

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Кафедра біохімії та гігієни

**“ЗАТВЕРДЖУЮ”**

Декан  
факультету туризму  
Холявка В. З.

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ**

Галузь знань: 24 – «сфера обслуговування»

Напрямок підготовки: 241 – «Готельно-ресторанна справа»

Факультет туризму

2019 рік

Робоча програма з **«Санітарії та гігієни готельно-ресторанних комплексів»** для студентів за напрямом підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» „\_\_\_” \_\_\_\_\_, 2019 року

Розробники: доц. Шавель Х.Є.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри біохімії та гігієни

Протокол № \_\_\_\_\_ від “ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 року

Завідувач кафедри

д.б.н. Борецький Ю.Р.

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 року

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 24 – сфера обслуговування (шифр і назва)	Нормативна	
	Напрямок підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа»		
Модулів – 1		Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		4-й	-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання «Дослідження харчового раціону мешканців готельно-ресторанних комплексів»		Семестр	
Загальна кількість годин - 90			
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 аудиторних – 42 самостійної роботи студента - 48	Освітньо-кваліфікаційний рівень: Бакалавр	Лекції	
		16 год.	год.
		Практичні, семінарські	
		год.	год.
		Лабораторні	
		14 год.	год.
		Самостійна робота	
60 год.	год.		
Індивідуальні завдання:			
год.			
Вид контролю: залік			

## 1. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** викладання дисципліни є формування системи знань про санітарію та гігієну як науки, опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення готельно-ресторанних комплексів, впливу факторів зовнішнього середовища на організм працівників та відвідувачів готельно-ресторанних комплексів, основних санітарних вимог до організації технологічного процесу, санітарно-гігієнічної оцінки якості продуктів харчування, їх зберігання, основних причин та заходів профілактики харчових отруєнь.

### ***Завдання вивчення дисципліни:***

- з'ясувати предмет, об'єкт, методи дослідження та основні завдання санітарії та гігієни;
- вивчення основ державного нагляду та регулювання у закладах готельно-ресторанного господарства;
- вивчення санітарно-епідеміологічних вимог до підприємств громадського харчування;
- засвоєння гігієнічних вимог до особистої гігієни працівників готельно-ресторанного господарства;
- засвоїти гігієнічні принципи раціонального харчування;
- вивчення ролі та значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних елементів у харчуванні;
- засвоїти гігієнічні норми добових потреб людини в основних харчових речовинах;
- вивчення санітарно-гігієнічного забезпечення безпеки та якості харчування у закладах ресторанного господарства.

### ***В результаті вивчення дисципліни бакалавр з готельно-ресторанної справи повинен знати:***

- методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні;
- документальну базу державного контролю та регулювання якості та безпеки продуктів харчування,
- гігієнічні особливості впливу факторів зовнішнього середовища на організм людей;
- санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств готельно-ресторанних комплексів, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства;
- вимоги до медичних оглядів, профілактичних обстежень та особистої гігієни персоналу готельно-ресторанних комплексів;

- вимоги до облаштування та утримання приміщень, до обладнання, інвентарю, посуду, тари;
- вимоги до транспортування, прийому та зберігання сировини, харчових продуктів, до роздачі страв і відпуску напівфабрикатів, до реалізації кондитерських виробів з кремом;
- заходи боротьби з комахами та гризунами;
- вимоги до харчового раціону, режиму харчування та умов прийому їжі, значення головних компонентів їжі, їх вплив на здоров'я людей, профілактику харчових отруєнь.

***Підготовлений бакалавр з готельно-ресторанної справи повинен вміти:***

- складати графік прибирання приміщень з вказаним часом, частотою, способом прибирання і дезинфекції;
- визначати температуру, вологість, атмосферний тиск та швидкість руху повітря, давати їм санітарно-гігієнічну оцінку;
- визначати органолептичні властивості води, її хімічний склад;
- визначати хімічний склад та калорійність добового раціону харчування за даними меню-розгортки;
- давати гігієнічну оцінку повноцінності добового раціону харчування та рекомендації щодо його корекції;
- проводити санітарно-гігієнічну експертизу продуктів харчування з використанням органолептичних методів;
- правильно зберігати продукти харчування;
- складати харчові раціони для різних груп населення з урахуванням віку, статі, характеру праці, фізіологічної та харчової цінності страв і продуктів харчування, визначати хімічний склад та калорійність добового раціону харчування за даними меню-розгортки;
- надавати долікарську допомога при підозрі на виникнення харчових отруєнь.

### **3. Програма навчальної дисципліни**

**Тема 1.** Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства.

**Тема 2.** Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.

**Тема 3.** Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів.

**Тема 4.** Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних

комплексів та особистої гігієни персоналу.

**Тема 5.** Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.

**Тема 6.** Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.

**Тема 7.** Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

**Тема 8.** Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1</b>												
Тема 1. Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства.		2				8						
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.		2		6		8						
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та		2				6						

об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.												
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.	2				10							
Разом за змістовим модулем 1	8		6		32							
<b>модуль 2.</b>												
Тема 1. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.	2		2		10							
Тема 2. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.	2		6		8							
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу готельно-ресторанних комплексів.	2				8							
Тема 4. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та не мікробного походження у готельно-ресторанних	2				2							

комплексах.											
Разом за змістовим модулем 2		8		8		28					
<b>Усього годин</b>		16		14		60					

**5. Теми семінарських занять**  
не передбачено

**6. Теми практичних занять**  
не передбачено

**7. Теми лабораторних занять**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Визначення температури повітря, атмосферного тиску, вологості та швидкості руху повітря, їх гігієнічна оцінка.	2
2.	Визначення органолептичних властивостей води. Гігієнічна оцінка хімічного та бактеріального складу води.	2
3.	Гігієнічна оцінка освітлення готельно-ресторанних комплексів.	2
4.	Визначення хімічного складу і калорійності добового раціону харчування (за даними меню-розгортки). Гігієнічна оцінка повноцінності добового раціону харчування, розробка рекомендацій щодо його раціоналізації.	2
5.	Методика визначення органолептичних властивостей, густини та кислотності молока.	2
6.	Методики визначення органолептичних властивостей та кислотності хліба.	2
7.	Методика визначення аміаку та солей амонію у м'ясі.	2

**8. Самостійна робота.**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Діяльність видатних вчених, які зробили вагомий внесок у розвиток гігієни та санітарії.	2
2.	Розвиток санітарної служби України.	2



3.	Українська школа гігієністів харчування.	2
4.	Хімічний склад повітря, його санітарно-гігієнічне значення.	2
5.	Гігієна опалення та вентиляції приміщень готельно-ресторанних комплексів.	3
6.	Санітарні правила для закладів готельно-ресторанного господарства.	2
7.	Охорона продуктів харчування від шкідливого впливу факторів довкілля.	3
8.	Зонування території для будівель готельно-ресторанної сфери.	2
9.	Показники мікроклімату приміщень готельно-ресторанних комплексів.	2
10.	Гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства, які розташовуються в окремих будівлях, житлових будинках, на промислових підприємствах.	2
11.	Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду.	1
12.	Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування камер для харчових відходів.	2
13.	Санітарно-гігієнічні вимоги до планування і обладнання магазинів, павільйонів та об'єктів роздрібної торгівлі кулінарною продукцією і напівфабрикатами.	2
14.	Санітарний стан підприємства.	2
15.	Санітарно-гігієнічні вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю.	1
16.	Заходи боротьби з комахами та гризунами.	1
17.	Обов'язки та відповідальність керівників готельно-ресторанного господарства за дотримання санітарних вимог.	1
18.	Повноцінні білки, їх гігієнічне значення. Продукти харчування, що містять повноцінні білки.	2
19.	Вегетаріанство: за та проти.	2
20.	Роль поліненасичених жирних кислот у харчуванні.	2
21.	Значення клітковини та пектинових речовин у харчуванні.	2
22.	Гіпо-, гіпер- та авітамінози: причини виникнення, ознаки прояву.	2
23.	Макроелементи: основні представники, добові потреби, значення у харчуванні.	2
24.	Мікроелементи: основні представники, добові потреби, значення у харчуванні.	2
25.	Функції води в організмі людини.	1
26.	Санітарно-гігієнічні та господарські функції води, їх	1

	характеристика.	
27.	Гігієнічна експертиза, її головні завдання.	1
28.	Безпечність продуктів харчування.	1
29.	Пастеризація та стерилізація молока.	1
30.	Показники доброякісності охолодженого м'яса.	1
31.	Санітарно-гігієнічна оцінка якості швидкозаморожених страв.	1
32.	Епідемічне значення яєць.	1
33.	Санітарно-гігієнічна оцінка хліба.	1
34.	Нітрати, їх вплив на організм людей.	1
35.	Санітарно-гігієнічні вимоги до роздавання страв.	1
36.	Заходи профілактики виникнення харчових отруень.	1
37.	Заходи профілактики виникнення біогельмінтозів.	1

### **9. Індивідуальні завдання**

(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

#### **I. Матеріали самопідготовки.**

#### **II. Виконати індивідуальні контрольні роботи.**

#### **III. Вивчити навчальний матеріал з розділів:**

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.

2. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.

3. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.

4. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу готельно-ресторанних комплексів.

5. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та не мікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.

### 10. Методи навчання

1. Словесні методи - розповідь-пояснення, бесіда, лекція.
2. Наочні методи - ілюстрація, демонстрація.
3. Практичні методи: досліди, лабораторні роботи, виконання ситуаційних завдань студентів.

### 11. Методи контролю

Усне опитування, тести, письмові контрольні роботи.

### 12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота									Сума
модуль 1									
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	Зошит	
10	10	10	10	10	10	10	10	20	100

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проєкту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
68-74	<b>D</b>	задовільно	
61-67	<b>E</b>		
35-60	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 13. Методичне забезпечення

1. Навчально –методична література (посібники, конспекти лекцій та ін.)
2. Інформація на електронних носіях.

## 14. Рекомендована література

### Базова

1. 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.
2. Домарецький В.А. Технологія продуктів общественного питания : учеб. пособие / В.А. Домарецький. – М. : Форум, 2008. – 400 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. Нутрицітологія : навч. посіб. / Н.В. Дуденко. – Харків : Світ книги, 2013. – 560 с.
5. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
6. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
7. Корзун В.Н. Гігієна харчування : підручник / В.Н. Корзун. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 2003. – 236 с.
8. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів / Л.Ф. Павлоцька. – Суми : Університетська книга, 2007. – 441 с.
9. Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв : навч. посіб. / В.Я. Плахотін. – К. : ЦНЛ, 2006. – 640 с.
10. Технологія продукції в закладах готельно-ресторанного господарства: підруч. / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін. // За ред. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2013. – 430 с.
11. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посіб. / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, В.А. Домарецький, А.М. Куц [та ін.] // За ред. Л.Я. ТОВАЖНЯНСЬКОГО. – Харків : НТУ «ХП», 2010. – 720 с.

### Допоміжна

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. Пішак В.П. Вплив харчування на здоров'я людини / В.П. Пішак. – Чернівці : Книжки XXI, 2006. – 500 с.
4. Рудавська Г.Б. Нові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів соціального призначення: навч. посіб. / Г.Б. Рудавська, С.В. Тищенко, Н.В. Притульська. – К. : КНТЕУ, 2002. – 371 с.
5. Свистун Ю. Д. Гігієна фізичного виховання і спорту: [посіб для вищ. навч. Закл. III-IV рівня акредитації у галузі фіз. виховання і спорту] / Свистун Ю. Д., Гурінович Х. Є. – Львів: НФВ «Українські технології», 2010. – 342 с.

6. Свистун Ю.Д., Гурінович Х.Є. Практикум з гігієни. – Л.: Українські технології, 2007. – 96 с.
  7. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. – К., 2000. – 334 с.
  8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К. : Кондор, 2003. – 506 с.
- .