**Силабус навчальної дисципліни**

*«Гігієна і санітарія в галузі»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг* |
| **Освітня програма** | *Готельно-ресторанна справа* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання, навчання та оцінювання**  | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *1 курс, 2 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять** | *Лекції – 24 год.*  |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* |
| *Лабораторні – 0 год.* |
| *Самостійна робота – 72 год.* |
| **Форма семестрового контролю** | *Екзамен* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри:* [*http://kafgrb.hneu.edu.ua/*](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*](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=425974)*Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/schedule?employee=425974) |
| **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 готельно-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 |
| Основи гостинності | Товарознавство |
| Харчова хімія та нутриціологія | Організація ресторанного господарства |
| Традиції та культура харчування народів світу | Безпека послуг у готельно-ресторанному бізнесі |
|  | Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві |

 |
| **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 навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства.****Тема 3.** **Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об’ємно-планувальних рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів готельно-ресторанного господарства.****Тема 4.** **Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства.****Тема 5.** **Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.****Тема 6.** **Особиста гігієна персоналу закладів готельно-ресторанного господарства.****Змістовий модуль 2.** *Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-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.****Тема 11.** **Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельного господарства.** |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни***Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** | https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438 |
| **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*** [*https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438*](https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=8438) |