

СИЛАБУС КУРСУ
«САНІТАРІЯ ТА ГІГІЕНА»

2020/2021н.р.



Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
Компонент освітньої програми – нормативна дисципліна

Рік підготовки - 1, 2 рік, семестр – II, III
Кількість кредитів: 4 Мова викладання: українська

Керівник курсу - кандидат біологічних наук, старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки Павленко Людмила Леонідівна
Контактна інформація – ljudmyla_pavlenko@ukr.net

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна **«Санітарія та гігієна»** спрямована на формування загальних та фахових компетентностей щодо планування та реалізації ключових показників господарсько-виробничої діяльності підприємств сфери обслуговування з урахуванням чинників зовнішнього і внутрішнього середовища їх функціонування.

Навчальна дисципліна «Санітарія та гігієна» актуальна і її роль визначається спроможністю формування у студентів професійних навичок роботи на державних та приватних підприємствах сфери обслуговування, навичок самостійної роботи з законодавчими матеріалами, додатковою літературою, оцінювати конкретні ситуації, прагнення до набуття та збагачення знань.

Основними видами навчання є лекції, семінарсько-практичні заняття та індивідуальні заняття. Ці форми дають можливість у повному обсязі вивчити новий матеріал, закріпити його, розвивати практичні навички та контролювати знання.

Метою дисципліни «Санітарія та гігієна» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань з теорії та методології організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у закладах готельно-ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Дисципліна орієнтується на формування інноваційних моделей розвитку підприємств сфери обслуговування та обрання напрямків удосконалення діяльності.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
10/10	Змістовий модуль I. Вступ. Закон України про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення.		
4/4	Тема 1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»	Знати Закон і розуміти, які суспільні відносини він регулює, аналізувати позитивні і негативні впливи цього Закону на суспільство	Питання, ситуації для аналізу

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
4/4	Тема 2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».	Знати права та обов'язки громадян, підприємств, установ, організацій, аналізувати законодавство України щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. Проаналізувати ст.18 «Вимоги до господарсько-питного водопостачання».	Питання, практичні завдання, ситуації
2/2	Тема 3. Основні напрямки діяльності державної санітарно-епідемічної служби.	Знати основні напрямки діяльності санітарно-епідемічної служби, проаналізувати санітарне законодавство України про охорону здоров'я, вивчити акти законодавства та санітарних норм. Пропрацювати ст.28. «Шпиталізація та лікування інфекційних хворих та носіїв»	Фронтальне опитування, захист рефератів
24/8	Змістовий модуль 2. Основи санітарії і гігієни.		
4/0	Тема 4. Загальні поняття про фізіологію харчування.	Знати термінологічні значення понять: фізіологія, фізіологія харчування, санітарія, гігієна, мікробіологія. Проаналізувати зв'язок між цими науками.	Питання, практичні завдання
4/2	Тема 5. Основи мікробіології, санітарії і гігієни та значення їх для працівників готельно-ресторанного господарства.	Знати визначення понять теми. Проаналізувати раціональну організацію праці, створення комфортних умов на робочому місці, вплив мікроорганізмів на здоров'я людей.	Питання, ситуаційні завдання, тести
2/0	Тема 6. . Основи фізіології харчування.	Знати визначення понять теми. Вивчити поняття раціональне харчування, збалансованість харчування , режим харчування.	Питання, практичні завдання, захист рефератів
4/2	Тема 7. Харчові речовини і їх значення.	Знати визначення харчових речовин, їх значення у процесі життєдіяльності організму. Розуміти значення білків, жирів, вуглеводів , вітамінів та мінеральних речовин для життєдіяльності людини.	Захист міні-проектів, питання
4/0	Тема 8 . Травлення і засвоєння їжі.	Знати трактування понять енергетичні витрати, синтез та розпад, обмін речовин. Знати функції органів травлення в процесі засвоєння їжі.	Захист рефератів-повідомлень, питання, тести
4/2	Тема 9. Обмін речовин та енергії. Харчування різних груп дорослого населення	Знати термінологічне значення понять обміну речовин та енергії, вміти пояснити процеси асиміляції та дисиміляції. Вміти формувати категорії населення щодо інтенсивності праці та визначати потребу дорослого працездатного населення у харчових речовинах та калоріях.	Питання, практичні завдання, тести
2/2	Тема 10. Основи санітарії і гігієни. Роль харчування в процесах життєдіяльності людини.	Знати визначення понять про санітарію та гігієну, проаналізувати зв'язок між санітарними правилами для різних об'єктів та галузей діяльності людини , нагляду за їх виконанням з урахуванням гігієнічних вимог під час проектування і експлуатації підприємств. Вміти формувати раціональну організацію праці на виробництві.	Фронтальне опитування, захист рефератів-повідомлень

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
10/10	Змістовий модуль 3. Дезінфекційні заходи в роботі готельно-ресторанного комплексу		
4/2	Тема 11. Дезинфекція. Види і методи.	Знати визначення понять дезінфекція, види та методи дезінфекції. Дати детальну з елементами фізичним і хімічним методам дезінфекції. Вміти застосовувати ці методи на практиці.	Питання, практичні, ситуаційні завдання
2/6	Тема 12. Дезинфекція. Приготування дезінфікуючих розчинів. Міри безпеки	Знати методику приготування дезінфікуючих розчинів. Вивчити правила безпеки приготування дезінфікуючих розчинів. Знати комплекс організаційних заходів щодо надання медичної допомоги у випадку отруєння дез. засобами.	Реферати-повідомлення, питання, практичні завдання
4/2	Тема 13. Дезинсенція. Дератизація. Види і методи	Знати термінологічні поняття дератизації та дезінсекції, оперувати методикою проведення цих заходів, дотримання правил безпеки і надання до медичної допомоги при отруєнні Зрепелентами.	Питання, практичні завдання, тести
18/10	Змістовий модуль 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств готельно-ресторанного господарства		
4/0	Тема 14. Санітарні вимоги до упорядкування і утримання ППРГ	Знати мету та вимоги до упорядкування та утримання ПРГ. Оперувати методикою раціональної організації праці, збереження харчової цінності продуктів, естетики виробництва і обслуговування населення, вміти організувати правильне планування приміщень.	Питання, ситуації для аналізу, захист презентацій
4/4	Тема 15: Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентаря, посуду, тари	Знати термінологічне значення понять, санітарних вимог до обладнання, інвентаря, посуду, тари. Оперувати методикою дезінфекції механічного обладнання, інвентаря, посуду, тари. Обґрунтовувати шляхи підвищення санітарного контролю за станом посуду, інвентаря після його миття	Питання, ситуаційні завдання
4/2	Тема 16: Санітарні вимоги до транспортування і зберігання харчових продуктів	Знати вимоги до спеціального транспорту для перевезення продуктів, до зберігання різних видів харчових продуктів. Вимоги до проведення доз. обробки транспорту, знати терміни та умови зберігання швидкопсувних харчових продуктів, кулінарних виробів та напівфабрикатів.	Тести, ситуаційні завдання
4/2	Тема 17: Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів і виробництва кондитерських виробів	Знати та вміти якісно провести кулінарну обробку харчових продуктів для збереження смакових якостей, максимального збереження харчових речовин. Вміти провести механічну та теплову обробку продуктів, дотримуючись санітарних вимог. Дотримуватися санітарних вимог у приготування швидкопсувних страв	Питання, ситуаційні завдання

Кількість годин (аудит./самост.)	Тема	Результати навчання	Форми контролю
2/2	Тема 18: Особиста гігієна працівників готельно-ресторанного господарства. Санітарно-харчове законодавство	Знання вимог правил особистої гігієни працівників підприємств готельно-ресторанного обслуговування: стежити за чистотою тіла, рук; використовувати санітарний одяг; проходити попередні та періодичні медичні огляди; дотримуватися санітарного законодавства.	Усне опитування
8/12	Змістовий модуль 5. Інфекційні захворювання.		
4/6	Тема 19: Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб.	Повинні засвоїти загальні відомості про інфекційні захворювання, шляхи передачі інфекційних хвороб, вміти охарактеризувати їх періоди розвитку, знати профілактику інфекцій.	Питання, ситуаційні завдання, захист повідомлень, рефератів
4/6	Тема 20. Класифікація інфекційних хвороб. Імунітет. Види імунітету	Повинні засвоїти класифікацію інфекційних хвороб, знати види імунітету, значення щеплень для профілактики інфекційних захворювань.	Захист міні - проектів

ПОЛІТИКА ПРОВЕДЕННЯ АУДИТОРНИХ ЗАНЯТЬ

Для якісного засвоєння курсу необхідна систематична та усвідомлена робота студентів в усіх видах навчальної діяльності: лекції, семінарські та практичні заняття, консультації, самостійна робота як індивідуальна, так і під керівництвом викладача.

При проведенні аудиторних занять домінуючими є проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології компетентнісного навчання.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: бесіди, дискусії, ситуативні завдання, розв'язування практичних завдань.

На лекціях у формі активної бесіди з елементами дискусії розглядаються основні теоретичні положення теми, які вимагають роз'яснення та уточнення з боку викладача. На лекціях вимагається активна участь студентів у обговоренні ключових положень теми, ведення стислого конспекту лекції.

Теоретичні знання, отримані студентами під час лекцій, обговорюються більш детально на практичних (семінарських) заняттях у формі міні-дискусій, представлення міні-проектів, заслуховування та аналізу тематичних доповідей та рефератів, а також шляхом розв'язування практичних, ситуаційних завдань.

В процесі практичного (семінарського) заняття студенти вчаться формулювати свою точку зору, логічно викладати матеріал, підбирати докази у підтвердження своїх думок, вчаться публічно виступати, володіти і правильно застосовувати фахову термінологію.

ВИМОГИ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Основним завданням самостійної роботи студентів є набуття навичок самостійного опрацювання фахових інформаційних джерел та оволодіння практичними навичками застосування методів та прийомів у сфері готельно-ресторанного обслуговування.

Самостійна робота студентів організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання. Крім

того, по деяких темах передбачається написання рефератів, міні-проектів. Обсяг самостійної роботи визначається кількістю годин, передбачених робочою програмою.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою відповідно до **Положення про оцінювання навчальних досягнень студентів за кредитно-модульною системою.**

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни здійснюється шляхом проведення контрольних заходів, які включають:

- *поточний контроль,*
- *модульний контроль,*
- *виконання індивідуального навчально-дослідного завдання,*
- *підсумковий контроль у формі екзамену.*

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних і семінарських занять і має на меті перевірку знань студентів з окремих тем та рівня їх підготовленості до виконання конкретної роботи.

Ключовими формами та методами демонстрації студентами результатів навчання при поточному контролі є:

- робота в малих групах спільне опрацювання групою студентів окремих проблемних питань з наступною демонстрацією результатів та засвоєння навчального матеріалу;
- презентація - виступи перед аудиторією для висвітлення окремих питань, індивідуальних завдань, реферативних досліджень, захист міні-проектів тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання після закінчення логічно завершеної частини лекційних та практично-семінарських занять з певного змістового модуля.

Основною формою модульного контролю є завдання, які включають як і перевірку теоретичних положень курсу, так і розв'язування практичних завдань.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом.

ІНДЗ є видом позааудиторної індивідуальної роботи студента навчального, навчально-дослідницького характеру, яке використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується оцінюванням. Це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу, яка виконується на основі знань, вмінь і навичок, отриманих у процесі лекційних, семінарських занять, охоплює тему, декілька тем або зміст навчальної дисципліни в цілому.

Підсумковий контроль зазвичай проводиться у формі усного екзамену, який передбачає перевірку розуміння студентом теоретичного та практичного програмного матеріалу в цілому, здатності комплексно, творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми, обґрунтовувати свою фахову позицію, розв'язувати практичні задачі тощо.

ТАБЛИЦЯ розподілу балів за підсумковими контрольними заходами та відповідними ваговими коефіцієнтами

II семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	70	20	10	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	76

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах II семестр

$$80 \times 0,7 + 85 \times 0,2 + 90 \times 0,1 = 76$$

III семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контроль)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4 (підсумковий контроль)	Підсумкова оцінка
Вагові коефіцієнти, %	40	20	10	30	100
Розрахунок оцінки в балах	80	85	90	80	82

Приклад розрахунку підсумкової оцінки в балах III семестр:

$$O = 80 \times 0,4 + 85 \times 0,2 + 90 \times 0,1 + 80 \times 0,3 = 82$$

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

Письмові роботи, презентації перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 25%.

Списування під час контрольних заходів та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу. Пропущені заняття та незадовільні оцінки (поточний контроль, ПМК) повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача.

ІНДЗ, ПМК, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (до 10 балів).

До початку сесії студенти повинні виконати усі підсумкові контрольні заходи і отримати по кожному з Модулів 1, 2, 3 не менше 60 балів.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами підсумкового семестрового контролю у формі іспиту (крім незадовільної оцінки). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

Основні:

1. **Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.**
2. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для учнів проф.-техн. навч. закладів. К.: Техніка, 2003. 48с.
3. Гігієна і санітарія : опорний конспект лекцій / авт.: О. Л. Бобось, А. О. Медведєва, В. С. Михайлик. Київ : КНТЕУ, 2016. 97 с.
4. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2010. 399 с.
5. **Інфекційні хвороби: класифікація, схеми діагностики та лікування [Текст]: навч. посіб. / М.Д. Чемич, Н.І. Ільїна. В.В. Захлебаєва, І.О. Троцька. Суми: СумДУ, 2010. 272 с.**

6. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
7. О.М.Олійник. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріянова, 1998. 119 с.
8. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник/ Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р. Суми: Університетська книга, 2015. 175 с.
9. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навчальний посібник. Сертифікація та контроль якості харчових продуктів / Касилова Л.О., Крайнюк Л.М., Крутовий Л.М. та ін./ Харківська державна академія технол. та орг. харчування. Х, 2000. 220 с.

Додаткові:

1. Інфекційні хвороби: ситуаційні завдання [Текст]: навч. посіб. / М.Д.Чемич, Н.І. Ільїна, А.О. Сніцар, Т.П. Бинда. Суми, 2011. 70с.
2. Чемич М. Д. Методичні вказівки для доаудиторної підготовки до практичних занять з інфекційних хвороб (змістовий модуль 5) [Текст]: для студ. старших курсів вищих медичних закладів освіти III-IV рівнів акредитації / М. Д. Чемич, Н. І. Ільїна, В. В. Захлабаєва. – Суми, 2010. 54с.
3. Зубар Н. М., Руль Ю. В., Булгакова М. К. Фізіологія харчування: практикум : навч. посібник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 208 с.

Інтернет-ресурси:

Режим доступу: http://10.0.2.150/docs/CUL/Ekologiya_ludyny_Solomenko.pdf.

Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ujpmmp_2013_2_2_11.

Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vknutd_2013_4_27

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ II СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень	17 тиждень	18 тиждень
Лекції	Л1		Л2	Л3		Л4		Л5		Л6	Л7		Л8		Л9		Л10	
Семінарські заняття		С1			С2,3		С4		С5			С6,7		С8		С9		С10
Контроль знань		ПО			ПО, МК1		ПО		ПО			ПО		ПО		ПО, ІНДЗ		ПО, МК 2

СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ІІІ СЕМЕСТР

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень	17 тиждень
Лекції	Л11		Л12	Л13		Л14		Л15		Л16		Л17, 18		Л19		Л20	
Семінарські заняття		С11			С12. 13		С14		С15		С16		С17, 18		С19		С20
Контроль знань		ПО			МК3	ПО		ПО		ПО			МК 4		ПО		ПО, МК 5 ПК

Л1 – лекційне заняття по темі 1

С1 – семінарське заняття по темі 1

ПО – поточне опитування

МК1 – модульний контроль 1

ІНДЗ – індивідуальне науково-дослідне завдання

ПК – підсумковий контроль (екзамен)