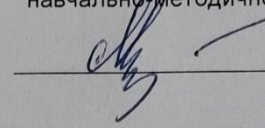


Галицький фаховий коледж імені В'ячеслава Чорновола
циклова комісія природничих дисциплін

"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Заступник директора з
навчально-методичної роботи



Глинська М.Л.

ПРОГРАМА

навчальної дисципліни

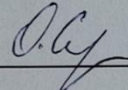
Гігієна та санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства

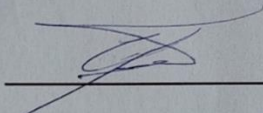
Рівень освіти - фахова передвища освіта
Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП – «Готельно-ресторанна справа»

За навч. планом		Аудиторні години					Самостійна робота студента	Форма семестрового контролю
К-сть кредитів	К-сть годин	Лекції	Семінари	Практичні	Лабораторні	Комбіновані заняття		
2,5	75	16	10	4			45	Екзамен

Розробники: Павленко Л.Л., Спільніченко О.І.

Типову програму навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства» розглянуто та затверджено на засіданні ЦК протокол № 2 від 08.09 2021 р.

Голова ЦК природничих дисциплін  Спільніченко О.І.

Завідувач відділення
економіки та туризму  Добровольська С.Я.

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою початкової дисципліни «Гігієна та санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства» є формування системи знань з теорії та методології організації і забезпечення санітарно-гігієнічного режиму у закладах готельно-ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Завданням навчальної дисципліни є засвоєння системи знань про основні державні санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу, гігієнічної оцінки якості харчових продуктів, їх зберігання та реалізації, основні причини та заходи профілактики харчових отруєнь.

Зміст навчальної дисципліни забезпечує формування наступних компетентностей, які визначені освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа»:

Загальні компетентності:

ЗК3 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК6 Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК7 Здатність працювати в команді.

ЗК9 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК11 Здатність застосовувати базові знання з сучасних правових та організаційних засад охорони праці і здійснення безпечної діяльності.

Фахові спеціальні компетентності:

СК3 Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

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

СК15 Здатність застосовувати знання про особисту гігієну та санітарні вимоги до закладів готельно-ресторанного господарства, вміння організовувати дотримання працівниками закладу правил і норм охорони праці, протипожежного захисту.

Після завершення даного курсу здобувач освіти набуває та/або здатний продемонструвати наступні **результати навчання**:

PH1 Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

PH5 Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

PH7 Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

PH14 Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH17 Виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості, формувати нові ідеї, проекти і розробки (креативність).

Основними **методами** формування фахових компетентностей у процесі вивчення даної дисципліни є: пояснювально-ілюстративний, методи індукції та дедукції, метод розв'язування ситуаційних задач, виконання практичних робіт.

2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.

Вступ до гігієни та санітарії. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Система HACCP. Санітарно-гігієнічні вимоги до роботи закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни працівників. Методи дезінфекції.

Змістовий модуль 2. Фізіологія та гігієна харчування. Харчові отруєння.

Харчові речовини. Травлення та засвоєння їжі. Обмін речовин. Харчування різних груп населення. Харчові захворювання у закладах готельно-ресторанного господарства та їх профілактика.

Змістовий модуль 3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів та технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'ясної та рибної сировини. Санітарно-гігієнічна оцінка якості яєчних та молочних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних продуктів та консервів. Критерії безпеки харчових продуктів.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Змістовий модуль	Результати навчання з дисципліни	Обсяг годин за навчальним планом		
			Всього	з них:	
				ауди-торних	самос-тійних
1	2	3	4	5	6
1	Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.	<p>Знаннєвий компонент <i>Оперує термінами та поняттями:</i> гігієна, санітарія, закон, НАССР, майнова відповідальність, правова відповідальність, СЕС <i>знає</i> - основні принципи системи НАССР; - перелік державних санітарно-гігієнічних документів</p> <p>Діяльнісний компонент <i>трактує:</i> - основні положення Закону України «Про санітарне та епідеміологічне благополуччя населення» <i>застосовує:</i> - нормативні документи при розв'язанні ситуаційних задач; - теоретичні знання для приготування дезінфекційних робочих розчинів; <i>оцінює:</i> - гігієнічні показники води; - гігієнічні показники мікроклімату приміщень</p> <p>Ціннісний компонент <i>аргументовує:</i> - необхідність особистої гігієни; - необхідність санітарного нагляду.</p>	18	8	10
2	Фізіологія та гігієна харчування. Харчові захворювання.	<p>Знаннєвий компонент <i>Оперує термінами та поняттями:</i> макроелементи, мікроелементи, вітаміни, поживна цінність, раціональне харчування, отруєння, харчові інфекції, збудники, токсикоінфекції, сальмонельоз, ботулізм <i>знає:</i> - харчові продукти, в яких містяться ті чи інші макро- та мікронутрієнти; - основні токсикоінфекції та їх збудники; - основні типи харчових захворювань, спричинених недоброякісними продуктами; - особливості харчування різних груп населення. <i>розуміє:</i></p>	28	10	18

		<p>- фізіологічні функції макро- та мікроелементів; - процес травлення; - причини виникнення харчових отруєнь; <i>пояснює:</i> - основні принципи складання харчових раціонів; Діяльнісний компонент <i>уміє:</i> - проводити розслідування харчових отруєнь; - проводити візуальну оцінку доброякісності харчових продуктів відповідно вимог. - складати харчові раціони; <i>аналізує:</i> - способи збереження поживних речовин; - наслідки харчових отруєнь; Ціннісний компонент <i>робить висновки:</i> - про специфічну дію продуктів та страв при різних типах харчування.</p>			
3	<p>Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів та технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Знанневий компонент <i>Оперує термінами та поняттями:</i> <i>знає:</i> консерви, пресерви, МАФАМ, БГКП, органолептична оцінка, візуальні показники, фенольна проба, бомбаж, ботулізм, канантинний дозвіл; - перелік нормативних документів, що регулюють якість м'ясної та рибної сировини, яєць та молочних продуктів; - перелік нормативно-технічної документації по якості харчових продуктів за критеріями безпеки; - вимоги до обробки продуктової сировини; Діяльнісний компонент <i>уміє:</i> - проводити візуальну органолептичну оцінку якості сировини відповідно до державних санітарних норм; - виявляти неякісні ознаки круп та інших рослинних продуктів; - візуально розрізнати мікробіологічний, фізичний та хімічний бомбаж консервів; - різними способами готувати напівфабрикати. <i>пояснює:</i> - принципи проведення санітарно-гігієнічної експертизи харчової</p>	29	12	17

		<p>сировини; - наслідки при недотриманні санітарно-гігієнічних вимог під час зберігання, транспортування та реалізації харчової сировини; <i>аналізує:</i> - показники безпечності харчових продуктів; Ціннісний компонент <i>обґрунтовує судження про:</i> - необхідність дотримання санітарно-гігієнічних вимог при зберігання, транспортуванні, реалізації харчових продуктів; - необхідність дотримання критеріїв безпеки при організації технологічного процесу;</p>			
		ВСЬОГО	75	30	45

3. ПЕРЕЛІК СЕМІНАРСЬКИХ ТА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

СЗ 1. Основи санітарії та гігієни. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Принципи системи НАССР щодо безпечності харчових продуктів.

ПР 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря, води та ґрунту. Визначення органолептичних властивостей води різних зразків. Поняття про дезінфекційні розчини.

СЗ 2. Нутрієнти – основні харчові речовини. Аліментарні макро- та мікронутрієнти. Рух їжі по шлунково-кишковому тракті.

СЗ 3. Гігієнічна оцінка повноцінності раціону харчування. Харчові отруєння різної етіології та їх профілактика.

ПР 2. М'ясна, рибна, яєчна та молочна сировина у роботі закладів харчування: контроль якості та безпеки. Дослідження органолептичних властивостей.

СЗ 4. Рослинні (фрукти, овочі, ягоди) та зернові (крупки) продукти, консерви, харчові добавки. Державні вимоги до їх якості.

СЗ 5. Якість та безпечність харчових продуктів залежно від умов їх транспортування, приймання та зберігання.

4. САМОСТІЙНА РОБОТА

Самостійна робота полягає у самостійному оволодінні навчальним матеріалом та виконанням теоретичних та практичних індивідуальних чи групових завдань:

СР 1. Статті 18, 19, 26, 28 Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення". Правова та майнова відповідальність керівників закладів готельно-ресторанного господарства при порушенні санітарних норм. ISO: міжнародна організація із стандартизації.

СР 2. Гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних робіт закладів готельно-ресторанного господарства. Опалення, вентиляція, освітлення у закладах готельно-ресторанного господарства та відповідні санітарно-гігієнічні нормативи. Гігієнічне значення виробничого шуму та вібрації.

СР 3. Рух їжі по шлунково-кишковому тракці. Обмін речовин та енергії. Енергетичні витрати організму в процесі життєдіяльності.

СР 4. Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах різного типу. Основні типи дієт та їх фізіологічна обґрунтованість. Фізіологічно обґрунтований режим харчування.

СР 5. Мікробіологія харчових продуктів. Мікотоксикози. Гельмінтози. Санітарно-гігієнічна оцінка продуктів, заражених гельмінтами.

СР 6. Інструкція по клеймуванню м'ясопродуктів. М'ясопродукти, які не допускаються до реалізації. Санітарно-гігієнічні вимоги до рибної сировини. ДСТУ "Яйця курячі харчові. Технічні умови". Закон України "Про молоко і молочні продукти". Способи визначення кислотності молока та його придатності.

СР 7. Методичні рекомендації "Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки". Нормативні вимоги ДСТУ "Пшенична крупа. Технічні умови". Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок та смакових приправ.

СР 8. Санітарна та нормативна документація супроводу харчових продуктів. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів". Охорона харчових продуктів від шкідливих факторів навколишнього середовища.

Контроль виконання індивідуальних завдань є складовою поточного оцінювання.

Примітка: Співвідношення між аудиторними годинами та годинами на самостійну роботу може бути змінене у Робочій програмі навчальної дисципліни.

7. ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Форма підсумкового контролю: іспит.

Основні теоретичні питання до іспиту

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».
2. Структура державної санітарно-епідемічної служби України. Види та методи санітарного нагляду.
3. Система HACCP у сфері готельно-ресторанного господарства.
4. Дезінфекція: види та методи. Дезінфекційні розчини.
5. Санітарно-гігієнічні показники питної води та мікроклімату виробничих приміщень.
6. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Особиста гігієна працівників.
7. Аліментарні макронутрієнти (білки, жири, вуглеводи): фізіологічні функції, вміст у продуктах харчування.
8. Аліментарні мікронутрієнти (вітаміни, мінеральні речовини): фізіологічні функції, вміст у продуктах харчування.
9. Будова травної системи людини та процес травлення.
10. Енергетичні витрати та енергетичний баланс.
11. Раціональне харчування. Принципи складання харчових раціонів.
12. Особливості харчування різних груп населення.
13. Дієтичне, лікувально-профілактичне харчування та специфічна дія продуктів та страв.
14. Основні типи та характеристика харчових отруєнь мікробної етіології.
15. Харчові отруєння мікробного походження.
16. Харчові отруєння немікробного походження.
17. Мікотоксикози. Мікробіологія продовольчих товарів.
18. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини та м'ясопродуктів, напівфабрикатів.
19. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та рибних продуктів.
20. Механічна обробка м'ясної, рибної сировини та основні санітарно-гігієнічні вимоги до неї.
21. Санітарно-гігієнічна оцінка молока та молочних продуктів. Епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих корів.

22. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів. ДСТУ «Яйця харчові. Технічні умови».
23. Принципи проведення санітарно-гігієнічної експертизи круп.
24. Консерви і пресерви та їх санітарно-гігієнічна оцінка.
25. Консерви та пресерви, які не допускаються до реалізації.
26. Гігієнічні принципи використання харчових добавок та санітарна документація, що регулює їх застосування.
27. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.
28. Типи показників безпечності харчових продуктів.
29. Санітарні умови приймання та зберігання різних харчових продуктів.
30. Санітарні умови перевезення та реалізації харчової сировини.
31. Опишіть алгоритм Ваших дій при виявленні недоброякісної продукції від постачальника.
32. Органолептична оцінка м'ясної та рибної сировини на робочому місці у закладах готельно-ресторанного господарства.
33. Опишіть алгоритм дій при розслідуванні харчових отруєнь у закладах готельно-ресторанного господарства.
34. Візуальна оцінка якості консервів та пресервів.
35. Складіть добовий раціон дорослої людини, яка займається важкою фізичною працею.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основні:

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства/В.В. Євлаш та ін. – Х.: ХДУХТ, 2020
2. Грегірчак Н.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництв. Конспект лекцій з дисципліни «Мікробіологія і санітарно-гігієнічний контроль виробництв» для студ. напр. 051401 «Біотехнологія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НХТ, 2011. – 175 с.
3. Дорохіна М.О. Технологія продукції у таблицях і схемах : навч. посіб. / М.О. Дорохіна. – К. : Кондор, 2008. – 280 с.
4. Дуденко Н.В. Нутрицитологія : навч. посіб. / Н.В. Дуденко. – Харків : Світ книги, 2013. – 560 с.
5. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник / Н.М. Зубар.-К.:Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.
6. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
7. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
8. Корзун В.Н. Гігієна харчування : підручник / В.Н. Корзун. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 2003. – 236 с.
9. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів / Л.Ф. Павлоцька. – Суми : Університетська книга, 2007. – 441 с.
10. Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посіб. / В.Я. Плахотін. – К. : ЦНЛ, 2006. – 640 с.

Додаткові:

1. Орлова Н.Я. Фізіологія та біохімія харчування : підруч. / Н.Я. Орлова. – К. : КНТЕУ, 2001. – 248 с.
2. Загальна гігієна. Посібник для практичних занять. / За заг. ред. Даценко І.І. –Л.: Світ, 2001. – 472 с.
3. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К. : Кондор, 2003. – 506 с.

Інформаційні ресурси:

1. Продукти харчові. Національний стандарт України
http://www.gereko.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008.html
2. Державні будівельні норми України
<https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>
3. Законодавчі норми України
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
4. Система HACCP у закладах готельно-ресторанного господарства
https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/
5. Державна санітарно-епідеміологічна служба України
<https://regulation.gov.ua/catalogue/regulators/id27/functions>
6. Е-курс «Гігієна і санітарія у закладах готельно-ресторанного господарства» <http://moodle.gi.edu.ua/course/view.php?id=1032>