

**Силабус навчальної дисципліни**
«Гігієна і санітарія в галузі»

Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	2 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 20 год. Практичні (семінарські) – 20 год. Лабораторні – 0 год. Самостійна робота – 80 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Давидова Оксана Юріївна, завідувач кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, д.е.н., професор
Контактна інформація викладача (-ів)	davydova_oks@ukr.net, davydova190572@gmail.com
Дні навчальних занять	Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	На кафедрі готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС
Мета навчальної дисципліни: опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства, а також навичок їх практичного застосування	
Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни	
Пререквізити	Постреквізити
Вступ до фаху	Технологія продукції ресторанного господарства
Харчова мікробіологія	Товарознавство харчових продуктів
Харчова хімія та нутриціологія	Організація ресторанного господарства
Біохімія	Управління безпечністю харчової продукції на основі концепції НАССР
	Технологія харчових виробництв
	Крафтові технології
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів ресторанного господарства.	
Тема 1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства.	
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств ресторанного господарства.	



Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів, що використовуються у закладах ресторанного господарства.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Особиста гігієна персоналу закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у ресторанному господарстві.

Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного господарства.

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів у закладах ресторанного господарства.

Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання, харчових продуктів, реалізації кулінарної продукції та організації споживання їжі у закладах ресторанного господарства.

Тема 10. Захворювання, що передаються з продукцією ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Сторінка курсу на платформі Moodle <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438>
(персональна навчальна система)

Система оцінювання результатів навчання

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни