

СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«САНІТАРНА БЕЗПЕЧНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ГОСТИННОСТІ»

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	2 курс, 3 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,5 Загальна кількість годин – 105,0 із яких: лекцій – 16 год., лабораторних занять – 20 год. Форма семестрового контролю – екзамен
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / Факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	ЮХНО Віктор, доцент кафедри харчових технологій, кандидат с.-г. наук, доцент Контакти: 515 К (корпус 5-К) e-mail: viktor.iukhno@pdaa.edu.ua, тел.: +380503045812, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/yuhno-viktor-mikolayovich

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Культура та етика харчування; Лікувально-профілактичне та дієтичне харчування; Професійна етика в готельно-ресторанній галузі
Компетентності	ІК: 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 характеризується комплексністю та невизначеністю умов. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності; ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
Програмні результати навчання	РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства; РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Навчальна дисципліна сприяє набуттю комплексу соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівці: критичне мислення і аналіз, толерантність, уміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів гостинності, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства, а також навичок їх практичного застосування.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Санітарія і гігієна та її завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів гостинності Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень закладів готельно-ресторанного господарства Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств ресторанного і готельного господарств та особиста гігієна персоналу Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного та готельного господарств Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу харчових продуктів у закладах ресторанного господарства Тема 7. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів у закладах готельно-ресторанного господарства Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельного господарства	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (спостереження, демонстрування); практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування, підготовка реферату); методи самостійної роботи вдома.	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
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	Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://surl.li/dennkt здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів
- щодо академічної доброчесності	списування під час виконання лабораторних робіт, завдань самостійної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist .
- щодо відвідування занять	відвідування занять є обов'язковим; відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів	на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній

неформальної / інформальної освіти	освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://surl.li/ccjdxg .
- щодо оскарження результатів оцінювання	оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті: https://surl.lu/abwolf

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

- Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. Л., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогозіна Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ книг, 2019. 97 с.
- Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник. Київ. Кондор, 2015. 752 с.
- Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2017. 367 с.
- Нелепа А. Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського. Донецьк: ДонНУЕТ, 2019. 211 с.
- Педенко А.І. Гігієна і санітарія харчування: Підручник. Київ: Світ книг, 2019. 270 с.
- Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: Навчальний посібник. Київ : Колос, 2018. 184 с.

Допоміжні

- Бешко П. С., Скоробега Ю. С., Коріняк О. П. Основи профілактичної медицини : підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : ВСВ «Медицина», 2011. 184 с.
- Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Колонтаєвський О.П. Гігієна і санітарія : підручник. Харків : Вид-во І. Іванченко. 2022. 246 с.
- Даценко І.І. Гігієна та екологія : навчальний посібник. Львів : “Афіша”, 2000. 244 с.
- Довженко Л. В., Лінькова І. К. Гігієна з основами екології : навчально-методичний посібник. Київ : ВСВ "Медицина", 2017. 49 с.
- Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2012. 399 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.
- Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. Київ : КНТЕУ, 2002. 236 с.
- Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.
- Роїна О. М. Санітарні норми та правила в Україні. Київ. КНТ, 2006. 524 с
- Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. 440 с.
- Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія. Курс лекцій. Київ: НУХТ, 2013. 173 с..

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

- ДБН В 2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. Зі Зміною №1. [2019-10-01.] Київ, 2019. 54 с. (Інформація та документація).
- ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Зі Змінами № 1 та № 2 [2020-06-01]. Київ, 2020. 86 с. (Інформація та документація).
- Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць. затв. наказом М-ва охорони здоров'я України від 17.03.2011 р. № 14. URL : <https://surl.lu/grehmh> (дата звернення 28.08.2025).
- Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування. ДСП 4.4.5.078-2001 : затв. постановою Головного державного санітарного лікаря України 07.11.2001 р. № 139. URL : <https://surl.li/mbqmpj> (дата звернення 28.08.2025).

5. Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : затв. постановою Кабінету Міністрів України від 22.06.1999 р. № 1109. URL : <https://surl.li/emfawk> (дата звернення 28.08.2025).
6. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : затв. наказ М-ва економіки та з питань європейської інтеграції України від 24. 07. 2002 р. № 219. URL : <https://surl.li/oemdko> (дата звернення 28.08.2025).
7. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України від 1997 року № 771/97-ВР. Дата оновлення: 18.12.2024. URL : <https://surl.li/tqhlqg> (дата звернення 28.08.2025).
8. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень : ДСН 3.3.6.042-99. затв. постановою М-тва охорони здоров'я України від 01.12.1999 р. № 42 : URL: <https://surl.li/lffvin> (дата звернення 28.08.2025).

Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 01.09.2025 р. № 2
-----------------------------------	--

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	опитування лекційного матеріалу	виконання та захист практичних робіт	виконання та захист самостійної роботи	підсумкова контрольна робота	екзамен	
Тема 1. Санітарія і гігієна та її завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств	2	3	3	10		8
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів гостинності	2	3	3			8
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень закладів готельно-ресторанного господарства	2	-	3			5
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств ресторанного і готельного господарств та особиста гігієна персоналу	2	6	3			11
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного та готельного господарств	2	6	3			11
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу харчових продуктів у закладах ресторанного господарства	2	6	3			11
Тема 7. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів у закладах готельно-ресторанного господарства	2	-	3			5
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельного господарства	2	6	3			21
Екзамен					20	20
Разом	16	30	24	10	20	100

Шкала та критерії оцінювання

Опитування лекційного матеріалу

Кількість балів	Критерій оцінювання
2 (максимальний)	відповіді на питання розкриті в повному обсязі
1	відповіді на питання завдання розкриті частково
0	не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист практичних робіт

Кількість балів	Критерій оцінювання
3 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь
2	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відповідь з невеликою кількістю невідповідностей
1	робота виконана частково, при захисті частково та поверхнево розкриті питання та допущені певні помилки
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Виконання та захист самостійної роботи

Кількість балів	Критерій оцінювання
3 (максимальний)	робота виконана повністю, на захисті повно розкриті всі питання, відмінна відповідь або з невеликою кількістю невідповідностей
2	робота виконана повністю, при захисті всі питання розкриті, відповідь задовільна
1	робота виконана частково або відсутня, при захисті частково та поверхнево розкрито лише окремі положення питань та допущені суттєві помилки, які значно вплинули на зальне розуміння питання
0	робота відсутня при захисті не отримано відповідей на поставлені питання

Підсумкова контрольна робота

Кількість балів	Критерій оцінювання
10 (максимальний)	на всі питання отримана відмінна відповідь
8-9	на всі питання отримана повна відповідь, але з невеликою кількістю невідповідностей
6-7	на всі питання отримана задовільна відповідь
3-5	на всі питання отримана задовільна відповідь з багатьма невідповідностями або не одне із питань не було отримано відповіді
1-2	на питання відповіді незадовільні, або не одне із питань не було отримано відповіді при незадовільній відповіді на інше
0	на поставлені питання відповідей не отримано

Шкала та критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти на екзамені

Вид завдання	Бали	Критерії оцінювання
для 1-го і 2-го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1-2	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	3-4	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	5	виконання теоретичного завдання з помилками і частковим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	6	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням засад природничих, фундаментальних та інженерних наук
	7	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти
для 3-го теоретичного питання	0	відсутність відповіді на теоретичне питання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей та отримання програмних результатів навчання у здобувача вищої освіти
	1-2	часткове виконання теоретичного завдання з суттєвими помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	3	неповне виконання теоретичного завдання з помилками і поверховим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	4	виконання теоретичного завдання з помилками і частковим розумінням засад теоретичних та експериментальних наукових досліджень
	5	правильне виконання теоретичного завдання з певними недоліками і розумінням засад природничих, фундаментальних та інженерних наук
	6	теоретичне питання розкрито повністю, що свідчить про сформовану здатність підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти