МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Кафедра біохімії та гігієни

САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА

Програма

дисципліни спеціалізації

підготовки бакалаврів

галузь знань: 24 – «сфера обслуговування»

спеціальність: 073 – «Менеджмент»

Навчальна програма з дисципліни «Санітарія та гігієна» для студентів за спеціальністю 073 – «Менеджмент»

VIII с. (денна форма навчання), IX с. (заочна форма навчання)

Розробник: доц. Шавель Х.Є.

Навчальна програма затверджена на засіданні кафедри біохімії та гігієни

Протокол № 1 від “ ” 2024 року

Завідувач кафедри біохімії та гігієни _____ д.б.н. Борецький Ю.Р.

Навчальна програма затверджена на засіданні Ради факультету туризму
Протокол від. “____”_____20__ року № ___

Голова _____ (_____)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Навчальна програма затверджена на засіданні Ради факультету ПЗО

Протокол від. “____”_____20__ року № ___

Голова _____ (_____)
(підпис) (прізвище та ініціали)

©_____, 20__ рік
© _____, 20__ рік

ВСТУП

Програма вивчення нормативної навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 073 – «Менеджмент»

Предметом вивчення навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна» є санітарні та гігієнічні вимоги у сфері організації готельно-ресторанного господарства.

Міждисциплінарні зв'язки: біохімія, гігієна, фізіологія, харчова хімія, санітарія і гігієна готельно-ресторанних комплексів.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни є підготовка висококваліфікованого, конкурентоспроможного фахівця-менеджера з ґрунтовними теоретичними знаннями та практичними навичками організації та контролю за дотримання санітарно-гігієнічних вимог у готельно-ресторанній сфері.

***Завдання вивчення дисципліни*:**

- з'ясувати предмет, об'єкт, методи дослідження та основні завдання санітарії та гігієни;
- вивчити основи державного нагляду та регулювання у закладах готельно-ресторанного господарства;
- вивчити санітарно-епідеміологічні вимоги до підприємств громадського харчування;
- засвоїти гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників готельно-ресторанного господарства;
- засвоїти гігієнічні принципи раціонального харчування;
- вивчити роль та значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних елементів у харчуванні;
- засвоїти гігієнічні норми добових потреб людини в основних харчових речовинах;
- вивчити санітарно-гігієнічне 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 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.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 150 годин/ 5 кредитів ECTS.

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Змістовний модуль 1.

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

Тема 2-3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.

Гігієна повітряного середовища (будова атмосфери, фізичні властивості повітря та їх гігієнічна характеристика; хімічний склад повітря, його гігієнічна характеристика), гігієна води та грунту (значення води у життєдіяльності людини; вимоги до питної води; очищення та знезараження води; санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного господарства, гігієнічне значення ґрунту), гігієна опалення, вентиляції, освітлення, шуму та вібрації.

Тема 4-5. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів.

Гігієнічні вимоги до території, генерального плану ділянки та проектування закладів ресторанного господарства. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

Тема 6-7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.

Санітарні вимоги до утримання території закладів ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та санітарна документація.

Змістовний модуль 2.

Тема 8-9. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика. Роль білків, жирів та вуглеводів у харчуванні. Вітаміни, їх класифікація, основні функції. Мінеральні речовини у харчуванні людини.

Тема 10-11. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та рибних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка молока та молочних продуктів. Гігієнічні вимоги до виробництва кисломолочних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів, ягід, їх епідеміологічне значення. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів та круп. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок та смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів. Санітарна документація, що регламентує їх використання.

Тема 12. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування продуктів харчування, їх приймання та зберігання у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів кулінарної обробки продуктів харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до холодних страв, виготовлення кремових кондитерських виробів, виробів, смажених у фритюрі, виробництва м'якого морозива. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції у філіалах закладу, буфетах, роздрібній торгівельній мережі.

Тема 13. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах. Гігієнічні вимоги до організації лікувально-профілактичного харчування.

Тема 14-15. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та немікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.

Періоди розвитку та шляхи передачі інфекції. Імунітет. Профілактика та державні заходи попередження інфекційних захворювань. Харчові інфекції та харчові отруєння: причини виникнення та їх профілактика. Гельмінтози.

3. 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. Дорохіна М.О. Технологія продукції у таблицях і схемах : навч. посіб. / М.О. Дорохіна. – К. : Кондор, 2008. – 280 с.
3. Дуденко Н.В. Нутрицитологія : навч. посіб. / Н.В. Дуденко. – Харків : Світ книги, 2013. – 560 с.
4. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
5. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
6. Корзун В.Н. Гігієна харчування : підручник / В.Н. Корзун. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 2003. – 236 с.
7. Основи харчової хімії, мікробіології, гігієни та санітарії у готельно-ресторанній справі: лабораторний практикум / Борецький Ю.Р., Гащишин В.Р., Прокопів Т.М., Шавель Х.Є., Трач В.М. Львів: Сполом, 2019. – 182 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 «ХПІ», 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 ХХІ, 2006. – 500 с.
4. Рудавська Г.Б. Нові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів соціального призначення: навч. посіб. / Г.Б. Рудавська, Є.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. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. – К., 2000. – 334 с.
7. Шавель Х.Є. Лабораторний практикум з гігієни фізичного виховання і спорту / Шавель Х.Є., Свистун Ю.Д., Тимочко-Волошин Р.І., Борецький Ю.Р. Л.: Растр-7, 2022. – 188 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К. : Кондор, 2003. – 506 с.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних робіт в усній та письмовій формах.

1. Опитування.
1. Перевірка завдань для самостійної роботи.
2. Перевірка матеріалів самопідготовки.
3. Виконання завдань лабораторних робіт.

Підсумковий контроль – залік (VIII семестр – денна форма; IX семестр – заочна форма навчання).

Залікові вимоги

1. Історія розвитку санітарії та гігієни харчування.
2. Основні завдання санітарії та гігієни харчування.
3. Українські вчені-гігієністи, їх роль у розвитку науки.

4. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні харчування.
5. Основні завдання і напрями діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби.
6. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд, умови їх здійснення.
7. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства.
8. Основні положення акту санітарного обстеження підприємства громадського харчування.
9. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.
10. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація
11. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки закладів ресторанного господарства.
12. Гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.
13. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства.
14. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських приміщень.
15. Загальні гігієнічні принципи проектування виробничих приміщень закладів ресторанного господарства
16. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.
17. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів ресторанного господарства.
18. Вимоги до освітлення закладів ресторанного господарства.
19. Основні положення, що враховують при оцінці освітлення приміщень закладів ресторанного господарства.
20. Санітарні вимоги до утримання території закладів ресторанного господарства.
21. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання закладів ресторанного господарства.
22. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю, посуду, що використовуються у закладах ресторанного господарства.
23. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари та пакувальних матеріалів, що використовуються у закладах ресторанного господарства.
24. Особиста гігієна персоналу закладів ресторанного господарства. Профілактичні медичні обстеження та санітарна документація.
25. Поняття про раціональне харчування, гігієнічні вимоги до їжі.
26. Засвоюваність їжі та режим харчування.
27. Енергетичні витрати людини, їх різновиди, методи визначення.
28. Значення білків у харчуванні людини.
29. Значення жирів у харчуванні людини.
30. Значення вуглеводів у харчуванні людини.
31. Загальна характеристика водорозчинних вітамінів.

32. Загальна характеристика жиророзчинних вітамінів.
33. Основні представники макроелементів, їх роль у харчуванні.
34. Основні представники мікроелементів, їх роль у харчуванні.
35. Фізіологічні, санітарно-гігієнічні та господарські функції води.
36. Гігієнічні вимоги до питної води, їх характеристика.
37. Мікробіологічні показники води, їх характеристика.
38. Органолептичні властивості води, їх загальна характеристика.
39. Методики визначення прозорості, смаку, запаху та температури води.
40. Очищення та знезараження води, їх способи.
41. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса.
42. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів.
43. Санітарно-гігієнічна оцінка риби та рибних продуктів.
44. Санітарно-гігієнічна оцінка молока та молочних продуктів.
45. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів.
46. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів, ягід, їх епідеміологічне значення.
47. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів та круп.
48. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів.
49. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок та смакових товарів.
50. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів. Санітарна документація, що регламентує їх використання.
51. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування продуктів харчування у заклади ресторанного господарства.
52. Санітарно-гігієнічні вимоги до приймання продуктів харчування у закладах ресторанного господарства.
53. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання продуктів харчування у закладах ресторанного господарства.
54. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів кулінарної обробки продуктів харчування у закладах ресторанного господарства.
55. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки м'яса, субпродуктів, птиці.
56. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки риби.
57. Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки овочів.
58. Санітарні вимоги до теплової кулінарної обробки продуктів харчування.
59. Санітарно-гігієнічні вимоги до холодних страв.
60. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів.
61. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробів, смажених у фритюрі.
62. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва м'якого морозива.
63. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції у філіалах закладу, буфетах, роздрібній торгівельній мережі.
64. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах.
65. Гігієнічні вимоги до організації лікувально-профілактичного харчування.

66. Загальна характеристика захворювань, що можуть виникати від споживання неякісних продуктів харчування.
67. Захворювання мікробного походження: причини їх виникнення та заходи профілактики у закладах ресторанного господарства.
68. Захворювання немікробного походження: причини їх виникнення та заходи профілактики у закладах ресторанного господарства.
69. Кишкові інфекції: причини їх виникнення та заходи профілактики у закладах ресторанного господарства.
70. Заходи профілактики виникнення харчових отруєнь.
71. Генно-модифіковані продукти харчування, їх вплив на організм людини.
72. Гельмінтози: причини виникнення, заходи профілактики.