

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гігієна та санітарія

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № ___ від 25.05. 2021 р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Гігієна та санітарія
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	1/1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 14 год. Семінарські заняття – 16 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/index.php?mod=course&action=ReviewOneCourse&id_cat=71&id_cou=1807

2. Опис дисципліни	
<p>Мета курсу: опанування студентами теоретичних основ організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства.</p> <p>Цілі курсу: закладення теоретичних основ гігієни та санітарії як науки (термінологія, закони, методи, принципи гігієнічного нормування, нормативно-методичне забезпечення застосування профілактичних заходів); відпрацювання практичних навичок щодо профілактики захворювань інфекційного та неінфекційного походження у відповідності до основ чинного законодавства України; розширення та активація у студентів здобутих раніше знань, умінь та навичок; проведення запобіжного та поточного санітарного нагляду; використання сприятливих оздоровчих факторів навколишнього середовища для зміцнення здоров'я людини.</p>	
<p>Компетентності:</p> <p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>	
<p>Програмні результати навчання:</p> <p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p>	

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

3. Структура курсу			
№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.	здатність застосовувати вимоги санітарно-гігієнічних нормативів	Питання, тести, самостійна практична робота
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства.	здатність застосовувати вимоги санітарно-гігієнічних нормативів	Питання, тести.
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства.	здатність застосовувати вимоги санітарно-гігієнічних нормативів	Питання, тести.
4.	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.	здатність застосовувати вимоги санітарно-гігієнічних нормативів	Питання, тести.
5.	Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.	вміння визначати гігієнічні показники якості	Питання, тести.
6.	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	вміння здійснювати санітарно-гігієнічний нагляд при реалізації харчових продуктів	Питання, тести, самостійна практична робота
7.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.	вміння здійснювати санітарно-гігієнічний нагляд при реалізації харчових продуктів	Питання, тести.
8.	Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.	вміння здійснювати санітарно-гігієнічний нагляд при реалізації харчових продуктів	Питання, тести.

4. Система оцінювання курсу	
Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна практична робота	10
Тестовий контроль знань №1	25
Тестовий контроль знань №2	25
Максимальна кількість балів	100

Види навчальної роботи												Сума
<i>Поточний контроль</i>								<i>Практичні завдання</i>		<i>Тестовий контроль</i>		
Сем 1	Сем 2	Сем 3	Сем 4	Сем 5	Сем 6	Сем 7	Сем 8	ПР 1	ПР 2	ТКЗ-1	ТКЗ-2	
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	25	25	
Max=40								Max=10		Max=50		100

6. Ресурсне забезпечення
<p align="center">Методична література</p> <ol style="list-style-type: none"> Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія : курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. Київ : НУХТ, 2013. 170 с. Гігієна та екологія : підручник / за ред. В. Г. Бардова. Вінниця : Нова книга, 2020. 472 с. Курортна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / [Клапчук В.М. та ін.] / [За ред. проф. В.М. Клапчука] / Факультет туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». Івано-Франківськ : «Фоліант», 2018. 147 с.
<p align="center">Рекомендована література</p> <p align="center"><i>Базова</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2012. 399 с. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. Київ : КНТЕУ, 2002. 236 с. Довженко Л. В., Лінькова І. К. Гігієна з основами екології : навчально-методичний посібник. Київ : ВСВ "Медицина", 2017. 49 с. Даценко І.І. Гігієна та екологія : навчальний посібник. Львів : "Афіша", 2000. 244 с. Бешешко П. С., Скоробеха Ю. С., Коріняк О. П. Основи профілактичної медицини : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : ВСВ «Медицина», 2011. 184 с. <p align="center"><i>Допоміжна</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Загальна гігієна : словник довідник. / І. І. Даценко, В. Г. Бардов, Г. П. Степаненко та ін. Львів : "Афіша", 2001. 240 с. Комунальна гігієна / Гончарук Є. Г., Бардов В. Г., Гаркавий С. І. та ін.; за ред. Є. Г. Гончарука. Київ : Здоров'я, 2003. 728 с. Загальна гігієна та екологія людини : навчальний посібник / Бардов В.Г., Сергета І.В., Степаненко Г.П., Омельчук С.Т., Швайко І.І. та ін. Вінниця, 2002. 213 с.

Інформаційні ресурси

- 1.Офіційне Інтернет-представництво Президента України. URL: <http://www.president.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
2. Верховна Рада України. URL: <http://www.rada.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
3. Кабінет Міністрів України. URL: <http://www.kmu.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
4. Міністерство охорони здоров'я України. URL: <http://moz.gov.ua/ua/portal/> (дата звернення: 03.09.2021).
5. Міністерство освіти і науки України. URL: <http://www.mon.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
6. Міністерство екології та природних ресурсів України. URL: <http://www.menr.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
7. Державна служба України з надзвичайних ситуацій. URL: <http://www.dsns.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
8. Державна служба України з питань праці. URL: <http://dsp.gov.ua/> (дата звернення: 03.09.2021).
9. Всесвітня організація охорони здоров'я. URL: <http://www.who.int/en/> (дата звернення: 03.09.2021).
10. Міжнародна організація праці. URL: <http://www.ilo.org/global/lang--en/index.htm>. (дата звернення: 03.09.2021).

7. Контактна інформація

Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи. м. Івано-Франківськ, вул. Галицька, 201 Б. Кабінет – 326. https://kgrks.pnu.edu.ua/
Викладач	ас. Чобанюк Вікторія Василівна
Контактна інформація викладача	vika.chobanyuk@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Всі завдання здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента
Невідповідна поведінка під	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту

час заняття	університету
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів з заявленої теми
Неформальна освіта	Зараховуються, як підсумковий контроль, результати онлайн курсів на платформах Coursera, Prometheus, EdEra, які відповідають програмі навчальної дисципліни

Викладач

Чобанюк В.В.