцінюва ння
Тема 1. Нормативно-правові основи та вступ до дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі»	4/2	Знати сутність предмет і завдання санітарії та гігієни підприємств туристично- рекреаційного господарства, основи санітарного законодавства України, види відповідальності керівників закладів за порушення санітарних правил.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 2. Санітарно- гігієнічні вимоги до розміщення та проектування підприємств туристично- рекреаційного профілю	4/2	Набути знань щодо санітарно- гігієнічних вимог до генерального плану ділянки та території закладів, нормативної документації, що регламентує проектування закладів	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 3. Санітарно- гігієнічні вимоги до виробничого середовища та технологічних процесів у закладах туристично- рекреаційного господарства	4/2	Розуміти сутність гігієнічних характеристик води, повітря та ґрунту, гігієнічних вимог до освітлення у закладах туристично-рекреаційного господарств, гігієнічного нормування шуму та вібрації, гігієнічних вимог до систем опалення та вентиляції	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 4. Санітарно- гігієнічні вимоги до оснащення й утримання закладів туристично- рекреаційного господарства і заходів особистої гігієни працівників	4/2	Розуміти сутність та місце санітарно-гігієнічних вимог до виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень, до виробничого обладнання, посуду, інвентарю, тари та їх утримання, знати методи та засоби дезінфекції, дезінсекції та дератизації.	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 5. Санітарно- гігієнічне оцінювання та забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах туристично- рекреаційного господарства	4/2	Знати нормативно-санітарну документацію щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, санітарно-гігієнічне регламентування використання барвників, ароматизаторів та консервантів у харчових продуктах, вміти проводити санітарно-гігієнічний моніторинг харчових продуктів тваринного походження, рослинних харчових продуктів	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технології приготування та реалізації харчових продуктів у закладах туристично-рекреаційного господарства	4/2	Знати санітарні вимоги до приймання і зберігання харчових продуктів, до механічної обробки різних видів харчових продуктів, технологічного процесу теплової обробки харчових продуктів, реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до проживання гостей у номерах, проведення оздоровчо-лікувальних заходів та організації дозвілля	4/2	Знати санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання у номерах, утримання номерів, організації оздоровчо-лікувальних заходів, організації дозвілля	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах туристично-рекреаційного господарства	4/2	Знати гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах туристично-рекреаційного господарства, температури страв та умов зберігання страв, приготування і відпуску готових страв та організації прийому їжі	Питання, тести, виконання самостійної роботи, методичні завдання.	5
Всього	32/16			
Всього балів за поточний контроль				40
Екзаменаційна оцінка				60
Всього				100

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Програмні компетентності вивчення дисципліни	загальні: ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності

	ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 09.Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою фахові: СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. СК 05.Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 13.Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 11.Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 15.Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.

Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.
-----------------------------------	--

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно з можливістю повторного складання	35 – 59	FX
незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Бобось О.Л., Медведєва А.О., Михайлик В.С. Гігієна і санітарія: опорний конспект лекцій. Київ: КНТЕУ, 2016. 97 с. 2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі. Навчальний посібник-практикум / Євлаш В.В. та ін. Харків: Світ книг, 2020. 224 с. 3. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2015. 399 с. 4. Кравченко Т.В., Попова Н.М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. Умань: ФОП Жовтий О.О., 2017. 273 с. 5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні. 3-тє вид., допов. та переробл. Київ: КНТ, 2006. 524 с. 6. Сімакова О.М. Гігієна і санітарія: курс лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 71 с. 7. Соломон А.М. Гігієна та санітарія: методичні вказівки до виконання самостійної роботи. Вінниця: ВЦ ВНАУ, 2023. 20 с.
Інформаційні ресурси	1. Веб-сайт Національної бібліотеки України ім. В.І. Вернадського. URL: http://archive.nbuv.gov.ua. 2. Веб-сайт Національна парламентська бібліотека України. URL: http://www.rada.kiev.ua/LIBRARY/index.htm. 3. Веб-сайт Львівської національної наукової бібліотеки України ім. В. Стефаника. URL: www.lsl.lviv.ua. 4. Веб-сайт Львівського державного університету внутрішніх справ. URL: http://www1.lvduvs.edu.ua 8. Веб-сайт Служби з контролю безпечності та якості харчових продуктів США (Food Safety and Inspection Service). URL: https://www.fsis.usda.gov Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус». URL: http://www.codexalimentarius.net 5. Офіційний веб-портал Верховної Ради України. URL: http://zakon1.rada.gov.ua