

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СИЛАБУС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ  
«ГІГІЕНА І САНІТАРІЯ»**

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *24 «Сфера обслуговування»*

Код та найменування спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Освітньо-професійна програма *«Готельно-ресторанна справа»*

Ступінь вищої освіти *бакалавр*

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності *241 «Готельно-ресторанна справа»*

*« 30» травня 2024 р. протокол № 3*

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 10 - 55

## 1. Загальна інформація

Кафедра: [Кафедра харчової хімії, експертизи та біотехнологій](#)

Викладач:

Контакти:

[Профайл](#)

[kylymenchuk@gmail.com](mailto:kylymenchuk@gmail.com),

050 - 278 – 36 -29

048-712-42-68



Освітній компонент викладається на 3 курсі у 1 семестрі

Кількість кредитів - 3, годин – 90. Форма контролю – диф.залік.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	90	18	18	
заочна	90	4	4	
Самостійна робота, годин	Денна -54		Заочна - 82	

[Розклад занять](#)

### 1.Анотація навчальної дисципліни

Освітній компонент «Гігієна і санітарія» є професійно-орієнтованим і займає відповідне місце у навчальному процесі та у блоці освітніх компонентів галузевого спрямування бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Освітній компонент має логічний зв'язок з іншими дисциплінами, які формують майбутніх фахівців у галузі готельного і ресторанного господарства (мікробіологія, устаткування закладів ресторанного господарства, організація ресторанного господарства, безпека життєдіяльності та основи охорони праці.).

Під час вивчення курсу «Гігієна та санітарія» студенти опановують теоретичні основи організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельного і ресторанного господарства, засвоюють гігієнічні вимоги процесів технологічної чи кулінарної обробки продуктів у закладах харчування при готелях. Вивчають умови транспортування, зберігання і реалізації продукції та здобувають практичні навички щодо контролю сировини, напівфабрикатів та готових кулінарних виробів. Вивчають специфіку готелів, різноманітність їх функцій та санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, надання побутових послуг, організації дозвілля.

### 2.Мета освітнього компоненту

Метою викладання курсу «Гігієна і санітарія» є засвоєння теоретичних основ санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельного і ресторанного господарства, отримання практичних навичок щодо організації технологічного процесу у закладах готельного та ресторанного господарства відповідно до чинного державного санітарного і гігієнічного законодавства.

У результаті вивчення курсу студент повинен знати:

- організацію державного санітарного нагляду за діяльністю закладів готельного і ресторанного господарства з урахуванням усього можливого асортименту надання послуг (харчування, лікувально-оздоровчих послуг, організації дозвілля);
- санітарні норми у визначенні якості продовольчої сировини та готової харчової продукції;
- санітарні норми при забезпеченні мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельній та ресторанній галузях;
- запобіжні заходи щодо профілактики харчових кишкових захворювань у

зкладах готельного та ресторанного господарства;

- підходи до використання новітніх галузевих досягнень щодо забезпечення умов дотримання санітарних вимог у технологічному процесі виробництва кулінарної продукції, організації умов прийому їжі, відпочинку та дозвілля.

**вміти:**

використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації виробництва з дотриманням санітарних вимог під час відпочинку та дозвілля.

#### **4. Компетентності та програмні результати навчання**

У результаті вивчення освітнього компоненту «Гігієна і санітарія» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» підготовки бакалаврів.](#)

#### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

#### **Загальні компетентності:**

**СК01.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

**СК10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

#### **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

**СК03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

**СК11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

**СК16\*.** Здатність обґрунтовувати актуальність та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах

#### **Програмні результати навчання:**

**ПРН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

**ПРН 07.** Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки

**ПРН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

**ПРН 25\*.** Обґрунтовувати актуальність та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах

## 5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

### 5.1 Перелік лекційних занять

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
<b>Змістовий модуль 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд</b>			
1	Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства. Дотримання стандартів якості і норм безпеки.	2	0,5
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та закладів ресторанного господарства, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах.	4	0,5
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до розташування та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах ресторанного господарства. Раціонального використання просторових ресурсів.	2	0,5
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.	2	0,5
<b>Змістовий модуль 2. Забезпечення якості харчових продуктів, готових страв у закладах ресторанного господарства та вимоги до технологічного процесу</b>			
5	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства.	4	1,0
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства.	2	0,5
<b>Змістовий модуль 3. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань</b>			
7	Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у закладах ресторанного господарства.	2	0,5
<b>Разом за ОК:</b>		<b>18</b>	<b>4</b>

### 5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва практичної/лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Санітарно-бактеріологічний контроль тари, обладнання та рук цехового персоналу.	4	-
2	Визначення свіжості риби. Приготування препаратів відбитків.	2	1
3	Санітарно-бактеріологічний контроль напівфабрикатів.	4	
4	Санітарно-бактеріологічний контроль готової продукції	4	2
5	Гігієнічне оцінювання якості харчових продуктів. Визначення мікробного забруднення молока.	2	1
6	Сучасні методи мікробіологічного аналізу. Екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах	2	
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, надання побутових послуг, організації дозвілля.	Сам.	Сам.
<b>Всього за ОК:</b>		<b>18</b>	<b>4</b>

### 5. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- виконання і захист лабораторних робіт;

- усне опитування;
  - виконання модульної контрольної роботи;
- Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

## 6. Нарахування балів

### Нарахування балів

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	Денна	Заочна
<b>Змістовий модуль 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд. Змістовий модуль 2. Забезпечення якості харчових продуктів, готових страв у закладах ресторанного господарства та вимоги до технологічного процесу. Змістовий модуль 3. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань.</b>		
Лекційний *	-	-
Лабораторні роботи*	9x4=36	3x12=36
Самостійна робота*	-	-
Тестування*(дистанційне MOODLE або аудиторне )	34	34
Всього за змістові модулі	<b>70,0</b>	<b>70,0</b>
Підсумкове тестування	<b>30,0</b>	<b>30,0</b>
Всього за змістові модулі	<b>100,0</b>	

\*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті.](#)

## 7. Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

### Критерії оцінювання підсумкового тестування

<b>27-30 балів</b>	якщо здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, уміння приймати необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях, вільне володіння науковими термінами, високу комунікативну культуру	відмінно
<b>23-26 балів</b>	якщо здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності	дуже добре
<b>18-22 бали</b>	якщо здобувач засвоїв основний навчальний матеріал, володіє необхідними вміннями та навичками для вирішення стандартних завдань, проте при цьому допускає неточності, не виявляє самостійності суджень, демонструє недоліки комунікативної культури	задовільно
<b>0-17 балів</b>	якщо здобувач не володіє необхідними знаннями, вміннями й навичками, науковими термінами, демонструє низький рівень комунікативної культури	незадовільно

### Тестування (дистанційне MOODLE або аудиторне, змістовий модуль 1,2, денна і заочна форма навчання)

<b>30 – 34 балів</b>	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
<b>25 – 29,9балів</b>	74 – 87% правильних відповідей	дуже добре
<b>18 – 24,9 балів</b>	60 – 73% правильних відповідей	добре
<b>12 – 17,9 балів</b>	35 – 59 % правильних відповідей	задовільно
<b>1,0 – 11,9 балів</b>	0-34 % правильних відповідей	незадовільно

### Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи для денного відділення)

<b>3,5 - 4 балів</b>	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>3,0 - 3,4 балів</b>	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<b>2,0 – 2,9 балів</b>	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<b>1.5 – 1,9 балів</b>	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	задовільно
<b>0 – 1,4 балів</b>	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

### Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи заочна форма навчання)

<b>11 – 12 балів</b>	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
<b>9,0 - 10,9 балів</b>	Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
<b>7,0 – 8,9 балів</b>	Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
<b>5,0 – 6,9 балів</b>	Лабораторна відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	задовільно
<b>1,0 – 4,9 балів</b>	Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

## 7. Засоби діагностики успішності навчання

**Методи навчання**, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

**Лекційні заняття:** Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; відео-матеріали (відео-фільми), пояснювально-демонстративний метод.

**Лабораторні заняття:** аналіз конкретних продуктів, об'єктів; обговорення, питання; дискусії, захист, оформлення протоколу, виконання ситуаційно-розрахункових задач, інтерактивні методи навчання (робота в малих групах).

**Самостійна робота:** робота з навчально-методичними матеріалами, конспектування.

## 8. Інформаційні ресурси

### Базові (основні):

1. Килименчук, Олена Олександрівна. Опорний конспект лекцій з курсу "Гігієна і санітарія" [Електронний ресурс]: для студентів, які навчаються за ступенем вищої освіти "бакалавр" спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" усіх форм навчання / О. О. Килименчук; відп. за вип. Л. В. Капрельянц; Каф. біохімії, мікробіології та фізіології харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2022. — 113 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.17358801>.

2. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, А. В. Єгорова та ін. — Одеса: Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1685135>

3. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Гігієна і санітарія" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступеня бакалавр усіх форм навчання / Л. В. Капрельянц, О. О. Килименчук, Л. Г. Пожиткова та ін.; відп. за вип. Л. В. Капрельянц; Каф. біохімії, мікробіології та фізіології харчування. — Одеса: ОНАХТ, 2022. — 62 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1735593>

4. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни "Гігієна і санітарія" [Електронний ресурс]: для студентів спец. 241 "Готельно-ресторанна справа" ступеня "бакалавр" усіх форм навчання / Л. В. Капрельянц, О. О. Килименчук, М. І. Охотська та ін. ; відп. за вип., ред. Л. В. Капрельянц ; Каф. біохімії, мікробіології та фізіології харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2022. — 30 с

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentView?docid=OdONAHNT.1735516&field=0>

5. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 1 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П., Коркач Г. В. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 129 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738237>

6. Конспект лекцій з курсу «Організація ресторанного господарства» Частина 2 для студентів, які навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» СВО «бакалавр» денної та заочної форми навчання / Укладачі: Новічкова Т. П., Нікітчина Т. І., Новічков В. К., Шунько Г. С., Асауленко Н. В. — Одеса: ОНАХТ, 2021. — 136 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1738360>

#### Додаткові:

1. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. Я. Брич, І. О. Банєва, М. Ю. Барна та ін. ; за заг. ред. В. Я. Брича ; Тернопіл. нац. екон. ун-т. — Київ : Ліра-К, 2021. — 484 с. — Бібліогр.: с. 472-482. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1736956>

2. Організація ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 280 с. : табл., рис. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1835186>

3. Індустрія гостинності: стан на півдні Одеського регіону та інновації розвитку / Т.Є. Лебеденко, Г.С. Шунько, В.О. Кожевнікова // Технологічний аудит і резерви виробництва. — 2021. — №5(61) — с. 58-65.

4. The Restaurant: From Concept to Operation / J.R. Walker. — 9th ed. — John Wiley & Sons, 2021. — 432 p.

5. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства / О. В. Іванова, Т. В. Капліна // Суми: Університетська книга, 2012. — 399 с.

### 9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач

ПІДПИСАНО

Олена КИЛИМЕНЧУК

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри харчової хімії, експертизи та біотехнологій

Протокол від «\_\_»квітня 2024 р. №

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Антоніна КАПУСТЯН

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Готельно-ресторанна справа»  
професор кафедри ГРБ

ПІДПИСАНО

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО