

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

ПРОГРАМА І РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН
**“ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ,
ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ”**

(для студентів 1 курсу всіх форм навчання
напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа»)

Програма і робоча програма навчальних дисциплін «Гігієна і санітарія в галузі, гігієна і санітарія» (для студентів 1 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа»). / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 54 с.

Укладачі: к. т. н., доц. О. Ю. Давидова,
І. В. Сегеда

Рецензент: к. т. н., доц. І. В. Золотухіна

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 2 від 2 жовтня 2012 р.

О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, ХНАМГ, 2012

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Програма навчальної дисципліни	5
1.1. Мета, предмет і місце дисципліни	5
1.1.1. Взаємозв'язок з іншими дисциплінами	5
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни (відповідно до стандартів ОПП)	7
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги	8
1.4. Список літератури	8
1.5. Анотація програми навчальної дисципліни	9
2. Робоча програма навчальної дисципліни	12
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі готельно-ресторанного бізнесу	12
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни	13
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовними модулями	16
2.4. Плани лекцій	23
2.5. Плани семінарських (практичних) занять	26
2.6. Самостійна робота студентів	32
2.6.1. Питання для самостійного опрацювання	33
2.7. Контрольні запитання для самодіагностики	37
2.8. Тематика науково-дослідної роботи студентів	46
2.9. Індивідуально-консультативна робота	46
2.10. Методики активізації процесу навчання	47
2.11. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів	49
2.12. Список літератури	52
2.12.1. Нормативно-правові акти	52
2.12.2. Основна	52
2.12.3. Додаткова	53
2.12.4. Ресурси мережі Internet	53

ВСТУП

Теоретичні основи гігієни і санітарії закладів ресторанного і готельного господарств та їх практична реалізація набувають особливого значення в сучасних умовах, які характеризуються децентралізацією управління галуззю та великою кількістю підприємств різних форм власності. Не менш важливими для санітарно-гігієнічної оцінки підприємств ресторанного та готельного господарств є сучасні екологічні умови, які спричиняють техногенне забруднення сировини та готової продукції.

Програма дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, що забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

Програма і робоча програма навчальної дисципліни розроблена на основі:

1. ГСВО України *Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа», Київ. – 2010.*

2. *Програми нормативних навчальних дисциплін підготовки бакалавра галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму 140101 «Готельно-ресторанна справа».*

3. СВО ХНАМГ *Навчальний план підготовки бакалавра галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», 2011 р.*

1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» розроблена для студентів галузі знань 1401 - «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 - «Готельно-ресторанна справа».

1.1. Мета, предмет і місце дисципліни

Програма дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» складена відповідно до навчального плану з підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Мета вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» - опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

Завданням дисципліни є:

1 ознайомити студентів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;

2 навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації з дотриманням санітарних вимог: відпочинку у номерах готелів; лікувально-оздоровчих заходів під час користування басейнами; при відвідуванні косметичних салонів та перукарень; організації дозвілля; проведенні видовищних заходів;

3 довести майбутнім фахівцям галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;

4 показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників готельно-ресторанних підприємств, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарної обробки харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.

У процесі вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» студент має *засвоїти* такі найважливіші питання:

– організацію державного санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо);

– дотримання санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та готової продукції;

- дотримання санітарних норм під час забезпечення мікроклімату у приміщеннях різного призначення в готельно-ресторанній сфері;
- запобіжних заходів щодо профілактики харчових кишкових захворювань у закладах ресторанного господарства;
- опанування підходами до використання новітніх галузевих досягнень щодо забезпечення умов дотримання санітарних вимог у технологічному процесі виробництва кулінарної продукції, організації умов прийому їжі, надання різноманітних побутових послуг, відпочинку та дозвілля.

Програма дисципліни вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності фахівців з готельно-ресторанної справи, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, що забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування та професійних захворювань.

Теоретичні основи гігієни і санітарії підприємств ресторанного та готельного господарств та їх практична реалізація набувають особливого значення в сучасних умовах, які характеризуються децентралізацією управління галуззю та великою кількістю підприємств різних форм власності. Не менш важливими для санітарно-гігієнічної оцінки підприємств ресторанного та готельного господарств є сучасні екологічні умови, які спричиняють техногенне забруднення сировини та готової продукції.

Програмою передбачене вивчення теоретичних основ санітарії та гігієни підприємств ресторанного та готельного господарства, практичних заходів з організації їх санітарного режиму, а також ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до технологічних етапів обробки сировини та напівфабрикатів, умов їх зберігання та реалізації.

Програми передбачає як лекційний матеріал, так і семінарські (практичні) заняття, на яких студенти знайомляться з методами контролю та набувають навичок оцінки санітарного стану підприємств готельно-ресторанного господарства.

1.1.1. Взаємозв'язок з іншими дисциплінами

Викладання матеріалу ґрунтується на знаннях студента, отриманих під час вивчення суміжних дисциплін: технічної мікробіології, хімії, біохімії, технології харчових продуктів, основи фізіології та гігієни харчування.

Знання теоретичних основ санітарії та гігієни, застосування практичних навичок досліджень допоможуть студентам під час вивчення загальної та спеціальної технології, устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, стандартизації, сертифікації та метрології готельно-ресторанного господарства, організації ресторанного господарства, проходженні виробничої практики, виконанні НДР, виконанні курсових й дипломних проектів, у майбутній виробничо-практичній та науково-дослідній роботі.

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських). Найбільш складні питання винесено на розгляд і обговорення під час

семінарських занять. Також велике значення в процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів. Усі види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації. Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівців наведено в табл.1.1.

Таблиця 1.1 – Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівців

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
Університетська освіта	Організація ресторанного господарства
	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
	Технологія продукції ресторанного господарства
	Стандартизація, сертифікація і метрологія
	Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
	Виробнича практика
	Дипломне проектування

1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни (відповідно до стандартів ОПП)

Модуль 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ (2 / 72) (кредити/година)

Змістовий модуль 1.1. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ Й УТРИМАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства.
6. Особиста гігієна персоналу.

Змістовий модуль 1.2. САНІТАРНО – ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ НАДАННЯ ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.

1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги

(відповідно до галузевих стандартів ОКХ та засобів діагностики (ЗД): виробничі функції, типові задачі діяльності та вміння (за рівнями сформованості), якими повинні оволодіти студенти внаслідок вивчення даної дисципліни)

Таблиця 1.2 – Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни

Вміння (за рівнем сформованості та знання)	Сфері діяльності (виробнича, соціально- виробнича, соціально- побутова)	Функції діяльності у виробничій сфері (проектувальна, організаційна, управлінська, виконавська, технічна і т. ін)
2.08.02. Організовувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог учасникам трудового процесу на підставі технологічної документації, використовуючи чинну нормативно-правову базу	Соціально-виробнича	організаційна
4.07.02. Контролювати дотримання санітарно-гігієнічних вимог учасникам трудового процесу на підставі технологічної документації, використовуючи нормативно-правову базу		управлінська

1.4. Список літератури

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» (зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від

11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року № 2171-III).

2. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.

4. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185 с.

5. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

6. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.). - М., 1991. - 55 с.

7. СанПіН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест». (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 5 серпня 1988 року № 5630-88).

8. СНіП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».

9. СанПіН 42-123-4117-86 “Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов” (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20 червня 1986 р.). -М., 1986.

10. СНіП 2.04.01-85 “Внутренний водопровод и канализация зданий”.

11. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р. №).

12. Конвенція № 172 “Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах”. Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія.

13. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания - М.: « Экономика», 1991.-270 с.

14. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

15. Гигиена и санитария предприятий общественного питания / В.Д. Ванханен, В.В. Ванханен, В.И. Денисенко и др.; под ред. В.Д. Ванханена. - Донецк, 1995. - 74 с.

16. ВГН 4.4.5.006-99. Временный гигиенический норматив для предприятий общественного питания. - Донецк : облСЗС, 1999. - 46 с.

17. Нелепа А.Е. Основні фізіології та гігієни питания : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.

18. Нелепа А.Е., Ванханен В.Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения : учеб.

пособие. - Донецк : ДонГУЗТ, 2004. - 151 с.

19. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.

1.5. Анотація програми навчальної дисципліни

Анотація програми навчальної дисципліни

Гігієна і санітарія в галузі

Дисципліна належить до циклу дисциплін професійної підготовки.

Мета вивчення дисципліни полягає в засвоєнні теоретичних положень з санітарних правил та гігієнічних вимог, які регламентують діяльність закладів готельного і ресторанного господарств, що ґрунтуються на Законах України та Наказах головних фахівців, СанПіН, СНіП, ДБН, ДСТУ, а також у надбанні практичних навичок із санітарно-гігієнічної оцінки проектів закладів ресторанного та готельного господарств. Дисципліна складається з одного модуля та двох змістових модулів, що розкривають основні фактори зовнішнього середовища та впливають на благоустрій закладів, санітарно-гігієнічні основи проектування закладів, вимоги до устаткування, посуду, інвентарю, тари, пакувальних матеріалів, санітарної охорони харчових продуктів, особистої гігієни виробників.

Аннотация программы учебной дисциплины

Гигиена и санитария в отрасли

Дисциплина относится к циклу дисциплин профессиональной подготовки.

Цель изучения дисциплины заключается в усвоении теоретических положений санитарных правил и гигиенических требований, регламентирующих деятельность предприятий гостиничного и ресторанного хозяйств, базируются на Законах Украины и Приказах главных специалистов, СанПиН, СНиП, ГСН, ГОСТ, а также в приобретении практических умений по санитарно-гигиенической оценке проектов предприятий ресторанного и гостиничного хозяйств. Дисциплина состоит из одного модуля и двух содержательных модулей, раскрывающих основные факторы внешней среды, влияющих на благоустройство предприятий, санитарно-гигиенические основы проектирования предприятий, требования к оборудованию, посуде, инвентарю, таре, упаковочным материалам, санитарной охране пищевых продуктов, личной гигиене производственников.

Annotation of the program of discipline

Hygiene and sanitary

The discipline is referred to the discipline cycle of the professional preparation. The goal of the discipline is the acquisition of theoretical knowledge of

sanitary rules and hygienic requirements that regulate the activity of enterprises of hotel and restaurant businesses based on the laws of Ukraine and regulations of head specialists – sanitary rules and norms, construction norms and rules, state standard as well as the acquisition of practical skills on sanitary-hygienic evaluation of projects of restaurant and hotel businesses. The discipline consists of one module and two contextual modules that reveal the major factors of external environment that influence enterprise well-being, sanitary-hygienic basis of enterprise projection, requirements to equipment, dishes, inventory, package, sanitary security of food products, personal hygiene of staff.

2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної програми підготовки бакалавра напряму підготовки 6.140101 – «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 1401 – «Сфера обслуговування».

Структура робочої програми навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» наведена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Структура навчальної дисципліни

Підготовка бакалаврів	Напрями, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів, відповідних ECTS: 2 Модулів: 1 Змістових модулів: 2 Загальна кількість годин: 72	1401 «Сфера обслуговування» 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» бакалавр	Нормативна рік підготовки: 1 семестр: 1 лекції: 18 годин практичні: 18 годин самостійна робота: 36 годин вид контролю: залік

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних (семінарських). Найбільш складні питання винесені на розгляд і обговорення на семінарських заняттях. Також велике значення в процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів. Усі види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.

2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі готельно-ресторанного бізнесу

Дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі» є нормативною в підготовці бакалаврів напряму підготовки 6.040101 «Готельно-ресторанна справа».

Необхідна навчальна база перед початком вивчення дисципліни: з метою найкращого засвоєння матеріалу студенти до початку вивчення дисципліни повинні опанувати знання і навички з галузі гігієни та санітарії на підприємствах ресторанного та готельного господарства.

У результаті вивчення дисципліни студенту необхідно **знати**:

- науково-обґрунтовані санітарно-гігієнічні вимоги до влаштування підприємств ресторанного та готельного господарств та факторів зовнішнього середовища;
- санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства;
- санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів виробництва,

зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів;

вміти:

- використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства також дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань;
- організовувати санітарний нагляд за підприємствами ресторанного та готельного господарств;
- самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- ознайомитися з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства.

2.2. Тематичний план навчальної дисципліни

Під час вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» студент має ознайомитись з програмою дисципліни, її структурою, формами та методами навчання, видами та методами контролю знань.

Тематичний план дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» складається з одного модулю, який містить 2 змістових модулі, що логічно пов'язують навчальні елементи дисципліни за змістом та взаємозв'язками.

Навчальний процес здійснюється в таких формах: лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна та індивідуальна робота студента. Структура залікового кредиту дисципліни наведена в табл. 2.2., 2.3.

Таблиця 2.2 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної роботи студентів денної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі:		
			Аудиторні заняття		Самостійна робота
			Лекційні	Практичні	
1	2	3	4	5	6
МОДУЛЬ 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ					
	Змістовий модуль 1.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства				
	<i>Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства</i>	3	1	-	2

Продовження табл. 2.2

1	2	3	4	5	6
	<i>Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств</i>	7	3	2	2
	<i>Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю</i>	12	2	4	6
	<i>Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів</i>	6	2	2	2
	<i>Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства</i>	4	1	1	2
	<i>Тема 6. Особиста гігієна персоналу</i>	4	1	1	2
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	36	10	10	16
	<i>Змістовий модуль 1.2. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві</i>				
	<i>Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація)</i>	10	2	2	6
	<i>Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства</i>	8	2	2	4
	<i>Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів</i>	10	2	2	6
	<i>Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів</i>	8	2	2	4
	Підсумок за змістовим модулем 1.2	36	8	8	20
	Підсумок за модуль 1	72	18	18	36

Таблиця 2.3 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійної роботи студентів заочної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі:		
			Аудиторні заняття		Самостійна робота
			Лекційні	Практичні	
МОДУЛЬ 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ					
1	2	3	4	5	6
	Змістовий модуль 1.1. 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	4	-	-	4
	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	4	-	-	4
	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	9	1	1	7
	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів	6	-	-	6
	Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	8	1	1	6
	Тема 6. Особиста гігієна персоналу	5	-	-	5
	Підсумок за змістовим модулем 1.1	36	2	2	32
	Змістовий модуль 1.2. 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)	9	1	-	8
	Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства	9	-	1	8
	Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів	9	1	-	8

1	2	3	4	5	6
	<i>Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів</i>	9	-	1	8
	Підсумок за змістовим модулем 1.2	36	2	2	32
	Підсумок за модуль 1	72	4	4	64

2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями

Модуль 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

Змістовий модуль 1.1. 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

Мета й завдання гігієни у формуванні фахівця ресторанного та готельного господарства, короткий огляд історії розвитку гігієни та санітарії, у тому числі в Україні.

Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та ресторанного господарства. Запобіжний і поточний санітарний нагляд, санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства, правова і майнова відповідальність керівників складу за порушення санітарних правил.

Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.

Організація санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні лікувально-оздоровчих, збутових, розважальних та видовищних заходів.

Рекомендована література [1-24].

ТЕМА 2. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЩО ФОРМУЮТЬ МІКРОКЛІМАТ ПРИМІЩЕНЬ ЦИХ ПІДПРИЄМСТВ

Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень та приміщень обідніх зал, приміщень кав'ярень, буфетів, номерів готелів, басейнів, косметичних салонів, перукарень, приміщень для організації розважальних і видовищних заходів. Гігієнічні нормативи температури, вологи та кратності обміну повітря з урахуванням пори року. Мікробіологічні показники санітарного стану повітряного середовища. Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Техногенні забруднення, хімічні домішки повітряного середовища; їх токсичний вплив на організм людини. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок. Забруднення повітряного середовища органічним і неорганічним пилом. Заходи щодо запобігання утворенню та проникненню в повітря виробничих приміщень і приміщень іншого призначення шкідливих речовин.

Нормативна документація, що регламентує якість повітря за фізико-хімічними показниками.

Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного та готельного господарства. Гігієнічне значення води. Бактеріологічні показники якості питної води (мікробне число, колі-індекс, колі-титр). Органолептичні показники якості питної води. Хімічні речовини, які впливають на органолептичні властивості води (ГДК та сульфати, хлориди, залізо, мідь, цинк). Гігієнічні нормативи якості питної води (допустимі нормативи фтору, йоду, марганцю, стронцію, нітратів та ін.). Нормування показників якості води відповідно до вимог ГОСТ 2874-82 «Вода питна».

Гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного та готельного господарства від рідких і твердих відходів. Основні принципи видалення та знешкодження рідких і твердих відходів із закладів готельного та ресторанного господарства (каналізація, система змінних контейнерів тощо). Знешкодження харчових відходів та сміття.

Гігієна опалення. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму на продукти та готову їжу. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів готельного та ресторанного господарства. Місцева і центральна система опалення. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства.

Гігієна вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.

Рекомендована література [9, 11, 14, 15, 17, 20].

ТЕМА 3. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЗАГАЛЬНІ ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРОЕКТУВАННЯ І БУДІВНИЦТВА ГОТЕЛЮ

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки. Санітарні вимоги до стану території (озеленення, організація під'їзних шляхів, паркування, зони відпочинку, розвантажувальних площадок, пішохідних доріжок, ізоляція та оснащення господарської зони).

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів готельного та ресторанного господарства, основні нормативні документи. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів з метою забезпечення поточності, раціональної організації робочих місць, дотримання правил охорони праці та профілактики харчових захворювань і кишкових інфекцій.

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та обладнання складських приміщень: охолоджувальних камер та не охолоджуваних комор.

Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень, приміщень для організації розважальних, культурно-побутових, лікувально-профілактичних об'єктів.

Рекомендована література [14, 15, 17, 20].

ТЕМА 4. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УСТАТКУВАННЯ, ПОСУДУ, ІНВЕНТАРЮ ТА МАТЕРІАЛІВ

Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів. Матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. Санітарно-гігієнічні вимоги до конструктивних особливостей механічного обладнання. Маркування механічного і немеханічного обладнання, інвентарю, тари. Санітарно-гігієнічні вимоги до догляду за немеханічним обладнанням. Гігієнічні вимоги до зберігання немеханічного обладнання та інвентарю. Норми забезпечення кухонним і столовим посудом та приборів. Посуд, який заборонено використовувати у закладах ресторанного господарства. Вимоги до обладнання мийних кухонного та столового посуду.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства.

Рекомендована література [14, 15, 17, 20].

ТЕМА 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ РІЗНИХ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО І ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах готельного та ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торговельних, побутових приміщень та місць організації дозвілля: своєчасне й правильне прибирання території і приміщень, збір та вивезення харчових і нехарчових відходів, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни.

Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари;

нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів.

Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Правила приготування дезінфікуючих розчинів. Методи дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, санітарних узлів.

Прибирання приміщень різного призначення: обідні зали, буфети, номери для проживання, косметичні салони, вбиральні, басейни, сауни, зали для організації дозвілля та опочинку (методи, засоби, періодичність прибирання, санітарні дні).

Санітарні вимоги до миття та дезінфекції посуду, обладнання та інвентарю. Санітарні вимоги до миття і зберігання інвентарю для прибирання. Дезінсекція і дератизація. Методи дезінсекції та їх гігієнічна характеристика.

Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

Рекомендована література [1, , 8, 14, 15, 17, 20].

ТЕМА 6. ОСОБИСТА ГІГІЄНА ПЕРСОНАЛУ

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та їх періодичність.

Санітарна документація. Санітарна підготовка персоналу. Гігієнічні вимоги до спецодягу. Форми забезпечення та правила користування спецодягом. Гігієнічні правила догляду за поверхнею шкіри і слизовими оболонками. Гігієна праці на різних ділянках роботи підприємств готельного та ресторанного господарства. Профілактика травматизму.

Рекомендована література [13-15, 17, 20].

Змістовий модуль 1.2. 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)

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого. Санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання (сальмонельоз, ящур, туберкульоз, сибірку, сказ тощо). Поняття умовно-придатного для вживання м'яса, обмеження його використання у виробництві продуктів харчування.

Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів, у тому числі до вмісту домішок, які формують колір, харчових компонентів, замінників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробах. Санітарно-гігієнічні вимоги до

м'ясних кулінарних виробів - шматкових, порціонних і фаршевих виробів. Санітарна оцінка м'ясних виробів, що оброблені нетрадиційними технологічними засобами: з ферментованого м'яса; виробів, доведених до кулінарної готовності електрофізичними засобами.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів та страв з риби. Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, охолодженої, замороженої, солоної, в'яленої, маринованої, сушеної. Санітарна оцінка і використання риби заснулої, зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами.

Санітарно-гігієнічна оцінка молока, молочних виробів і молочних страв. Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів та страв з яєць. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства, у тому числі яєць водоплаваючої птиці та міражних. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних і зернових продуктів та страв із сировини даного виду. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів та ягід, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів); вплив умов технологічної обробки на руйнування токсичних речовин рослинних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів. Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.

Санітарно-гігієнічна оцінка консервів і пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних консервів. Критерії безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

Рекомендована література [2 3, 5, 7, , 10, 12, 14, 15, 17, 20, 22, 23].

ТЕМА 8. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів. Температурний та вологіший режим при зберіганні продуктів.

Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів і птиці. Санітарний режим обробки риби. Санітарні умови вимочування солонини і соленої риби. Санітарні вимоги до виготовлення м'ясного і рибного фаршу та виробів з нього. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Умови й термін зберігання м'ясних, рибних, овочевих, борошняних напівфабрикатів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарне значення дотримання температурного режиму і тривалості теплової обробки для збереження харчової і біологічної цінності їжі, а також попередження харчових отруєнь та інфекцій. Штучна вітамінізація

страв. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв: вінегретів, салатів, холодців, заливних та ін. Санітарна небезпека повторного мікробного обсіменіння готових кулінарних виробів і страв.

Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів. Санітарні вимоги до обробки яєць, кондитерських мішечків, наконечників, внутрішньо-цехового інвентарю.

Санітарні вимоги до приміщень, що виробляють м'яке морозиво. Правила відпуску м'якого морозива. Санітарні вимоги до посуду та обладнання для виробництва м'якого морозива. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.

Умови й терміни зберігання готових виробів. Санітарні вимоги до якості, упаковки, зберігання та реалізації готової продукції.

Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Умови й терміни перевезень харчових продуктів: санітарні вимоги до транспортних засобів, правила санітарної обробки транспорту, супровідна документація.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах (м'яса і м'ясних виробів, риби і рибних виробів, хлібобулочних та кондитерських виробів, овочів і плодів, кулінарної продукції). Дотримання принципу тарного сусідства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі і обслуговування відвідувачів. Санітарний режим відпуску їжі. Санітарні умови роздачі їжі при самообслуговуванні, у буфетах, роздавальних. Гігієнічне значення температури страв, що відпускаються. Терміни реалізації готових страв. Бракераж готової їжі, бракеражний журнал.

Реалізація буфетної продукції. Санітарні вимоги до устаткування та обладнання буфету. Санітарні умови відпуску буфетної продукції. Санітарні вимоги до обслуговування відвідувачів.

Рекомендована література [14, 15, 17, 20].

ТЕМА 9. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОЖИВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У НОМЕРАХ, ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОЗДОРОВЧО-ЛІКУВАЛЬНИХ ЗАХОДІВ, НАДАННЯ РІЗНОМАНІТНИХ ПОБУТОВИХ ПОСЛУГ, ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЯ ТА РОЗВАЖАЛЬНО-ВИДОВИЩНИХ ЗАХОДІВ

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах. Норми площі на одного відвідувача. Вимоги до утримання номерів: періодичність вбирання, періодичність зміни білизни, вимоги до миючих і дезинфікуючих засобів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів: вимоги до саун, басейнів, перукарень, косметичних салонів. Санітарно-

гігієнічна обробка білизни, інвентарю та інструментарію. Контроль за санітарним станом води у басейнах, об'єктами навколишнього середовища, саун. Мікроклімат приміщень. Періодичність заміни води у басейнах, контроль за температурою води у басейні.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для оздоблення приміщень. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спецефектів тощо.

Рекомендована література [13-15, 17, 20].

ТЕМА 10. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ОСНОВИ ПРОФІЛАКТИКИ ХАРЧОВИХ ЗАХВОРЮВАНЬ МІКРОБНОГО І НЕМІКРОБНОГО ПОХОДЖЕННЯ ТА ГЕЛЬМІНТОЗІВ

Гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Норми площі на одного відвідувача. Гігієнічні вимоги до температури страв (гарячі страви, другі страви, гарніри, напої). Терміни та умови зберігання гарячих страв. Умови й терміни зберігання страв, які залишилися невикористаними, та умови їх використання у подальшому. Контроль за якістю страв на підприємствах ресторанного господарства. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому їжі.

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники; шляхи передачі; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або для накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті; профілактика. Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами і тканинами риб та тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами тощо. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруєнь.

Гельмінтози. Загальні відомості про біологічний цикл розвитку і шкідливу дію на організм людини. Гео- і біогельмінтози; збудники, цикл розвитку в харчових продуктах та організмі людини. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.

Рекомендована література [14, 15, 17, 19].

2.4. Плани лекцій

Модуль 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ (2 / 72) (кредити/година)

Змістовий модуль 1.1. 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.

- 1.1. Мета й завдання гігієни та санітарії в сервісному бізнесі.
- 1.2. Санітарно-епідеміологічна служба МОЗУ, її функції.
- 1.3. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.
- 1.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до якості харчових продуктів.

Тема 2. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЩО ФОРМУЮТЬ МІКРОКЛІМАТ ПРИМІЩЕНЬ ЦИХ ПІДПРИЄМСТВ.

- 2.1. Зовнішнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу.
- 2.2. Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень закладів готельного та ресторанного господарства.
- 2.3. Гігієна повітря.
- 2.4. Санітарні вимоги до водопостачання. Гігієна питної води.
- 2.5. Знешкодження харчових відходів та сміття.
- 2.6. Гігієна опалення.
- 2.7. Гігієна вентиляції.

Тема 3. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЗАГАЛЬНІ ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРОЕКТУВАННЯ І БУДІВНИЦТВА ГОТЕЛЮ.

- 3.1. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств.
- 3.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів ресторанного та готельного господарств.
- 3.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових та торговельних приміщень з метою забезпечення поточності виробництва.

3.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.

Тема 4. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УСТАТКУВАННЯ, ПОСУДУ, ІНВЕНТАРЮ ТА МАТЕРІАЛІВ.

4.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів у закладах ресторанного господарства.

4.2. Санітарна характеристика окремих видів немеханічного обладнання, їх розміщення та санітарна обробка.

4.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства.

Тема 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ РІЗНИХ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО І ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

5.1. Санітарна культура та режим в установах ресторанного та готельного господарств.

5.2. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень.

5.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів.

5.4. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання.

5.5. Методи дезінфекції. Санітарно – гігієнічна оцінка миючих та дезінфікуючих засобів.

5.6. Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства.

Тема 6. ОСОБИСТА ГІГІЄНА ПЕРСОНАЛУ.

Особиста гігієна працівників ресторанного та готельного господарства.

Гігієна праці на різних ділянках роботи підприємств готельного та ресторанного господарства. Профілактика травматизму.

Змістовий модуль 1.2. 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).

7.1. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки.

- 7.2. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса.
- 7.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів.
- 7.4. Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів та страв з риби.
- 7.5. Санітарно-гігієнічна оцінка молока, молочних виробів і молочних страв.
- 7.6. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів та страв з яєць.
- 7.7. Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних і зернових продуктів та страв із сировини даного виду.
- 7.8. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів та ягід.
- 7.9. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів і пресервів.
- 7.10. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів.

Тема 8. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

- 8.1. Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів.
- 8.2. Гігієнічні вимоги до механічної обробки сировини, яка забезпечує якість продуктів та їх безпеку.
- 8.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів.
- 8.4. Санітарні умови до приготування холодних страв.
- 8.5. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення та реалізації кондитерських виробів, м'якого морозива.
- 8.6. Умови й терміни зберігання готових виробів.
- 8.7. Особливості санітарних вимог до відпускання, транспортування та реалізації кулінарних страв та виробів у філіях закладів ресторанного господарства.

Тема 9. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОЖИВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У НОМЕРАХ, ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОЗДОРОВЧО-ЛІКУВАЛЬНИХ ЗАХОДІВ, НАДАННЯ РІЗНОМАНІТНИХ ПОБУТОВИХ ПОСЛУГ, ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ ТА РОЗВАЖАЛЬНО-ВИДОВИЩНИХ ЗАХОДІВ.

- 9.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах.
- 9.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів.
- 9.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів: вимоги до саун, басейнів, перукарень, косметичних салонів.
- 9.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до 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.

10.1. Гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства.

10.2. Загальні поняття про захворювання, що спричинені недоброякісними харчовими продуктами.

10.3. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства.

10.4. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи.

10.5. Харчові отруєння небактеріального походження та їх профілактика.

2.5. Плани семінарських (практичних) занять

Семінарське заняття — форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентом теоретичних знань, отриманих як на лекційних заняттях, так і в процесі самостійного вивчення матеріалу, а також під час виконання індивідуальної роботи. У процесі проведення семінарського заняття організується дискусія навколо попередньо визначених тем, до яких студенти готують тези виступів, а також проблемні питання, відповідь на які має бути знайдена в ході обговорення.

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямована на формування вмінь та навичок оцінки санітарного стану підприємств ресторанного та готельного господарств, розробки практичних заходів з організації їх санітарного режиму, а також ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до технологічних етапів обробки сировини та напівфабрикатів, умов їх зберігання та реалізації.

У процесі проведення практичного заняття студенти самостійно або у малих групах (при попередньому поясненні викладача) вирішують запропоновані завдання різного рівня складності, виробничі ситуації чи ділові ігри. Наприкінці заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу викладачем проводиться перевірка роботи, яку виконували студенти, та підведення підсумків з виставленням відповідної оцінки в залежності від результатів виконаної роботи. План проведення практичних (семінарських) занять наведений в табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Плани семінарських (практичних) занять

№ тем и	Назва теми дисципліни	Обсяг, годин	№ заняття	Зміст практичного заняття	Форми поточного контролю
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Гігієна і санітарія в галузі					
Змістовий модуль 1.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства					
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	2	1	1. Вивчення, проведення замірів та аналіз параметрів мікроклімату у виробничих приміщеннях закладів готельно-ресторанного господарства (температури, швидкості руху і відносної вологості повітря). 2. Вивчення мікробіологічних показників санітарного стану повітряного середовища та повітря закритих приміщень. 3. Порівняння отриманих результатів із нормативними із відповідними висновками. 4. Розробка заходів щодо запобігання утворення та забруднення повітря виробничих приміщень шкідливими речовинами.	Контроль виконання завдань. Опитування. Оформлення робочого зошита. Обговорення результатів роботи в малих групах. Захист
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	4	2	1. Аналіз відповідності діючого закладу готельно-ресторанного господарства гігієнічним вимогам до території та генерального плану ділянки підприємств. Вимоги до планування та оформлення території. 2. Розробка схеми розміщення приміщень закладу ресторанного господарства із дотриманням санітарно-	Контроль виконання завдань. Опитування. Оформлення робочого зошита. Обговорення результатів роботи в

1	2	3	4	5	6
				гігієнічних вимог до проектування і будівництва закладів ресторанного господарства, забезпечення поточності виробництва, раціональної організації праці, дотримання техніки безпеки, профілактика харчових отруєнь, зберігання харчових продуктів	малих групах. Захист
4.	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів	2	3	1. Санітарна характеристика механічного обладнання. Гігієнічні вимоги до миття та дезінфекції, розміщення і т. ін.). Гігієнічні вимоги до обладнання. 2. Санітарна характеристика немеханічного обладнання, їхнє розміщення та санітарна обробка. 3. Гігієнічні вимоги до посуду. 4. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів та тари	Опитування. Оформлення робочого зошита
5.	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	1	4	1. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень: засоби та терміни прибирання різних приміщень, інвентар для прибирання. 2. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання. Режим миття посуду при митті машинним та ручним способом.	Контроль виконання завдань. Опитування. Оформлення робочого зошита. Обговорення результатів роботи в

1	2	3	4	5	6
				Перелік та характеристика дозволених до використання миючих засобів. 3. Складання графіків прибирання приміщень - щоденний, щотижневий, щомісячний з вказівкою об'єктів та засобів обробки залежно від призначення приміщення. 4. Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка	малих групах. Захист
6.	Особиста гігієна персоналу	1	5	Вирішення ситуаційних завдань стосовно питань: 1. Гігієнічні вимоги до працівників закладів готельно-ресторанного господарства. 2. Санітарний одяг, правила використання і зберігання. 3. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. 4. Правила допуску до роботи персоналу підприємств, періодичне обстеження	Контроль виконання завдань. Опитування. Оформлення робочого зошита. Обговорення результатів роботи в малих групах. Захист
	Разом за ЗМ 1.1	10			
Змістовий модуль 1.2. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві					
6	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства	2	6	1. Аналіз санітарно-гігієнічних вимог до транспортування харчових продуктів 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до прийому та зберігання	Опитування. Оформлення робочого зошита

1	2	3	4	5	6
	(транспортування, приймання, зберігання, реалізація)			харчових продуктів. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції.	
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства	2	7	1. Гігієнічні вимоги до механічної обробки, яка забезпечує якість і безпечність продуктів. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів. Оцінка з санітарної точки зору різних способів теплової обробки харчових продуктів. 3. Санітарні умови приготування холодних страв. Особливості термінів та умов їх приготування, збереження. 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення і реалізації кондитерських виробів	Опитування. Оформлення робочого зошита
9.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів	2	8	1. Вивчення та аналіз стану відповідності організації проживання відвідувачів у номерах діючих готелів міста санітарно-гігієнічним вимогам. 2. Визначення відповідності площ номерів та інших приміщень нормам згідно ДБН	Контроль виконання завдань. Опитування. Оформлення робочого зошита. Обговорення результатів

1	2	3	4	5	6
				<p>3. Аналіз утримання номерів: періодичність вбирання, періодичність зміни білизни, вимоги до миючих і дезинфікуючих засобів та висновки щодо їх відповідності нормативним документам.</p> <p>4. Аналіз дотримання санітарно-гігієнічних вимог до організації місць дозвілля та розважальних заходів.</p> <p>5. Аналіз дотримання санітарно-гігієнічних вимог до організації оздоровчо-лікувальних заходів.</p> <p>6. Аналіз дотримання санітарно-гігієнічних вимог до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів</p>	роботи в малих групах. Захист
10.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів	2	9	<p>1. Захворювання мікробного походження, профілактика в умовах закладів ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань.</p> <p>2. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники, шляхи передачі, умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів.</p> <p>3. Харчові отруєння небактеріального походження. Профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства</p>	Опитування. Оформлення робочого зошита
	Разом за ЗМ 1.2	8			
	Всього за модуль	18			

2.6. Самостійна робота студентів

Для опанування матеріалу дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі», крім лекційних, практичних (семінарських) занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента:

1. Вивчення додаткової літератури.
 2. Робота із законодавчими, нормативними та інструктивними матеріалами.
 3. Підготовка до практичних (семінарських) занять.
 4. Підготовка до проміжного та підсумкового контролю.
- Завдання для самостійної роботи студентів наведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – Завдання для самостійної роботи студентів

№п п	Найменуванням дисципліни	Обсяг годин		Формисамостійної роботи	Методиконт ролю
		д/н	з/н		
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Гігієна і санітарія в галузі					
Змістовий модуль 1.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень й утримання закладів готельно-ресторанного господарства					
1	Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства	2	4	Самостійне вивчення законодавчої та нормативної літератури	Опитування на занятті
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	2	4	Самостійне вивчення навчальної літератури, опрацювання конспекту	Опитування на занятті
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	6	7	Самостійне вивчення літератури	Опитування на занятті
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів	2	6	Самостійне вивчення навчальної літератури	Опитування на занятті
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	2	6	Опрацювання лекційного матеріалу	Відповідь на тестові запитання

1	2	3	4	5	6
6	Особиста гігієна персоналу	2	5	Самостійне вивчення літератури	Опитування на занятті
	Разом за ЗМ 1.1	16	32		
Змістовий модуль 1.2. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві					
7	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація)	6	8	Самостійне вивчення навчальної літератури	Опитування на занятті
8	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства	4	8	Самостійне вивчення теми за підручником	Викладання реферату на занятті
9	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів	6	8	Самостійне вивчення навчальної літератури, опрацювання конспекту	Відповідь на тестові запитання
10	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів	4	8	Самостійне вивчення навчальної літератури, опрацювання конспекту	Відповідь на тестові запитання
	Разом за ЗМ 1.2	20	32		
	Всього за модуль	36	64		

2.6.1. Питання для самостійного опрацювання Модуль 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

Змістовий модуль 1.1. 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

1. Предмет і завдання санітарії та гігієни підприємств ресторанного господарства.

2. Основні принципи охорони здоров'я та їх соціальне значення.

3. Державний санітарний нагляд, його форми та організація.
4. Санітарна підготовка персоналу.
5. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи.

Тема 2. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЩО ФОРМУЮТЬ МІКРОКЛІМАТ ПРИМІЩЕНЬ ЦИХ ПІДПРИЄМСТВ.

1. Навколишнє середовище та його значення для життя людини. Державні заходи з питань охорони навколишнього середовища.
2. Фізичні властивості повітря. Метеорологічні умови повітряного середовища, оптимальні для людини показники повітряного середовища.
3. Умови теплообміну організму за різних метеорологічних умов.
4. Хімічний склад повітря, фізіологічне значення його компонентів для людини.
5. Газоподібні домішки повітря (оксиди вуглецю та азоту), їхній вплив на здоров'я людини та якість харчових продуктів, заходи щодо охорони атмосферного повітря.
6. Забруднення повітря механічними домішками та мікроорганізмами; його вплив та якість харчових продуктів. Санітарна охорона повітряного середовища.
7. Значення води (фізіологічне, гігієнічне, епідеміологічне).
8. Органолептичні показники питної води (прозорість, колір, запах, смак, температура), їхнє гігієнічне значення.
9. Хімічні показники питної води, їхнє гігієнічне значення.
10. Епідеміологічна роль води. Бактеріологічні показники якості питної води.
11. Гігієнічна характеристика різних джерел водопостачання (атмосферні, підземні води та відкриті водоймища).
12. Гігієнічна оцінка різних систем водопостачання (місцева – трубчаті шахтні криниці; центральна).
13. Гігієнічна характеристика різних методів поліпшення якості води.
14. Гігієнічні вимоги до водопостачання підприємств ресторанного господарства.
15. Властивості ґрунту та його гігієнічне значення, епідеміологічна роль ґрунту.
16. Основні принципи видалення та знешкодження рідких відходів.
17. Основні принципи видалення та знешкодження твердих відходів.
18. Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких та твердих відходів, харчових відходів.
19. Гігієнічні вимоги до природного освітлення. Показники природного освітлення. Гігієнічні вимоги до штучного освітлення. Нормативи освітлення. Нормативи освітлення для різних приміщень підприємств ресторанного

господарства.

20. Гігієнічні вимоги до опалення підприємств ресторанного господарства. Гігієнічна характеристика різних систем опалення.

21. Гігієнічні вимоги до природної та штучної вентиляції на підприємствах ресторанного господарства. Кондиціонування повітря.

22. Гігієнічна характеристика штучної вентиляції гарячого цеху. Норми мікроклімату в робочій зоні біля теплового обладнання.

Тема 3. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ ПРИМІЩЕНЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЗАГАЛЬНІ ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРОЕКТУВАННЯ І БУДІВНИЦТВА ГОТЕЛЮ

1. Загальні гігієнічні принципи, які необхідно враховувати при розробці проектів ПРГ.

1. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в овочевому цеху.

2. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в м'ясному цеху.

3. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в кондитерському цеху.

4. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в гарячому і холодному цехах.

5. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення складських приміщень.

6. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення мийних столового і кухонного посуду.

7. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення камери відходів.

8. Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень, приміщень для організації розважальних, культурно-побутових, лікувально-профілактичних об'єктів.

Тема 4. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УСТАТКУВАННЯ, ПОСУДУ, ІНВЕНТАРЮ ТА МАТЕРІАЛІВ

1. Санітарна характеристика механічного обладнання.

2. Санітарна характеристика немеханічного обладнання.

3. Гігієнічні вимоги до посуду, тари, пакувальних матеріалів.

4. Гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.

5. Матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.

6. Санітарно-гігієнічні вимоги до конструктивних особливостей механічного обладнання.

7. Маркування механічного і немеханічного обладнання, інвентарю, тари.

8. Норми забезпечення кухонним і столовим посудом та приборів.

9. Посуд, який заборонено використовувати у закладах ресторанного господарства.

10. Вимоги до обладнання мийних кухонного та столового посуду.

Тема 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ РІЗНИХ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО І ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Санітарні вимоги до утримання території.

2. Санітарні вимоги до утримання приміщень, способи їхнього прибирання, інвентар для прибирання, його маркування.

3. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств ресторанного господарства (порядок та час відбору проб, їхнє лабораторне дослідження).

4. Боротьба з комахами (епідеміологічна роль комах та засоби боротьби з ними).

5. Боротьба з гризунами (епідеміологічна роль гризунів та засоби боротьби з ними).

6. Санітарні вимоги до миття та обеззараження посуду, інвентарю, обладнання (ручний, машинний способи миття, миючі та дезінфікуючі засоби).

7. Гігієнічна оцінка різних методів дезінфекції (засоби та методи дезінфекції, приготування та зберігання хімічних засобів дезінфекції).

8. Методи оцінки якості дезінфікуючих засобів.

Тема 6. ОСОБИСТА ГІГІЄНА ПЕРСОНАЛУ

1. Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного господарства (гігієнічні вимоги до догляду за шкірою, слизовими оболонками, до санітарного огляду).

2. Профілактичні медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація.

3. Санітарна підготовка персоналу. Громадський санітарний актив.

Змістовий модуль 1.2. 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)

1. Санітарні вимоги до роздачі страв та прийому їжі.

2. Санітарні вимоги до приймання харчових продуктів.

3. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.

4. Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів.

Тема 8. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО

ГОСПОДАРСТВА

1. Санітарні вимоги до первинної обробки риби (живої, мороженої, солоні).
2. Санітарні вимоги до первинної обробки м'яса, виготовлення фаршу.
3. Санітарні вимоги до первинної обробки овочів.
4. Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.
5. Санітарні вимоги до виготовлення кондитерських виробів з кремом та пиріжків у фритюрі.
6. Санітарні вимоги до виготовлення м'якого морозива.

Тема 9. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОЖИВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У НОМЕРАХ, ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОЗДОРОВЧО-ЛІКУВАЛЬНИХ ЗАХОДІВ, НАДАННЯ РІЗНОМАНІТНИХ ПОБУТОВИХ ПОСЛУГ, ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ ТА РОЗВАЖАЛЬНО-ВИДОВИЩНИХ ЗАХОДІВ

1. Вимоги до утримання номерів: періодичність прибирання, періодичність заміни білизни, вимоги до миючих і дезінфікуючих засобів.
2. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо.
3. Санітарно-гігієнічна обробка білизни, інвентарю.
4. Контроль за санітарним станом води у басейнах, періодичність заміни, контроль за температурою.
5. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спец ефектів тощо.

Тема 10. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ОСНОВИ ПРОФІЛАКТИКИ ХАРЧОВИХ ЗАХВОРЮВАНЬ МІКРОБНОГО І НЕМІКРОБНОГО ПОХОДЖЕННЯ ТА ГЕЛЬМІНТОЗІВ КИШКОВІ ІНФЕКЦІЇ ТА ЇХ ПРОФІЛАКТИКА В УМОВАХ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

1. Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей, стрептококи, ентерококи) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.
2. Отруєння неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (отрутні гриби, рослини, отруєні внутрішні органи риб і тварин) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.

2.7. Контрольні запитання для самодіагностики

Модуль 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

Змістовий модуль 1.1. 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

1. Яку мету й які завдання ставить гігієна у формуванні фахівця ресторанного та готельного господарства
2. Дайте короткий огляд історії розвитку гігієни та санітарії, у тому числі в Україні.
3. Які функції виконують Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України із санітарного нагляду за закладами готельного та ресторанного господарства.
4. В чому полягає запобіжний і поточний санітарний нагляд?
5. Санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства.
6. Яку відповідальність несуть керівники закладів готельно-ресторанного господарства за порушення санітарних правил?
7. Наведіть особливості санітарної підготовки персоналу.
8. Яка існує санітарна документація в закладах готельного та ресторанного господарства?
9. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища.
10. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація.
11. Дайте аналіз класифікації харчових продуктів за результатами санітарної експертизи.
12. Який існує порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів?
13. В чому полягають особливості організації санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні лікувально-оздоровчих заходів?
14. В чому полягають особливості організації санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні збутових заходів?
15. В чому полягають особливості організації санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні розважальних та видовищних заходів?

ТЕМА 2. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЩО ФОРМУЮТЬ МІКРОКЛІМАТ ПРИМІЩЕНЬ ЦИХ ПІДПРИЄМСТВ

1. Наведіть основні характеристики гігієнічних вимог до мікроклімату виробничих приміщень та приміщень обідніх зал, приміщень кав'ярень, буфетів.
2. Наведіть основні характеристики гігієнічних вимог до мікроклімату номерів готелів, басейнів, косметичних салонів, перукарень, приміщень для організації розважальних і видовищних заходів.
3. Які виділяють гігієнічні нормативи температури, вологи та кратності обміну повітря з урахуванням пори року.

4. Що уявляють собою мікробіологічні показники санітарного стану повітряного середовища?
5. Які існують санітарні норми фізичних параметрів повітря?
6. Як впливають техногенні забруднення, хімічні домішки повітряного середовища на організм людини?
7. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок.
8. Забруднення повітряного середовища органічним і неорганічним пилом.
9. Які проводять заходи щодо запобігання утворенню та проникненню в повітря виробничих приміщень і приміщень іншого призначення шкідливих речовин?
10. Яка існує нормативна документація в Україні, що регламентує якість повітря за фізико-хімічними показниками?
11. Які висуваються санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного та готельного господарства?
12. В чому полягає гігієнічне значення води?
13. Наведіть основні бактеріологічні показники якості питної води.
14. Наведіть органолептичні показники якості питної води.
15. Які хімічні речовини впливають на органолептичні властивості води?
16. Наведіть основні гігієнічні нормативи якості питної води.
17. Яким чином нормують показники якості води відповідно до вимог ГОСТ 2874-82 «Вода питна»?
18. Які висуваються гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного та готельного господарства від рідких і твердих відходів?
19. Дайте характеристику основним принципам видалення та знешкодження рідких і твердих відходів із закладів готельного та ресторанного господарства.
20. Які особливості знешкодження харчових відходів та сміття Ви знаєте?
21. Що уявляє собою гігієна опалення?
22. Як впливає мікроклімат приміщень на теплообмін організму, на продукти та готову їжу.
23. Які висувають гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів готельного та ресторанного господарства?
24. В чому полягають відмінності місцевої і центральної систем опалення?
25. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства.
26. Гігієна вентиляції. Особливості природної та штучної вентиляції.
27. Які Ви знаєте місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень?

ТЕМА 3. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЗАГАЛЬНІ

ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРОЕКТУВАННЯ І БУДІВНИЦТВА ГОТЕЛЮ

1. Які висувають гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки?
2. Які висувають санітарні вимоги до стану території?
3. В чому полягають особливості санітарно-гігієнічних вимог до проектування закладів готельного та ресторанного господарства? Якими основними нормативні документи треба керуватися?
4. Який повинен бути взаємозв'язок між окремими приміщеннями відповідно до санітарно-гігієнічних вимог?
5. Наведіть особливості проектування окремих груп приміщень закладів.
6. Які висувають санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів?
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та обладнання складських приміщень.
8. Які гігієнічні вимоги висувають до проектування адміністративно-побутових приміщень?
9. Які гігієнічні вимоги висувають до проектування приміщень для організації розважальних, культурно-побутових закладів?
10. Які гігієнічні вимоги висувають до проектування лікувально-профілактичних об'єктів?

ТЕМА 4. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УСТАТКУВАННЯ, ПОСУДУ, ІНВЕНТАРЮ ТА МАТЕРІАЛІВ

1. Перерахуйте основні санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів, що використовуються в готельно-ресторанному господарстві.
2. Які матеріали використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів?
3. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до конструктивних особливостей механічного обладнання?
4. Яким чином маркують механічне і немеханічне обладнання, інвентар, тару в ресторанному господарстві?
5. Дайте характеристику санітарно-гігієнічним вимогам до догляду за немеханічним обладнанням.
6. Які Ви знаєте гігієнічні вимоги до зберігання немеханічного обладнання та інвентарю?
7. Які норми забезпечення кухонним і столовим посудом та приборів?
8. Який посуд заборонено використовувати у закладах ресторанного господарства?
9. Які вимоги висувають до обладнання мийних кухонного та столового посуду?
10. Які будівельні матеріали використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства? Санітарно-гігієнічні вимоги до них.

ТЕМА 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ РІЗНИХ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО І ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Яке епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах готельного та ресторанного господарства?
2. Які санітарні вимоги висувають до утримання виробничих, підсобних, торговельних, побутових приміщень?
3. Які санітарні вимоги висувають до утримання місць організації дозвілля?
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів.
5. Дайте санітарну характеристику матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання.
6. За якими нормативним документами визначають санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари?
7. Які методи дезінфекції використовують в закладах готельного та ресторанного господарства? Дайте характеристику дезінфікуючим засобам.
8. Які існують правила приготування дезінфікуючих розчинів?
9. Які методи дезінфекції використовують при санітарно-гігієнічній обробці приміщень, обладнання, інвентарю, санітарних вузлів?
10. Яким чином проводять прибирання приміщень різного призначення в закладах готельно-ресторанного господарства?
11. Які санітарні вимоги висувають до миття та дезінфекції посуду, обладнання та інвентарю?
12. Які санітарні вимоги висувають до миття і зберігання інвентарю для прибирання?
13. Що уявляє собою дезінсекція і дератизація. Які методи дезінсекції існують?
14. За чією ініціативою проводять лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства?
15. Який існує порядок проведення змивів?

ТЕМА 6. ОСОБИСТА ГІГІЄНА ПЕРСОНАЛУ

1. В чому полягає сутність особистої гігієни персоналу закладів готельного та ресторанного господарства?
2. Яка мета та періодичність проведення профілактичних медичних обстежень?
3. Яка санітарна документація необхідна персоналу?
4. Як проводять санітарну підготовку персоналу?
5. Які гігієнічні вимоги висувають до спецодягу?
6. Форми забезпечення та правила користування спецодягом.
7. Які особливості гігієнічних правил догляду за поверхнею шкіри і

слизовими оболонками?

8. Чи є відмінності гігієни праці на різних ділянках роботи закладів готельного та ресторанного господарства?

9. Яким чином проводять профілактика травматизму в закладах?

Змістовий модуль 1.2. 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)

1. Яка санітарна та нормативно-технічна документація визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки?

2. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса?

3. Які критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого?

4. За якими показниками проводять санітарно-епідеміологічну оцінку м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання?

5. Що таке умовно-придатне для вживання м'ясо?

6. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до ковбасних виробів?

7. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до м'ясних кулінарних виробів?

8. За якими показниками проводять санітарну оцінку м'ясних виробів, що оброблені нетрадиційними технологічними засобами?

9. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку риби, рибних виробів та страв з риби?

10. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку риби живої, охолодженої, замороженої, солоної, в'яленої, маринованої, сушеної?

11. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку молока, молочних виробів і молочних страв?

12. Які існують критерії безпеки свіжого молока та кисломолочних виробів?

13. Як можна провести санітарно-епідеміологічну оцінку молока, отриманого від хворих тварин?

14. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку яєць, яєчних продуктів та страв з яєць?

15. Які санітарні вимоги висувають до використання яєць у закладах ресторанного господарства?

16. Які критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів?

17. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку рослинних і зернових продуктів та страв із сировини даного виду?

18. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку плодів, овочів та ягід?

19. Як впливають умови технологічної обробки на руйнування токсичних

речовин рослинних продуктів?

20. За якими санітарно-гігієнічними показниками оцінюють зернові продукти?

21. Що уявляють собою сміттєві домішки, отруйні природні компоненти? Які гігієнічні нормативи на них розповсюджуються?

22. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку консервів і пресервів?

23. Що таке бомбажні консерви? Які є критерії безпеки?

24. За якими показниками проводять санітарно-гігієнічну оцінку харчових домішок і смакових товарів?

25. Якими гігієнічними принципами необхідно керуватись під час використання барвників, ароматизаторів? Яка санітарна документація регламентує їх використання?

ТЕМА 8. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Які санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів?

2. Якого температурного та воложистого режиму необхідно дотримуватись при зберіганні продуктів?

3. Які санітарні вимоги висувають до механічної обробки м'яса, субпродуктів і птиці?

4. Якого санітарного режиму необхідно дотримуватись під час обробки риби?

5. Якими санітарними умовами необхідно керуватись під час вимочування солонини і солоної риби?

6. Які санітарні вимоги висувають до виготовлення м'ясного і рибного фаршу та виробів з нього?

7. Якого санітарного режиму необхідно дотримуватись під час обробки овочів, сипучих продуктів?

8. Які умови зберігання м'ясних, рибних, овочевих, борошняних напівфабрикатів слід виконувати?

9. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів?

10. Яке санітарне значення має дотримання температурного режиму і тривалості теплової обробки для збереження харчової і біологічної цінності їжі?

11. Що уявляє собою штучна вітамінізація страв?

12. Які особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв Ви знаєте?

13. Санітарна небезпека повторного мікробного обсіменіння готових кулінарних виробів і страв.

14. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до виготовлення кремових кондитерських виробів?

15. Які санітарні вимоги висувають до обробки яєць?

16. Які санітарні вимоги висувають до обробки кондитерських мішечків, наконечників, внутрішньо-цехового інвентарю?

17. Які санітарні вимоги висувають до приміщень, що виробляють м'яке морозиво?

18. Які існують правила відпуску м'якого морозива?

19. Які санітарні вимоги висувають до посуду та обладнання для виробництва м'якого морозива?

20. Яких умови й термінів необхідно дотримуватись при зберіганні готових виробів?

21. Які санітарні вимоги висувають до якості, упаковки, зберігання та реалізації готової продукції?

22. Як впливають санітарні умови перевезення харчових продуктів на їх якість?

23. Яких санітарно-гігієнічних вимог необхідно дотримуватись до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах?

24. Що означає дотримання принципу тарного сусідства?

25. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до зберігання та реалізації кулінарної продукції?

26. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до приймання їжі і обслуговування відвідувачів?

27. Який санітарний режим відпуску їжі?

28. Яких санітарних умов слід дотримуватись під час роздачі їжі при самообслуговуванні, у буфетах, роздавальних?

29. Яке гігієнічне значення температури страв, що відпускаються? Які терміни реалізації готових страв?

30. Що таке бракераж готової їжі, бракеражний журнал?

31. Яким чином реалізують буфетну продукцію?

32. Які санітарні вимоги висувають до устаткування та обладнання буфету в закладах ресторанного господарства?

33. Які санітарні умови відпуску буфетної продукції?

34. Яких санітарних вимог слід дотримуватись під час обслуговування відвідувачів?

ТЕМА 9. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ПРОЖИВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У НОМЕРАХ, ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОЗДОРОВЧО-ЛІКУВАЛЬНИХ ЗАХОДІВ, НАДАННЯ РІЗНОМАНІТНИХ ПОБУТОВИХ ПОСЛУГ, ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ ТА РОЗВАЖАЛЬНО-ВИДОВИЩНИХ ЗАХОДІВ

1. Якими санітарно-гігієнічними вимогами треба керуватись під час організації проживання відвідувачів у номерах? Які норми площі на одного відвідувача?

2. Проаналізуйте вимоги до утримання номерів.

3. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до організації місць

дозвілля та розважальних заходів?

4. Які висувають вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв?

5. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до організації оздоровчо-лікувальних заходів?

6. Які особливості санітарно-гігієнічної обробки білизни, інвентарю та інструментарію в готельному господарстві?

7. Яким чином проводять контроль за санітарним станом води у басейнах, об'єктами навколишнього середовища, саун?

8. Що таке мікроклімат приміщень?

9. Яка періодичність заміни води у басейнах? Як проводять контроль за температурою води у басейні?

10. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів?

11. Які матеріали використовують для оздоблення приміщень?

12. Які матеріали задіяні в оформленні залів, забезпечення спец ефектів?

ТЕМА 10. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ОСНОВИ ПРОФІЛАКТИКИ ХАРЧОВИХ ЗАХВОРЮВАНЬ МІКРОБНОГО І НЕМІКРОБНОГО ПОХОДЖЕННЯ ТА ГЕЛЬМІНТОЗІВ

1. Якими гігієнічними вимогами слід керуватись під час організації харчування у закладах ресторанного господарства? Які норми площі на одного відвідувача?

2. Які гігієнічні вимоги до температури страв?

3. Які терміни та умови зберігання гарячих страв?

4. Які умови й терміни зберігання страв, які залишилися невикористаними?

5. За якими показниками і як часто проводять контроль за якістю страв на підприємствах ресторанного господарства?

6. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому їжі.

7. Які захворювання можуть бути спричинені недоброякісними харчовими продуктами?

8. Профілактика захворювань мікробного походження в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Які існують умови розповсюдження інфекційних захворювань?

9. Що таке епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм?

10. Яку роль виконують харчові продукти під час передачі інфекційного агента?

11. Які можуть бути кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи?

12. Що таке збудники і як проводять їх профілактику?

13. Що таке харчові інтоксикації?
14. Що таке харчові отруєння не бактеріального походження?
15. Яким чином проводять профілактику харчових отруєнь в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства?
16. Якими нормативними актами необхідно керуватись під час розслідування харчових отруєнь?
17. Як діють на організм людини гельмінтози?
18. За якими показниками проводять гігієнічну оцінку харчових продуктів, заражених гельмінтами?

2.8. Тематика науково-дослідної роботи студентів

1. Основи санітарного законодавства України в галузі харчових виробництв (реферат).
2. Санітарний нагляд в системі підприємств ресторанного господарства (реферат).
3. Гігієнічні вимоги до мікроклімату та устаткування робочих зон при використанні теплового обладнання (реферат).
4. Гігієнічні вимоги до освітлення робочих зон підприємств ресторанного господарства (реферат).
5. Санітарний контроль на підприємствах ресторанного господарства (виробничі приміщення) (обстеження на звіт).
6. Санітарний контроль на підприємствах ресторанного господарства (торговельні та адміністративно-побутові приміщення) (обстеження та звіт).
7. Загальний план підприємства ресторанного господарства (Технологічні потоки). Складання схеми та її аналіз (звіт).
8. Ситуаційні завдання: складання завдань за запропонованими параметрами санітарного режиму підприємства (звіт).

2.9. Індивідуально-консультативна робота

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи у формі індивідуальних занять, консультацій, перевірки виконання індивідуальних завдань, перевірки та захисту завдань, що винесені на поточний контроль тощо.

Індивідуально-консультативна робота з теоретичної частини дисципліни проводиться у вигляді:

- 1) індивідуальних консультацій (запитання-відповідь стосовно проблемних питань теоретичного матеріалу дисципліни);
- 2) групових консультацій (розгляд типових прикладів, практики впровадження та використання нових методів та методик у виробничу практику).

Індивідуально-консультативна робота з практичної частини дисципліни проводиться у вигляді:

- 1) індивідуальних консультацій (розгляд практичних завдань, стосовно

яких виникли запитання);

2) групових консультацій (розгляд практичних ситуацій, які потребують колективного обговорення).

Індивідуально-консультативна робота для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу проводиться у вигляді:

- 1) індивідуального захисту самостійних та індивідуальних завдань;
- 2) підготовки рефератів для виступу на науковому семінарі;
- 3) підготовки рефератів для виступу на науковій конференції.

2.10. Методики активізації процесу навчання

Під час викладання дисципліни «Гігієні і санітарія в галузі» для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції; робота в малих групах; семінари-дискусії; кейс-метод; ділові ігри. Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни наведений у табл. 2.5.

Таблиця 2.5 – Розподіл форм та методів активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни

Тема	Практичне застосування навчальних технологій
1	2
Тема 1. Санітарія і гігієна та її завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств	<i>Проблемна лекція</i> з питання «Значення реалізації санітарно-гігієнічних правил на підприємствах ресторанного господарства для забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, раціональних умов праці, профілактики професійних захворювань, санітарної культури обслуговування»
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія</i> з питання: «Навколишнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств	<i>Проблемна лекція</i> з питання: «Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування і будівництва підприємств ресторанного господарства; забезпечення поточності виробництва; раціональна організація праці; дотримання техніки безпеки». <i>Семінар-дискусія</i> з питання «Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств». <i>Кейс, робота у малих групах:</i> «Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно - побутових приміщень та торговельних залів. Гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємств»
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу	<i>Проблемна лекція</i> з питання: «Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу»

1	2
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів	<i>Проблемна лекція</i> з питання: «Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів». <i>Ділова гра</i> : «Санітарна характеристика окремих видів обладнання, їх розміщення та санітарна обробка»
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів	<i>Проблемна лекція</i> з питання: «Процеси забезпечення якості та безпеки продукції ресторанного господарства»
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання та реалізації кулінарної продукції	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія</i> з питання: «Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до її прийому та процесу обслуговування відвідувачів». <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах
Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження в системі підприємств ресторанного господарства	<i>Міні-лекція, семінар-дискусія</i> з питання: «Роль харчових продуктів у захворюваннях та їх профілактика у системі підприємств ресторанного господарства»

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами. Увага студентів концентрується на матеріалі, що не знайшов відображення в підручниках. Використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздачею студентам під час лекцій друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються. При викладанні лекційного матеріалу студентам пропонують питання для самостійного розмірковування. При цьому лектор задає запитання, які спонукають студента шукати розв'язання проблемної ситуації. Така система примушує студентів сконцентруватися і почати активно мислити в пошуках правильної відповіді.

На початку проведення проблемної лекції необхідно чітко сформулювати проблему, яку необхідно вирішити студентам. При викладанні лекційного матеріалу слід уникати прямої відповіді на поставлені запитання, а висвітлювати лекційний матеріал таким чином, щоб отриману інформацію студент міг використовувати при розв'язанні проблеми.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження.

На початку проведення міні-лекції за вказаними вище темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані в плані лекцій, але викладаються вони стисло. Лекційне заняття, проведене в такий спосіб, пробуджує в студента активність та увагу при сприйнятті матеріалу, а також спрямовує його на використання

системного підходу при відтворенні інформації, яку він одержав від викладача.

Проблемні лекції та міні-лекції доцільно поєднувати з такою формою активізації навчального процесу, як робота в малих групах.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом; створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування.

Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися в групи по 5-6 чоловік та презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг під час використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти при роботі у певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки й висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові ігри – форма активізації студентів, за якої вони задіяні в процесі інсценізації певної виробничої ситуації у ролі безпосередніх учасників подій.

Кейс-метод – метод аналізу конкретних ситуацій, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності фахівців та передбачає розгляд виробничих ситуацій, проблемних ситуацій і т. ін.

2.11. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критерію знань студентів, які є невід'ємною складовою частиною навчального процесу.

Відповідно до умов кредитно-модульної системи організації навчального процесу, передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах.

Точки контролю, максимальна та мінімальна бальна оцінки за видами занять та за виконанні роботи, зазначаються в тематичному плані дисципліни.

Оцінювання знань студентів з дисципліни здійснюється на основі результатів поточного модульного контролю (ПМК).

У рамках дисципліни «Гігієні і санітарія в галузі» передбачені декілька видів контролю знань студентів: поточний, проміжний та підсумковий.

Поточний - здійснюється під час проведення практичних занять. Для його оцінювання використовуються тестові завдання та ситуаційні задачі.

Проміжний - здійснюється для узагальнення знань за окремими темами дисципліни, які об'єднані в один великий блок.

Підсумковий - здійснюється під час проведення заліку з усього курсу дисципліни.

Оцінювання знань студентів під час проведення практичних занять відбувається за 100-бальною шкалою за наведеними нижче критеріями.

«**Відмінно**» отримує студент, який виявив всебічні, систематичні та глибокі знання навчально-програмного матеріалу, вміння вільно виконувати завдання, передбачені програмою, ознайомлений з основною і додатковою літературою, що рекомендована програмою. Як правило, оцінка «відмінно» виставляється студентам, які засвоїли взаємозв'язок основних понять дисципліни – в їхньому значенні для набутої професії, виявили творчі здібності в розумінні й використанні навчально-програмного матеріалу.

«**Добре**» отримує студент, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, рекомендовану програмою. Як правило, оцінка «добре» виставляється студенту, який засвідчив систематичний характер знань із дисципліни і здатний до їх самостійного поповнення і оновлення в ході подальшої навчальної роботи і професійної діяльності.

«**Задовільно**» отримує студент, що виявив знання основного навчального матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання й майбутньої роботи за професією, який справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, ознайомлений з основною літературою, рекомендованою програмою. Як правило, оцінка «задовільно» виставляється студентам, що припустилися огріхів при виконанні завдань, але продемонстрували спроможність усунути ці огріхи.

«**Незадовільно**» має отримати студент, який виявив прогалини в знаннях основного навчально-програмного матеріалу, припустився принципових помилок у виконанні передбачених програмою завдань. Як правило, оцінка «незадовільно» ставиться студентам, які неспроможні продовжити навчання чи приступити до професійної діяльності після закінчення навчання без додаткових занять із відповідної дисципліни.

Виконання контрольних робіт є обов'язковим моментом для студентів заочної форми навчання. Завдання контрольних робіт складаються з двох питань, які передбачають роботу як зі спеціальною літературою, так із нормативною документацією та законодавчими актами.

Для оцінювання контрольних робіт передбачені наступні критерії:

«**Зараховано**» відмічають студентів, який досить повно та послідовно представив висвітлення завдань контрольної роботи. Роботу також зараховують, якщо студентом допущені незначні неточності формулювань.

«**Не зараховано**» відмічають студентів, який представив неправильні відповіді на поставленні завдання та допускає грубі помилки у формулюванні термінів дисципліни.

Проведення заліку є формою підсумкового контролю знань студентів. Цей контроль передбачає оцінку знань за двобальною шкалою за наступними критеріями: «**зараховано**» та «**не зараховано**».

Оцінку «**зараховано**» виставляють у випадку, коли студент у повному обсязі засвоїв навчальний матеріал, виконував практичні завдання, але допускав незначні помилки у формулюванні термінів.

Оцінку «**не зараховано**» виставляють у випадках, коли студент засвоїв навчальний матеріал не в повному обсязі або не засвоїв взагалі, допускав принципові помилки у відповідях на запитання, а також грубі помилки в розрахунках.

Загальну оцінку з дисципліни визначають як суму модульних оцінок, отриманих під час поточного та проміжного контролю, а також оцінки за результатами підсумкового заліку.

Під час заповнення заліково-екзаменаційної відомості та залікової книжки (індивідуального навчального плану) студента, оцінка, що виставлена за 100-бальною шкалою, повинна бути зведена до державної шкали (зараховано / незараховано) та шкали ECTS (A, B, C, D, E) (табл. 2.6).

Таблиця 2.6 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Визначення назви за державною шкалою (оцінка)	Визначення назви за шкалою ECTS	За 100-бальною шкалою	ECTS оцінка
«ЗАРАХОВАНО»	Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	91-100	A
ЗАРАХОВАНО	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	81-90	B
	Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	71-80	C
ЗАРАХОВАНО	Задовільно - непогано, але зі значною кількістю недоліків	61-70	D
	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії	51-60	E
НЕЗАРАХОВАНО	Незадовільно – потрібно попрацювати перед тим як отримати залік або екзамен (без повторного вивчення модуля)	41-50	FX
	Незадовільно - необхідна серйозна подальша робота (повторне вивчення модуля)	<41	F

2.12. Список літератури

2.12.1. Законодавчі та нормативні акти

1. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення”(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року № 2171-III).

2. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”.

3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.

4. ВГН 4.4.5.006-99. Временный гигиенический норматив для предприятий общественного питания. - Донецк : ОблСЗС, 1999. - 46 с.

5. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185 с.

6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).

7. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.).

8. СанПіН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест». (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 5 серпня 1988 року № 5630-88).

9. СНіП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».

10. СанПіН 42-123-4117-86 “Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов” (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20 червня 1986 р.).

11. СНіП 2.04.01-85 “Внутренний водопровод и канализация зданий”.

12. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р. №).

13. Конвенція № 172 “Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах”. Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія.

2.12.2. Основна література

14. Гигиена и санитария предприятий общественного питания / В.Д. Ванханен, В.В. Ванханен, В.И. Денисенко и др.; под ред. В.Д. Ванханена. - Донецк, 1995. - 74 с.

15. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.

16. Нелепа А.Е., Ванханен В.Д. Физиолого-гигиенические основы

организации рационального питания различных групп населения : учеб. пособие. - Донецк : ДонГУЗТ, 2004. - 151 с.

17. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

18. Нелепа А.Е. Основні фізіології і гігієни питания : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.

19. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.

20. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания - М.: « Экономика», 1991.-270 с.

21. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

2.12.3.Додаткова література

22. Габович Р.Д., Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. - К.: «Здоровья», 1987. - 234 с.

23. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, изд. Центр «Академия». 2002. - 252 с.

24. 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.

2.12.4. Ресурси мережі Internet

<http://www.restaurator.ru>
<http://services.rol.ru>
<http://www.fsis.usda.gov>
<http://www.turopa.eusurv.org>
<http://www.fqp.nl>
<http://www.amc.gov.ua>
<http://www.kotrakty.com>
<http://www.mfa.gov.ua>
<http://www.nplu.kiev.ua>
<http://www.licence.com.ua>
<http://www.nau.kiev.ua>
<http://www.stof.uz.ua>
<http://www.kiev.obl.gov.ua>
<http://www.parliament.org.ua>

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Програма і робоча програма навчальних дисциплін

«Гігієна і санітарія в галузі, гігієна і санітарія»

(для студентів 1 курсу усіх форм навчання напряму підготовки 6.140101 –

«Готельно-ресторанна справа»)

Укладачі: **ДАВИДОВА** Оксана Юріївна

СЕГЕДА Ірина Василівна

В авторській редакції

Комп'ютерна верстка: *І. О. Храпко*

План 2012, поз. 338 Р

Підп. до друку 19.11.2012 р.

Друк на ризографі

Тираж 10 пр.

Формат 60х84/16

Ум. друк. арк. 3,1

Зам. № 8704

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,

вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК №4064 від 12.05.2011 р.