

Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола

Відділення економіки та туризму



ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи
Т.А. Ільчук
30.08.2019р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

САНІТАРІЯ ТА ГІГІЕНА

назва навчальної дисципліни

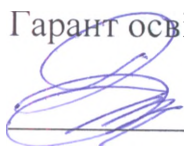
НАЙМЕНУВАННЯ ПОКАЗНИКІВ	ГАЛУЗЬ ЗНАТЬ, СПЕЦІАЛЬНІСТЬ, ОСВІТНІЙ РІВЕНЬ	ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
		денна форма навчання
Кількість кредитів ECTS - 4 Загальна кількість годин – 120 год.	Галузь знань - 24 Сфера обслуговування Спеціальність - 241 Готельно-ресторанна справа	Обов'язкова
		Мова викладання: українська
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 год.	Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Рік підготовки:
		1-й \ 2-й
		Лекції:
		40
		Практичні, семінарські:
		30
Самостійна робота:		
50		
		Вид контролю: залік/екзамен

Розробник:

Павленко Людмила Леонідівна, кандидат біологічних наук, старший викладач кафедри загальної та гуманітарної підготовки

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньо-професійної програми



З. Ф. Бриндзя

ПОГОДЖЕНО:

Завідувач відділення
економіки та туризму



С. Я. Добровольська

РЕКОМЕНДОВАНО:

Кафедрою загальної та гуманітарної підготовки

протокол № 1 від 29.08.2019р.

В. о. завідувача кафедри



Н. З. Лубкович

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА У СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ

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, практичні та індивідуальні заняття. Ці форми дають можливість у повному обсязі вивчити новий матеріал, закріпити його, розвивати практичні навички та контролювати знання.

Метою дисципліни «Санітарії та гігієни» 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..

Завдання дисципліни полягає у формуванні, розвитку та удосконаленні фахових компетентностей, серед яких:

а) загальні компетентності (ЗК):

- здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

б) фахові компетентності спеціальності (ФК):

- здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати;
- здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому;
- здатність дотримуватись вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності під час навчання та виконання професійних завдань.

Після вивчення навчальної дисципліни студент повинен показати такі **програмні результати навчання (ПРН):**

- освоювати нові області, використовуючи здобуті знання;
- уміння застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності;
- знання системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів;
- знання та уміння організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки.

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Спеціальність, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів ECTS– 4	Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа	денна форма навчання Обов’язкова (нормативна) Мова викладання: українська
Кількість змістових модулів- 5		Рік підготовки:
Загальна кількість годин – 120 год.	Освітній рівень:	1-й і 2-й
Тижневих годин: 1-й рік – 2 год. 2-й рік – 2 год.	перший (бакалаврський)	Лекції: 40
		Практичні, семінарські: 30
		Самостійна робота: 50
		Вид контролю: залік, екзамен

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Денна форма навчання				
	всього	у тому числі			
л		п	с	с.р.	
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль I. Вступ. Закон України про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення.					
Тема 1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»	8	2		2	4
Тема 2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».	8	2			4
Тема 3. Основні напрямки діяльності державної санітарно-епідемічної служби.	4	2		2	2
Разом за змістовим модулем 1.	20	6		4	10
Змістовий модуль 2. Основи санітарії і гігієни.					
Тема 4. Загальні поняття про фізіологію харчування.	4	2		2	
Тема 5. Основи мікробіології, санітарії і гігієни та значення їх для працівників ресторанного господарства.	6	2		2	2
Тема 6. Основи фізіології харчування.	2	2			
Тема 7. Харчові речовини і їх значення.	6	2		2	2
Тема 8. Травлення і засвоєння їжі.	4	2		2	
Тема 9. Обмін речовин та енергії. Харчування різних груп дорослого населення.	6	2			2
Тема 10. Основи санітарії і гігієни. Роль харчування в процесах життєдіяльності людини.	4	2		2	2
Разом за змістовим модулем 2.	32	14		10	8
Змістовий модуль 3. Дезінфекційні заходи в роботі готельно-ресторанного комплексу					
Тема 11. Дезінфекція. Види і методи.	6	2		2	2
Тема 12. Дезінфекція. Приготування дезінфікуючих розчинів. Міри безпеки	8	2			6
Тема 13. Дезінсенція. Дератизація. Види і методи	6	2		2	2
Разом за змістовим модулем 3.	20	6		4	10
Змістовий модуль 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства					
Тема 14. Санітарні вимоги до упорядкування і утримання ПРГ	4	2		2	
Тема 15: Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентаря, посуду, тари	8	2		2	4
Тема 16: Санітарні вимоги до транспортування і зберігання харчових продуктів	6	2		2	2

Тема 17: Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів і виробництва кондитерських виробів	6	2			2
Тема 18: Особиста гігієна працівників ресторанного господарства. Санітарно-харчове законодавство	4	2		2	2
Разом за змістовим модулем 4.	28	10		8	10
Змістовий модуль 5. Інфекційні захворювання.					
Тема 19: Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб.	10	2		2	6
Тема 20. Класифікація інфекційних хвороб. Імунітет. Види імунітету.	10	2		2	6
Разом за змістовим модулем 5.	20	4		4	12
Разом:	120	40		30	50

ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

«Санітарія та гігієна»

Змістовий модуль I. Вступ. Закон України про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення.

Тема 1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».

Вступ. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».

Санітарне та епідемічне благополуччя населення, державні санітарні норми, правила, гігієнічні нормативи. Небезпечний фактор, санітарні та епідемічні заходи. Санітарне законодавство, санітарний державний нагляд, санітарно-епідеміологічна служба, санітарно-епідеміологічні станції. Органи попереджувального нагляду.

Стаття 4,5. Права та обов'язки громадян.

Стаття 18. Вимоги до господарсько-питного водопостачання і місць водокористування.

Тема 2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».

Стаття 19. Гігієнічні вимоги до атмосферного повітря.

Стаття 26. Обов'язкові медичні огляди.

Тема 3. Основні напрямки діяльності державної санітарно-епідемічної служби.

Стаття 28. Госпіталізація та лікування інфекційних хворих.

Робота Державного санітарного нагляду проти поширення та профілактики інфекційних захворювань.

Змістовий модуль 2. Основи санітарії і гігієни.

Тема 4. Загальні поняття про фізіологію харчування.

Основи санітарії і гігієни. Загальні поняття про фізіологію харчування, мікробіологію, гігієну і санітарію підприємств громадського харчування. Значення знань з даного предмету для працівників ресторанного господарства.

Тема 5. Основи мікробіології, санітарії і гігієни та значення їх для працівників ресторанного господарства.

Тема 6. Основи фізіології харчування. Мікробіологія. Санітарія. Мікроорганізми та їх вплив на життєдіяльність людини (бактерії, грибки, дріжджі, найпростіші, віруси). Фізіологія. Фізіологія харчування. Гігієна. Санітарія.

Тема 7. Харчові речовини і їх значення.

Основи фізіології та харчування. Харчові речовини і їх значення. Роль їжі для організму людини.

Білки, визначення, склад, фізіологічне значення білків для організму людини, добова норма потреби людини в білках. Процес засвоєння білків їжі в організмі людини. Зміни в організмі при недостатці білків в їжі.

Жири, визначення, склад фізіологічне значення жирів для організму. Добова норма людини в жирі.

Процес засвоєння жиру їжі в організмі людини. Зміни в організмі при недостатчі і надмірному вживанні жиру.

Вуглеводи. Визначення, склад. Фізіологічне значення для організму моносахаридів, дисахаридів, полісахаридів. Добова норма потреби людини в вуглеводах. Процес засвоєння їжі в організмі людей. Зміни в організмі при недостатчі і надлишку вуглеводів в їжі.

Вітаміни, визначення. Фізіологічне значення вітамінів для організму. Історія відкриття вітамінів. Захворювання в організмі, які виникають при недостатчі і надлишку вітамінів. Класифікація вітамінів і коротка їх характеристика. Збереження вітамінів при кулінарній обробці продуктів. Вітамінізація їжі в громадському харчуванні.

Мінеральні речовини, визначення. Фізіологічне значення мінеральних речовин для організму людини. Класифікація мінеральних речовин їх коротка характеристика. Загальна добова і збалансованість окремих мінеральних речовин.

Вода. Фізіологічне значення води для організму людини. Поняття про водний обмін і його регулювання в організмі. Добова норма потреби води. Справжня і обманлива спрага.

Тема 8. Травлення і засвоєння їжі.

Травлення і засвоєння їжі. Обмін речовин та енергії харчування різних груп дорослого населення.

Поняття про процес травлення. Склад травних соків. Травлення в ротовій порожнині шлунку, дванадцятипалій кишці, тонких і товстих кишках. Роль в процесі травлення стравоходу, печінки, підшлункової залози. Фізико-хімічні зміни їжі в процесі травлення. Засвоюваність їжі, поняття. Фактори, які впливають на засвоюваність їжі.

Тема 9. Обмін речовин та енергії. Харчування різних груп дорослого населення.

Поняття про обмін речовин. Процеси асиміляції і дисиміляції.

Тема 10. Основи санітарії і гігієни. Роль харчування в процесах життєдіяльності людини.

Основні дані про гігієну і санітарію праці. Роль харчування в процесах життєдіяльності людини.

Поняття про гігієну праці кухаря і кондитера. Працездатність людини і фактори, які впливають на неї. Раціональна організація процесу праці.

Професійні шкідливості виробництва і міри по їх усуненню. Виробничий травматизм. Причини його виникнення і попередження. Надання лікарської допомоги потерпілим. Шкідливі звички: алкоголізм, наркоманія, куріння. Міри попередження і боротьби з ними.

Змістовий модуль 3. Дезінфекційні заходи в роботі готельно-ресторанного комплексу

Тема 11. Дезинфекція. Види і методи.

Дезинфекція. Мета дезинфекції. Профілактична дезинфекції, поточна, заключна. Дератизація. Дезинсекція.

Тема 12. Дезинфекція. Приготування дезинфікуючих розчинів. Міри безпеки.

Приготування дезинфікуючих розчинів.

Методи дезинсекції: механічні, фізичні, хімічні. Методика приготування дезинфікуючих засобів. Заходи безпеки при роботі з хлорвмісними сполуками. Ознаки гострого отруєння і заходи першої допомоги.

Тема 13. Дезинсенція. Дератизація. Види і методи.

Поняття дезинсекції. Медична дезинсекція. Профілактичні дезинсекційніміроприємства. Знищувальні дезинсекційніміроприємства: механічні, фізичні, хімічні. Дератизація. Методи дератизації: хімічні, механічні, біологічні. Заходи по знищенню гризунів. Профілактичні будівельно-технічні заходи.

Змістовий модуль 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства

Тема 14. Санітарні вимоги до упорядкування і утримання ПРГ.

Значення санітарії і гігієни в роботі підприємств громадського харчування. Вимоги до будівництва підприємств РГ. Вибір місця, території. Планування і оздоблення приміщення. Санітарні вимоги до водопостачання, каналізації, опалення, освітлення.

Санітарні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства. Дезинфекція і дезинфікуючі засоби. Боротьба з гризунами, мухами, тарганами.

Тема 15: Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентаря, посуду, тари.

Санітарні вимоги до матеріалу, який йде на виготовлення технологічного устаткування. Санітарні вимоги до будови та утримання устаткування.

Санітарні вимоги до інвентаря та інструментів, маркіровка, миття, дезинфікування і зберігання інвентаря та інструментів.

Санітарні вимоги до кухонного посуду та посуду кондитерського цеху. Матеріали для її виготовлення, емкості, маркіровка, миття, зберігання.

Санітарні вимоги до столового посуду: матеріалу, правил ручної та механізованої мойки, дезинфекції, зберігання. Миючі та дезинфікуючі засоби, які використовуються для столового посуду.

Тема 16: Санітарні вимоги до транспортування і зберігання харчових продуктів.

Санітарні вимоги до транспорту для перевезення продуктів, тари і обслуговуючого персоналу. Особливі санітарні вимоги до умов перевезення напівфабрикатів і готової їжі.

Санітарні вимоги до складських приміщень, приймання сировини на склад, умов в строків зберігання продуктів, утримання складських приміщень.

Тема 17: Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів і виробництва кондитерських виробів.

Санітарно-гігієнічне і фізіологічне значення кулінарної обробки продуктів. Фактори, які впливають на якість готової кулінарної і кондитерської продукції.

Санітарні вимоги до робочого місця кухаря, кондитера.

Санітарні вимоги до механічної кулінарної обробки продуктів. Вибір оптимального режиму процесу механічної кулінарної обробки продуктів і зберігання напівфабрикатів з метою збереження харчової цінності їх і забезпечення якістю санітарної обробки.

Санітарні вимоги до теплової кулінарної обробки продуктів, процесу приготування страв і кондитерських виробів.

Тема 18: Особиста гігієна працівників ресторанного господарства. Санітарно-харчове законодавство.

Значення особистої гігієни працівників громадського харчування. Санітарні вимоги до тіла, рук, ротової порожнини, санітарного і особистого одягу кухаря і кондитера.

Санітарний режим працівників на виробництві. Значення санітарної культури працівників підприємств громадського харчування для попередження. Завдання державного санітарного нагляду і служби для його здійснення. Санітарно-харчове законодавство.

Змістовий модуль 5. Інфекційні захворювання.

Тема 19: Загальні відомості про інфекційні захворювання. Шляхи передачі інфекційних хвороб. Робота державного санітарного нагляду проти поширення інфекційних хвороб.

Поняття «інфекційні захворювання». Періоди розвитку інфекційних хвороб. Відмінні ознаки інфекційних захворювань. Діагностування інфекційних хвороб.

Тема 20. Класифікація інфекційних хвороб. Імунітет. Види імунітету.

Класифікація інфекційних хвороб: кишкові інфекції, інфекції дихальних шляхів, кров'яні інфекції, інфекції зовнішніх покривів. Загальні відомості про імунітет. Профілактика інфекційних захворювань. Робота Державного санітарного нагляду проти поширення та профілактики інфекційних захворювань.

Харчові отруєння бактеріального походження.

Поняття про харчові отруєння, їх класифікація. Перша допомога хворим. Сальмонельоз. Специфічні ознаки захворювання. Характеристика сальмонели. Причини, які викликають ці отруєння і міри попередження сальмонельозу в підприємствах ресторанного господарства.

Короста. Шляхи зараження. Лікування. Воші. Класифікація. Лікування. Профілактика педикульозу.

Вірусні гепатити. Етіологія, симптоматика. Профілактика, лікування. Загальна характеристика. Шляхи зараження. Клініка. Лікування.

Отруєння умовно патогенними мікробами. Особливості цього отруєння. Міри попередження отруєнь.

Ботулізм. Ознаки і небезпека цього отруєння. Характеристика ботулінуса, спори і токсини. Причини, які викликають ботулізм. Міри попередження ботулізму в підприємствах громадського харчування.

Стафілококові отруєння. Призначення і особливості даного отруєння. Характеристика стафілококу і його токсину. Причини, які викликають стафілококове отруєння і міри попередження отруєнь.

Харчові отруєння небактеріального походження.

Характеристики отруєнь продуктами, ядовитими по своїй природі – грибами, ядрами кісточкових плодів, сирію квасолею, деякими видами риб.

Характеристика отруєнь продуктами тимчасово отруйними – картоплею, рибою в період наресту.

Характеристика отруєнь ядовитими домішками – цинком, свинцем, міддю, миш'яком.

Міри попередження отруєнь небактеріального походження.

Кишкові антропонозні інфекції і їх профілактика. Черевний тиф і паратифи А і В. Етіологія. Шляхи передачі збудника. Клінічна картина. Лікування.

Дизентерія. Етіологія. Шляхи зараження.

Холера – особливо небезпечна кишкова інфекція.

Глистові захворювання. Біогельмінтози і геогельмінтози. Аскаридоз, теніаринхоз, теніоз, дифілоботріоз, опісторхоз, трихінельоз.

4. ПОРЯДОК ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО ОЦІНЮВАННЯ

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 тощо;
- дискусія - обґрунтування власної позиції у вирішенні проблемних питань;
- кейс-метод - аналіз конкретних ситуацій, що дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності.

Результати поточного контролю за семестр визначаються як середня з усіх поточних оцінок за 100-бальною шкалою, відображених у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи.

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, такі розв'язування практичних завдань.

Оцінки з модульного контролю за 100-бальною шкалою відображаються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи і включаються як окремих заліковий модуль до залікового кредиту.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) – це форма організації навчання, яка має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які студенти отримують у процесі навчання, а також застосування цих знань на практиці. Індивідуальні завдання виконують студенти самостійно і звичайно під керівництвом викладачів. 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.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу курсу, його систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи. ІНДЗ 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.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

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 тощо.

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою, а оцінка включається до залікового кредиту як окремий заліковий модуль.

У процесі відповіді виявляються наступні рівні знань:

- високий,
- добрий,
- посередній,
- недостатній.

Високий рівень знань: оцінка в межах від 90 до 100 балів.

Ставиться за повні і правильні відповіді студента на усі запитання. При цьому необхідно, щоб студент умів логічно мислити, вільно використовувати набуті теоретичні знання при аналізі проблем, вірно розв'язує практичні задачі...

Добрий рівень знань оцінюється у межах 75 – 89 балів.

Студент аргументовано викладає матеріал, висловлює свої міркування з тих чи інших проблем, але припускається певних неточностей та похибок у логіці викладу теоретичного матеріалу. Він володіє базовими правовими термінами, поняттями та категоріями з вказаної теми, але самостійно нездатний аналізувати, застосовувати їх в конкретній господарській ситуації, розв'язує практичні задачі з деякими неточностями у розрахунках.

Посередній рівень знань оцінюється в межах 60 – 74 балів.

Студент в основному знає матеріал теми, рекомендовану літературу, але непереконливо відповідає, плутає поняття, додаткові питання викликають невпевненість або відсутність стабільних знань. Відповідаючи на запитання практичного характеру, він виявляє неточності у знаннях, не вміє оцінювати факти та явища, пов'язувати їх із майбутнім фахом, розв'язує практичні задачі без відповідного пояснення та аналізу, опускає одиниці вимірювань.

Недостатній рівень знань оцінюється в межах до 60 балів.

Студент не опанував зміст теми, вкрай слабо знає рекомендовану літературу, не володіє базовими поняттями, термінами, категоріями. Відсутнел огічне та науковемислення, Практичними навичками не володіє (не розв'язує практичні задачі).

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ:

За шкалою коледжу	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	відмінно	A (відмінно)
85–89	добре	B (добре)
84-75		C (добре)
67–74	задовільно	D (задовільно)
60-66		E (задовільно)
35 – 59	незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
0 – 34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)

Підсумкова оцінка за 100-бальною шкалою розраховується як середня у відповідності з ваговими коефіцієнтами, величина яких залежить від значення кожного з контрольних заходів, що проводяться під час вивчення навчальної дисципліни.

II семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	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 сем.)

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

III семестр	Модуль 1 (поточне опитування)	Модуль 2 (підс. мод. контр.)	Модуль 3 (ІНДЗ)	Модуль 4	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 сем.)

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

ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

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 лекційно-проблемні, індивідуально-диференційовані, особистісно-орієнтовані форми проведення занять та технології, спрямовані на організацію самоосвіти студента.

При проведенні практичних занять використовуються активні форми їх проведення: евристичні бесіди, дискусії, ділові ігри, кейси, розв'язок практичних задач, розгляд господарських ситуацій.

Крім того, така робота повинна бути індивідуалізованою з врахуванням рівня творчих можливостей студента, його навчальних здобутків, інтересів, навчальної активності тощо.

Склад методичного забезпечення дисципліни:

- робоча навчальна програма;
- опорні конспекти лекцій;
- практикум для виконання семінарських занять;
- матеріали тестового контролю з дисципліни;
- завдання для виконання самостійної роботи та індивідуальних навчально-дослідних завдань;
- засоби поточного та підсумкового контролю (завдання для підсумкових модульних робіт, перелік питань для проведення екзаменаційного контролю).

Інструменти, обладнання та комп'ютерне забезпечення

Електронні енциклопедії, довідники, мультимедійні засоби у вільному доступі в Інтернет, комп'ютерні презентації за темами курсу.

Список рекомендованих джерел:

Основна:

1. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3- те вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
3. Машир, Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 396 с.
4. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навчальний посібник. Сертифікація та контроль якості харчових продуктів / Касилова Л.О., Крайнюк Л.М., Крутовий Л.М. та інш./ Харківська державна академія технол.таорг.харчування.-Х, 2000. 210-220с.
5. Л.М.Мостова, О.В.Новікова. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.: Ліра-К, 2010. 96-100с.
6. О.М.Олійник. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріянова, 1998р. 94-119с.
7. 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. 160-175с.
8. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для учнів проф.-техн.навч. закладів. – К.: Техніка, 2003. 36-48с.
9. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. 61-65с.
10. Радченко Л.А. Обслуговування на підприємствах харчування. – РнД.: Фенікс, 2004. 80-92с.
11. Усов В.В. Організація обслуговування в ресторанах. Практичний посібник. – М.: Вища школа, 2005. 20-35с.
12. Чудковський В.Н. Ресторанний бізнес. – М.: Академія, 2007. 160с.
13. 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.

Додаткова:

1. Возіанова, Ж. І. Інфекційні і паразитарні хвороби [Текст]: навч. посібник. Т. 3 / Ж. І. Возіанова. - К.: Здоров'я, 2003. 848 с.
2. Чемич, М. Д. Інфекційні хвороби: вірусні гепатити, токсоплазмоз: конспект лекцій для студ. і лікарів спец. 7.110101 "Лікувальна справа" / М. Д. Чемич, Н. І. Ільїна. – Суми, 2001. 120 -140с.

3. Інфекційні хвороби: ситуаційні завдання [Текст]: навч. посіб. / М.Д.Чемич, Н.І. Ільїна, А.О. Сніцар,Т.П. Бинда. – Суми, 2011. 68-70с.
4. 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. Захлебаєва. – Суми, 2010. 48-54с.

Інтернет-ресурси:

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

10.Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ujpmr_2013_2_2 11.Режим

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

Інформаційні ресурси

Назва ресурсу або організації	Електронна адреса
Веб-сайти наукових установ	
Бібліотека КНУБА	http://library.knuba.edu.ua/
Наукова бібліотека Дніпровського національного університету ім. Олеся Гончара	http://library.dsu.dp.ua/eticet.html
Міністерство освіти і науки України	http://www.mon.gov.ua/index.php/ua/
Бібліотека навчальної та наукової літератури НАДПСУ	http://lib.nadpsu.edu.ua/?page=/BooksShow/BooksShow7/BooksShow7
Офіційний сайт наукової діяльності Національної академії ім. Я. Мудрого	http://nulau.org.ua/index.php?r=biblio
Національна бібліотека України імені В.І. Вернадського	http://www.nbu.gov.ua/
Харківська державна наукова бібліотека	http://korolenko.kharkov.com/
Національна парламентська бібліотека України	http://www.nplu.kiev.ua/
Наукова бібліотека ім.М. Максимовича Київського національного університету імені Тараса Шевченка	http://lib-gw.univ.kiev.ua/
Державна бібліотека України для юнацтва	http://www.4uth.gov.ua/exhibitions_books/netiquette.htm