Силабус навчальної дисципліни
«Санітарія та гігієна в галузі»

Спеціальність	*241 Готельно-ресторанна справа*
Освітня програма	*Готельно-ресторанний бізнес*
Освітній рівень	*Перший (бакалаврський)*
Статус дисципліни	*Обов'язкова*
Мова викладання	*Українська*
Курс / семестр	*3 курс, 5 семестр*
Кількість кредитів ЄКТС	*5*
Розподіл за видами занять та годинами навчання	*Лекції – 24 год.*
	Практичні (семінарські) – 24 год.
	Самостійна робота – 102 год.
Форма підсумкового контролю	*Екзамен*
Кафедра	*Технологій і безпеки життєдіяльності, 505 (корп. 1), тел. 758 – 77 – 08, http://www.kafbgd.hneu.edu.ua*
Викладач (-і)	*Безсонний Віталій Леонідович, доцент, к.т.н.*
Контактна інформація викладача (-ів)	*vitalii.bezsonnyi@hneu.net, +38 050 813 06 02*
Дні занять	*Згідно діючого розкладу занять http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=415713*
Консультації	*Групові, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій http://www.kafbgd.hneu.edu.ua/графік-консультацій-викладачів/*

Мета навчальної дисципліни: *навчальної дисципліни опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.*

Передумови для навчання

Базові знання з предметів середньої освіти

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств.

Тема 3. Вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, вимоги до проектування і будівництва готелю.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства.

Тема 6. Особиста гігієна персоналу.

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

Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання,

зберігання, реалізація).
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.
Тема 9. Вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.
Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійне обладнання

Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	*https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=6832* *Розміщено: робоча програма навчальної дисципліни, рекомендована література та Internet джерела, робочий план (технологічна карта), практичні завдання, завдання до самостійної роботи, тестові завдання.*

Система оцінювання результатів навчання

Поточний контроль здобувача здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних, практичних і семінарських занять, написання контрольних робіт і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту одержати допуск до екзамену – 35 балів). Підсумковий контроль – екзамен – 40 балів.

Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті навчальної дисципліни.

Накопичування рейтингових балів з навчальної дисципліни

Види навчальної роботи	**Max кількість балів**
Самостійна робота	20
Завдання за темами	20
Письмова контрольна робота	20
Екзамен	40
Максимальна кількість балів	**100**

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Здобувач вищої освіти має право отримувати інформацію про умови вивчення навчальної дисципліни, критерії та процедури оцінювання, результати кожного контрольного заходу тощо.

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

Силабус затверджено на засіданні кафедри «25» червня 2021 р. Протокол №9