

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ГІГІЕНА І САНІТАРІЯ

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	обов'язкова
освітня програма	харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	хімії, біохімії, мікробіології та гігієни харчування

ВИКЛАДАЧ

Газзаві-Рогозіна Людмила Вікторівна



Вища освіта – спеціальність зооінженерія

Науковий ступень - кандидат сільськогосподарських наук 16.00.06 Гігієна тварин та ветеринарна санітарія

Вчене звання - доцент кафедри медичної паразитології та тропічних хвороб

Досвід роботи – більше 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 5 методичних розробок;
- співавторка 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0972143881	електронна пошта	gazzavi@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	-----------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, необхідних для професійної діяльності в ресторанній індустрії
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, розгляд проєктів
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність аналізувати і обрати оптимальні нормативні документи для професійної діяльності (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК4, СК20, СК24, ПРН04) / індивідуальні завдання з аналізу нормативної бази • здатність користуватися нормативними документами (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК4, СК20, СК24, ПРН04) / індивідуальні практичні завдання • здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів (ЗК06, ФК17, ФК 18) / індивідуальне опитування, контроль виконання завдання • здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки (ЗК20) / індивідуальне опитування, контроль виконання завдання • здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці) (ФК23, ФК27) / індивідуальне завдання – аналіз проєкту ЗРГ
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 14 годин лекції, 28 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – диференційований залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ФК17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРО5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів.</p> <p>ПРО6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПРО10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПРО11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p> <p>ПРО12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, заклади ресторанного господарства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем</p>
-------------	---	-------------------------------	--

ФК23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
 ФК24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Вступ. Гігієна і санітарія та її завдання в системі підприємств ресторанного господарства. Державний санітарний нагляд, його форми та організація.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Санітарно-бактеріологічне дослідження води та повітря закритих приміщень.	Самостійна робота	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства ресторанного господарства Навколишнє середовище та його значення для життя людини. Державні заходи з охорони навколишнього середовища Санітарно-гігієнічна характеристика різних джерел та систем водопостачання на підприємствах ресторанного господарства Санітарно-гігієнічні вимоги до водопостачання підприємств ресторанного господарства Санітарно-гігієнічні вимоги до природного освітлення. Нормативи освітлення для різних приміщень підприємств ресторанного господарства Основи боротьби з комахами та гризунами на підприємствах ресторанного господарства (епідеміологічна роль та засоби боротьби з ними) Гігієнічна оцінка різних методів дезінфекції. Методи оцінки якості дезінфікуючих засобів Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання харчових продуктів, роздачі кулінарної продукції Санітарно-гігієнічні вимоги до
Лекція 2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення функціонування підприємств ресторанного господарства.	ЛПЗ 2	Санітарне утримання підприємств ресторанного господарства. Особиста гігієна персоналу.		
Лекція 3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.	ЛПЗ 3	Санітарно-гігієнічна оцінка проектів закладів ресторанного господарства.		
Лекція 4.	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. Санітарно-гігієнічна оцінка м'яких та дезінфікуючих засобів.	ЛПЗ 4	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.		
Лекція 5.	Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування,	ЛПЗ 5	Визначення ефективності кулінарної обробки продукції ресторанного господарства.		

	приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції.				механічної та теплової кулінарної обробки харчових продуктів в умовах підприємств ресторанного господарства
Лекція 6.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у підприємствах ресторанного господарства.	ЛПЗ 6	Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження підприємств ресторанного господарства.		Кишкові інфекції та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства
Лекція 7.	Впровадження систем менеджменту якості та безпечності харчової продукції (НАССР, ISO, GMP, GFSI, FSSC тощо) на підприємствах харчової індустрії.	ЛПЗ 7	Принципи контролю виробництва продуктів за системою НАССР	Самостійна робота	

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : Навч. посібник / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс, М. Л. Серік, Б. О. Старостенко, Л. В. Газзаві-Рогозіна // X. : ХДУХТ, 2019. 246 с.
2. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Горбань В.Г. та ін. Основи фізіології та гігієни харчування. – Суми: Університетська книга, 2009. – 508с.
3. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2010. – 398 с.
4. Нелепа А. Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донецьк. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, Каф. технології харчування. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. – 211 с.
5. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення”(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року № 2171-III).
6. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

Методичне забезпечення

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: практикум для здобувачів вищої освіти / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Рогозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сєногонова – Х. : ХДУХТ, 2020. – 208 с.
2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : Навч. посібник / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. П. Прісс, М. Л. Серік, Б. О. Старостенко, Л. В. Газзаві-Рогозіна // X. : ХДУХТ, 2019. 246 с.
3. Антоненко С. П. Гігієна і санітарія : методичні вказівки (робочий зошит) до виконання лабораторних робіт для студентів факультету менеджменту. / С. П. Антоненко, М. Л. Серік, Б. О. Панікарова; Харків. держ. ун-т харч. та торг., каф. гігієни харчування та мікробіології. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 52 с.
4. Коваленко В.О. Гігієна і санітарія : методичні вказівки (робочий зошит) до виконання лабораторних робіт для студентів факультету менеджменту. / В.О. Коваленко, Л.О. Чернова, С.П. Антоненко; Харків. держ. ун-т харч. та торг., каф. гігієни харчування та мікробіології. – Х. : ХДУХТ, 2012. – 48 с.
5. Євлаш В.В. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів народного споживання : навч. посіб. / В. В. Євлаш, В.О. Коваленко, Л.О. Чернова, А.В. Гавриш, Л.В. Кононенко. – Х. : ХДУХТ, 2011. – 418 с.
6. Електронні освітні ресурси (пакет мультимедійного супроводу курсу).
7. Наглядні засоби навчання (плакати, проекти).
8. Аудіовізуальні засоби навчання (навчальні відеофільми).

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання

		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.