ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО

Кафедра біохімії та гігієни

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА

Галузь знань: 24 – «Сфера обслуговування»

Спеціальність: 073 – «Менеджмент»

Факультет туризму

рівень освіти: Бакалавр

Робоча програма з дисципліни **«Санітарія та гігієна»** для студентів IV курсу спеціальності 073 «Менеджмент».

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

Розробники: доц. Шавель Х.Є.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри біохімії та гігієни

Протокол № від “ ” 2024 року

Завідувач кафедри _____ д.б.н. Борецький Ю.Р.

©_____, 20__ рік

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td>денна форма навчання</td><td>заочна форма навчання</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Кількість кредитів – 5</td><td>Галузь знань
24 – сфера обслуговування
(шифр і назва)</td><td colspan="2" rowspan="2">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Напрям підготовки
073 «Менеджмент»</td></tr>
<tr><td>Модулів – 1</td><td rowspan="5"></td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 1</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td>Індивідуальне науково-дослідне завдання</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Загальна кількість годин - 150</td><td>2-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Тижневих годин для денної форми навчання: 4
аудиторних – 50
самостійної роботи студента - 100</td><td rowspan="10">Освітньо-кваліфікаційний рівень: Бакалавр</td><td>30 год.</td><td>6 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські</td></tr>
<tr><td>год.</td><td>год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні</td></tr>
<tr><td>20 год.</td><td>6 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>100 год.</td><td>138 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Індивідуальні завдання: год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю: залік</td></tr>
</table>

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;
- вивчити санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування;
- 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 і 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 шляхів дезинфекції;
- визначати температуру, вологість, 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 у закладах ресторанного господарства.

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

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

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

Тема 8-9. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.

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

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

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

Тема 14-15. 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				6						10
Тема 2-3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.		4		10		14		2		2		10
Тема 4-5. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та		4				20						10

об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.												
Тема 6-7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.		4				10						10
Модуль 2												
Тема 8-9. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.		4		4		23		2		2		20
Тема 10-11. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.		4		6		10				2		10
Тема 12. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу готельно-ресторанних комплексів.		2				4						10
Тема 13. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.		2				3						10
Тема 14-15. Профілактика виникнення		4				10		2				10

харчових захворювань мікробного та не мікробного походження у готельно-ресторанних комплексах.												
Усього годин		30		20		100		6		6		100

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, вологості та швидкості руху повітря, їх гігієнічна оцінка.	2
2.	Гігієнічна оцінка мікробного забруднення повітря у приміщеннях готельно-ресторанних комплексів.	2
3.	Визначення органолептичних властивостей води.	2
4.	Гігієнічна оцінка хімічного та бактеріального складу води.	2
5.	Гігієнічна оцінка освітлення готельно-ресторанних комплексів.	2
6.	Визначення хімічного складу і калорійності добового раціону харчування (за даними меню-розгортки).	2
7.	Гігієнічна оцінка повноцінності добового раціону	2

	харчування, розробка рекомендацій щодо його раціоналізації.	
8.	Методика визначення органолептичних властивостей, густини та кислотності молока.	2
9.	Методики визначення органолептичних властивостей та кислотності хліба.	2
10.	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.	3
5.	Гігієна опалення та вентиляції приміщень готельно-ресторанних комплексів.	2
6.	Санітарні правила для закладів готельно-ресторанного господарства.	2
7.	Охорона продуктів харчування від шкідливого впливу факторів довкілля.	4
8.	Зонування території для будівель готельно-ресторанної сфери.	2
9.	Показники мікроклімату приміщень готельно-ресторанних комплексів.	3
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.	2
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.	Санітарно-гігієнічні вимоги до заготівельних та доготівельних цехів.	2
15.	Методи та засоби дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна характеристика.	2
16.	Методи дератизації та дезінсекції, їх санітарно-	2

	гігієнічна характеристика.	
17.	Санітарний стан підприємства.	2
18.	Санітарно-гігієнічні вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю.	2
19.	Обов'язки та відповідальність керівників готельно-ресторанного господарства за дотримання санітарних вимог.	2
20.	Повноцінні білки, їх гігієнічне значення. Продукти харчування, що містять повноцінні білки.	4
21.	Вегетаріанство: за та проти.	4
22.	Роль поліненасичених жирних кислот у харчуванні.	2
23.	Значення клітковини та пектинових речовин у харчуванні.	2
24.	Гіпо-, гіпер- та авітамінози: причини виникнення, ознаки прояву.	3
25.	Макроелементи: основні представники, добові потреби, значення у харчуванні.	2
26.	Мікроелементи: основні представники, добові потреби, значення у харчуванні.	2
27.	Функції води в організмі людини.	2
28.	Санітарно-гігієнічні та господарські функції води, їх характеристика.	2
29.	Гігієнічна експертиза, її головні завдання.	2
30.	Безпечність продуктів харчування.	3
31.	Пастеризація та стерилізація молока.	2
32.	Показники доброякісності охолодженого м'яса.	2
33.	Санітарно-гігієнічні вимоги до приготування м'ясного та рибного фаршу, виробів з них.	2
34.	Санітарно-гігієнічна оцінка якості швидкозаморожених страв.	2
35.	Епідемічне значення яєць.	2
36.	Санітарно-гігієнічна оцінка хліба.	2
37.	Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення пиріжків у фритюрі, контроль якості фритюрного жиру.	
38.	Нітрати, їх вплив на організм людей.	2
39.	Штучна вітамінізація страв для дитячого харчування, правила її проведення.	2
40.	Санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок і смакових товарів.	2
41.	Санітарні вимоги до перевезення продуктів харчування.	2
42.	Санітарно-гігієнічні вимоги до роздавання страв.	1
43.	Нормативна документація щодо організації дитячого харчування.	1
44.	Заходи профілактики виникнення харчових отруєнь.	2

45.	Заходи профілактики виникнення біогельмінтозів.	2
46.	ГДК хімікатів і пестицидів у продуктах харчування.	2
47.	Механізм проведення розслідувань харчових отруєнь.	2

9. Індивідуальні завдання
(для студентів, які навчаються за графіком сприяння)

І. Матеріали самопідготовки.

ІІ. Виконати індивідуальні контрольні роботи.

ІІІ. 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. 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.

.

15. Інформаційні ресурси

1) Репозитарій ЛДУФК ім. Івана Боберського https://repository.ldufk.edu.ua

2) Сайт дистанційного навчання ЛДУФК ім. Івана Боберського https://study.ldufk.edu.ua

3) Бібліотеки:

- бібліотека ЛДУФК ім. Івана Боберського (м. Львів, вул. Костюшка);
- Львівська наукова бібліотека імені В. Стефаника НАН України (м. Львів, вул. В. Стефаника);
- Львівська обласна наукова бібліотека (м. Львів, просп. Шевченка);
- Наукова бібліотека ЛНУ імені І. Франка (м. Львів, вул. Драгоманова)
- Національний центр біотехнологічної інформації (Національна бібліотека медицини США) **https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/**

4) Мережа Інтернет