

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

| | |
|--|---|
| Рівень вищої освіти | Перший (бакалаврський) рівень |
| Код і найменування спеціальності | 241 Готельно – ресторанна справа |
| Тип і назва освітньої програми | Освітньо-професійна програма Готельно – ресторанна справа |
| Курс, семестр | курс - 2, семестр - 3 |
| Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни | Кількість кредитів ЄКТС – 3,5 Загальна кількість годин – 105, з яких: лекцій – 16 год, практичних/лабораторних/семінарських занять - 20 год. Форма семестрового контролю - іспит |
| Мова(и) викладання | Державна |
| Навчально-науковий інститут/факультет, кафедра | Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького |
| Контактні дані розробника(ів) | <i>викладач:</i> Ільченко Марія Олександрівна, к.с.-г.н., ст. дослідник <i>контакти:</i> ауд. 442 (навчальний корпус № 4) <i>e-mail:</i> mariia.ilchenko@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/ilchenko-mariya-oleksandrivna |
| МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ | |
| Статус навчальної дисципліни | Факультетська вибіркова навчальна дисципліна |
| Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби) | Готельна справа, готельно – ресторанна індустрія України та світу, культура та етика харчування. |
| Компетентності | <i>загальні:</i> - ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. -ЗК 05. Здатність працювати в команді. <i>фахові:</i> - СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. - СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. |
| Програмні результати навчання/результати навчання | РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства. |

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

Окрім базових знань із даної дисципліни, здобувачі вищої освіти зможуть самостійно працювати з відповідною санітарною документацією; ознайомитися з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення чинного санітарного законодавства.

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти знань щодо санітарно-гігієнічних вимог до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного господарства; дотримання особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу й відвідувачів.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Завдання санітарії та гігієни у системі підприємств готельного та ресторанного господарств.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчової промисловості.

Тема 5. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів та їх зберігання.

Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств ресторанного господарства.

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (демонстрування, спостереження), практичні (практичні роботи), порівняння (виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами), репродуктивний (робота з готовими зразками), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт, виконання практичних завдань), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи усного контролю (усне опитування), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Забезпечення об'єктивності оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом застосування накопичувальної системи нарахування балів оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожної теми освітнього компоненту впродовж семестру та достовірної фіксації результатів оцінювання у журналі обліку аудиторної навчальної роботи та завершується екзаменом із занесенням у відомість обліку успішності.

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання наведені у Додатку до силабусу.

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

-щодо термінів виконання та перескладання

Перескладання видів робіт відбувається відповідно до вимог Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaproosvitniyuprospravlene.pdf>) та Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprocinyuvannyarezultativnavchannyazdobuvachivvyshchoiosvityvpdau.pdf>). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу декана. Практичні завдання, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу

| | |
|--|--|
| | <p>оцінку (-30%). Здобувач вищої освіти може бути недопущеним до семестрового контролю з навчальної дисципліни у разі набрання кількості балів менше ніж межа незадовільного навчання. Кафедра на своєму засіданні приймає рішення про недопущення такого здобувача вищої освіти до семестрового контролю з відповідної навчальної дисципліни та повідомляє про це деканат факультету, шляхом подання витягу з протоколу засідання кафедри. Декан факультету своїм розпорядженням не допускає здобувача вищої освіти до семестрового контролю з відповідної навчальної дисципліни. Здобувач вищої освіти, який був не допущений до семестрового контролю з певної навчальної дисципліни, має підсумкову академічну заборгованість. Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин із дозволу декана. Повторне проходження контрольного заходу для ліквідації підсумкової академічної заборгованості допускається не більше двох разів із навчальної дисципліни: один раз викладачеві, другий – комісії, яку формує декан за участю викладачів відповідної кафедри. Отримана оцінка у разі другого повторного проходження контрольного заходу є остаточною;</p> |
| <p>-щодо академічної доброчесності</p> | <p>Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.</p> |
| <p>-щодо відвідування занять</p> | <p>У відповідності до Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021/polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf відвідування здобувачами вищої освіти всіх видів навчальних занять є обов'язковим. Відмітка про відвідування занять здобувачами здійснюється в журналі обліку аудиторної навчальної роботи викладача. Контроль за відвідуванням здобувачами вищої освіти навчальних занять здійснює декан.</p> |
| <p>-щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти</p> | <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>-щодо оскарження результатів оцінювання</p> | <p>Відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyarpoosinyuvannya2023.pdf, студенти мають право оскаржувати результати поточного або семестрового контролю, якщо вони не погоджуються з отриманою оцінкою. Після оголошення результатів студент може звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо оцінки. Якщо в процесі обговорення не вдається вирішити спірну ситуацію, здобувач освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Підставами для оскарження можуть бути випадки недотримання викладачем встановленої системи оцінювання, зазначеної в робочій програмі навчальної дисципліни, необ'єктивне оцінювання, або наявність конфлікту інтересів, про існування якого студент не був і не міг бути обізнаним до проведення оцінювання. Оскаржити результат можна не пізніше наступного робочого дня після його оголошення.</p> |
| <p align="center">РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</p> | |
| <p align="center"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Головка М. П., Власенко І.Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навчальний посібник. Харків. Світ Книг, 2022. 218 с. 2. Денисова Н.М., Буяльська Н.П. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів на пряму підготовки 6.051701. „Харчові технології та інженерія” фахівців освітньо - кваліфікаційного рівня „бакалавр”. Чернігів: ЧНТУ, 2015. 112 с. 3. Денисова Н.М., Буяльська Н.П. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181- харчові технології. Чернігів: ЧНТУ, 2018. 106 с. <p align="center"><i>Допоміжні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Грегірчак Н.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництв: Конспект лекцій з дисципліни „Мікробіологія і санітарно-гігієнічний контроль виробництв” для студ. напр. 051401 „Біотехнологія” ден. та заоч. форм навч. Київ. НУХТ, 2011. 175 с. 2. Рудавська Г.Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. Київ. Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. 409 с. 3. Федорченко Ф., Піроженко О. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Харків: Фактор, 2004.164 с. 4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини :Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. : URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15?lang=ru (дата звернення 30.08.2024 р.). 5. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-ХІІ. Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30. : URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12 (дата звернення 30.08.2024 р.). 6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07. 2002 р.: URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02 (дата звернення 30.08.2024 р.). 7. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво : СанПін 42-123-5777-91. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91 (дата звернення 30.08.2024 р.). | |
| <p>Реквізити затвердження</p> | <p>Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, протокол від 02 вересня 2024 року № 1.</p> |

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни
денна форма навчання
201ГРС_бд_2023**

| Назва теми | Форми оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти | | | | Разом по темі |
|---|---|--------------------------------------|--|----------------------------|---------------|
| | Опитування | Виконання завдань самостійної роботи | Виконання вправ на практичних заняттях | Виконання тестових завдань | |
| Тема 1. Завдання санітарії та гігієни у системі підприємств готельного та ресторанного господарств. | 4 | 3 | 4 | 10 | 11 |
| Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств. | 4 | 4 | 4 | | 12 |
| Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств. | 4 | 3 | 4 | | 11 |
| Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчової промисловості. | 4 | 4 | 4 | | 12 |
| Тема 5. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. | 4 | 3 | 4 | | 11 |
| Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів та їх зберігання. | 4 | 3 | 4 | | 11 |
| Тема 7. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств ресторанного господарства. | 4 | 3 | 4 | | 11 |
| Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу. | 4 | 3 | 4 | | 21 |
| Разом | 32 | 26 | 32 | 10 | 100 |

Форми поточного контролю знань здобувачів вищої освіти:
201ГРС_бд_2023

опитування:

| Критерії | |
|----------|--|
| 4 бали | Відмінна відповідь. Відмічається загальна та професійна грамотність студента |
| 3 бали | Відповідь з невеликою кількістю неточностей. Відмічається загальна та професійна грамотність студента. |
| 1-2 бали | Відповідь середнього та нижче середнього рівня, не може відповісти на додаткові питання. |

виконання вправ на практичних заняттях:

| Критерії | |
|----------|--|
| 3-4 бали | Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей. |
| 1-2 бали | Виконані не всі завдання, відповідь середнього та нижче середнього рівня, не може відповісти на додаткові питання. |

виконання завдань самостійної роботи:

| Критерії | |
|----------|--|
| 3-4 бали | Розкрита відповідь та повне виконання завдань самостійної роботи. |
| 1-2 бали | Розкрита відповідь та неповне виконання завдань самостійної роботи, допускаються неточності. |

виконання тестових завдань:

| Критерії | |
|-------------|---|
| 10 балів | Усі відповіді на питання є правильними. |
| 8-9 балів | Відповідь на питання розкрита частково і допустивши при цьому окремі помилки. |
| 6-8 балів | Недостатньо правильно дано відповіді на більшість питань. |
| 1 – 5 балів | Недостатньо або неправильно дано відповіді на більшість питань. |

Шкала та критерії оцінювання виконання тестового завдання (денна форма здобуття освіти).

Для здобувачів вищої освіти поточний контроль складається з тесту (варіантами відповідей).

За вірну відповідь нараховується по 0,5 бали. Максимальна кількість балів – 10.

Форма підсумкового контролю – іспит.