

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: гігієна, фізіологія, харчова хімія,

- 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
Модуль 1												
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							
модуль 2.												
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						
Усього годин		16		14		60						

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		
2		
...		

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		
2		
...		

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 характеристика.	1
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 отруєнь.	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

Теми, винесені на їх здачу оцінюються по 10 балів кожна (7 тем), індивідуальна робота – 10 балів, ведення зошита з предмета – 15 балів, відвідування – 5 балів. Підсумкова максимальна кількість балів на заліку – 100.

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	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 : Книги 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.

15. Інформаційні ресурси