

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання розрахунково-графічної роботи

з навчальної дисципліни

ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

*(для студентів I курсу всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного
рівня бакалавр галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)*

Харків – ХНУМГ – 2014

Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» для студентів 1 курсу всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа») / Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад.: О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 19 с.

Укладачі: О. Ю. Давидова
І. В. Сегеда

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

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 1 від 28 серпня 2012 р.

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ.....	4
1. Організація виконання розрахунково-графічної роботи.....	5
1.1 Мета розрахунково-графічної роботи.....	5
1.2 Вибір теми розрахунково-графічної роботи.....	5
1.3 Вивчення спеціальних джерел за обраною темою.....	6
1.4 Складання плану.....	6
1.5 Проведення досліджень в закладі готельно-ресторанного господарства.....	7
1.6 Зміст та обсяг розрахунково-графічної роботи.....	7
1.7 Оформлення розрахунково-графічної роботи.....	8
1.8 Захист розрахунково-графічної роботи.....	9
2. Система контролю знань студентів.....	10
Список рекомендованих джерел.....	11
Додаток А Рекомендована тематика розрахунково-графічної роботи.....	13
Додаток Б Приклад плану розрахунково-графічної роботи.....	16
Додаток В Приклад заповнення титульного аркушу	17

ВСТУП

Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» призначені для студентів 1 курсу денної та заочної форм навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Основною метою розрахунково-графічної роботи студентів є закріплення та систематизація теоретичних і практичних положень щодо санітарного стану закладів готельно-ресторанного господарства.

Розрахунково-графічна робота є складовою самостійної роботи студентів з дисципліни, виконання якої є необхідною умовою комплексного підходу до вивчення санітарного стану готельно-ресторанного господарства та виявлення актуальних проблем щодо їхньої відповідності вимогам нормативних документів, сприятиме закріпленню студентами теоретичних знань та надбанню практичних навичок із моделювання безпечного функціонування підприємств індустрії гостинності та ресторанного господарства.

Стратегічна мета – набуття навичок з розв’язання ситуаційних питань щодо проблем відповідності санітарного стану процесів надання послуг закладами готельно-ресторанного господарства у сучасних умовах, а також ефективного їх використання з прийняття рішень щодо забезпечення безпеки функціонування підприємств галузі в умовах ринкових відносин.

Тактична мета - підготування студентів до опанування подальших дисциплін, передбачених навчальним планом, а також виконання дипломного проекту.

Оперативною метою виконання розрахунково-графічної роботи є виявлення системного та творчого підходу до розв’язування практичних завдань з галузі готельно-ресторанного господарства.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНОЇ РОБОТИ

1.1 Мета розрахунково-графічної роботи

Метою виконання розрахунково-графічної роботи є:

- глибоке вивчення теоретичних питань крізь призму сучасного стану галузі готельно-ресторанного господарства щодо організації процесів надання основних та додаткових послуг споживачам;
- ознайомлення з методами застосування теоретичних знань на практиці;
- збір, вивчення, систематизація та оброблення інформації;
- виявлення самостійної точки зору студентів щодо оцінювання санітарного стану закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до діючої нормативної документації, аналізу існуючих проблем та запропонування ефективних заходів з їхнього усунення.

Розрахунково-графічна робота виконується на основі вивчення лекційного матеріалу, нормативної документації, а також дослідження умов роботи конкретного закладу готельно-ресторанного господарства регіону.

В процесі виконання розрахунково-графічної роботи студенти збирають необхідну інформацію стосовно санітарного стану конкретного закладу готельно-ресторанного господарства, опрацьовують її, порівнюють із вимогами нормативних документів, аналізують та розробляють пропозиції щодо усунення недоліків та загального покращення його роботи. Виконані роботи можуть бути базою для підготовки доповіді на наукові студентські конференції та публікації отриманих результатів.

Процес виконання розрахунково-графічної роботи складається з низки послідовних етапів:

- вибір теми розрахунково-графічної роботи;
- вивчення спеціальної літератури за обраною темою;
- складання плану розрахунково-графічної роботи;
- збір, опрацювання та узагальнення матеріалів щодо санітарного стану об'єкту конкретного закладу готельно-ресторанного господарства у напрямку обраної теми розрахунково-графічної роботи;
- розробка на основі зібраних матеріалів пропозицій, які спрямовані на приведення санітарного стану об'єкту до відповідності вимогам нормативних документів в рамках обраної теми дослідження;
- оформлення розрахунково-графічної роботи;
- подання роботи на перевірку та її захист.

Обов'язковим є виконання розрахунково-графічної роботи в термін, встановлений викладачем відповідно до навчального плану.

1.2 Вибір теми розрахунково-графічної роботи

Тематика розрахунково-графічних робіт відображає основні тенденції та перспективи розвитку галузі, досягнення науки і техніки на сучасному етапі розвитку суспільства та галузі.

Вибір теми розрахунково-графічної роботи студентом є однією з найбільш відповідальних складових частин дослідження. Студенти обирають теми роботи спільно з викладачем відповідно до тематики, що рекомендується (додаток А).

Під час вибору теми студент має:

- розуміти сутність проблем, розв'язання яких передбачає тема роботи;
- ознайомиться з переліком джерел, ступенем їхньої глибини та можливістю використання під час роботи над обраною темою;
- мати комплекс спеціальних знань щодо санітарно-гігієнічних вимог до діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

1.3 Вивчення спеціальної літератури з обраної теми

Згідно з обраною темою розрахунково-графічної роботи студент обирає такі літературні джерела: законодавча і нормативна база, що регулює санітарний стан закладів готельно-ресторанного господарства, офіційні документи, підручники, наукові статті тощо.

Написання розрахунково-графічної роботи передбачає обов'язкове вивчення чинного законодавства, постанов Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, наказів та інструкцій відповідних Міністерств та інших органів управління з питань, пов'язаних із темою роботи.

Особливу увагу слід звернути на вивчення матеріалів з теми, опублікованих у періодичній літературі, розміщених на Internet-сайтах тощо.

Вивчення літератури дасть змогу студенту опанувати теоретичні основи досліджень питань щодо санітарії та гігієни закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до обраної теми; проаналізувати сучасний стан проблеми дослідження; визначити напрямки та методику власних досліджень; скласти план розрахунково-графічної роботи.

1.4 Складання плану

План розрахунково-графічної роботи складається згідно до завдання, виданого викладачем.

Розрахунково-графічна робота має містити такі розділи:

- вступ;
- аналітичний огляд літературних джерел щодо визначення санітарного стану об'єкту та основні теоретичні підходи до розробки напрямків вирішення завдань роботи;
- обстеження закладу готельно-ресторанного господарства щодо санітарно-гігієнічного стану та аналіз отриманих результатів;
- висновки щодо санітарно-гігієнічного стану досліджуваного об'єкту, оцінка відповідності (або невідповідності) санітарно-гігієнічним вимогам згідно із нормативами та розробка пропозицій із його приведення до відповідності.
- список використаних джерел.

Приклад складання плану розрахунково-графічної роботи наведено у додатку Б.

1.5 Проведення досліджень в закладі готельно-ресторанного господарства

Після вивчення літературних джерел, складання плану розрахунково-графічної роботи студент проводить обстеження конкретного закладу готельно-ресторанного господарства з дослідженням питань, що передбачає тема роботи.

Результати обстеження підлягають ретельній обробці, у процесі якого здійснюється його систематизація та упорядкування згідно плану роботи з подальшим їхнім оформленням та логічним аналізом.

1.6 Зміст та обсяг розрахунково-графічної роботи

Після вивчення літературних джерел і обробки зібраного матеріалу студент розпочинає виконувати розрахунково-графічну роботу.

У *вступі* визначається соціальна та економічна значущість обраної теми, обґрунтовується її актуальність та формулюються завдання, що вирішуватимуться під час виконання роботи. Вступ розташовують на окремій сторінці. Обсяг вступу має становити 1-2 сторінки.

Перший розділ - теоретична частина обсягом 8-10 сторінок. Огляд літератури повно та систематизовано віддзеркалює стан питання, що вивчається, та

передбачає розкриття найважливіших теоретичних сторін проблеми, а також основні положення щодо досліджуваного об'єкта.

Цей розділ є теоретичною базою для наступного дослідження фактичних даних і розробки практичних рекомендацій. На завершення цього розділу необхідно зробити висновки, які дадуть змогу перейти до подальшого викладання матеріалу.

Студент має керуватись темою роботи та наводити в огляді літератури дані з обов'язковим посиланням на джерела.

Другий розділ передбачає дослідження конкретного закладу готельно-ресторанного господарства та розкриття питань щодо обраної теми, і є центральною частиною розрахунково-графічної роботи. У другому розділі надається основна характеристика санітарного стану закладу готельно-ресторанного господарства. Значна увага приділяється вивченню та аналізу питань згідно плану розрахунково-графічної роботи.

Обсяг другого розділу становить 10-15 сторінок.

Третій розділ передбачає розробку на основі отриманих матеріалів щодо діяльності даного закладу заходів щодо приведення до відповідності санітарного стану досліджуваного об'єкту вимогам нормативної документації, а також пропозицій, що спрямовані на забезпечення безпеки та якості послуг закладу готельно-ресторанного господарства в рамках обраної теми дослідження.

Пропозиції та рекомендації мають мати конкретний, адресний характер, бути підтверджені результатами виконаної роботи та містити заходи щодо приведення у відповідність питання, що вивчається, вимогам нормативної документації з метою покращення господарської діяльності підприємства.

Пропозиції мають становити практичну цінність та можливість застосування у закладі готельно-ресторанного господарства або в їхній системі.

Обсяг цього розділу – 5-6 сторінок.

1.7 Оформлення розрахунково-графічної роботи

Загальними вимогами до викладання матеріалу розрахунково-графічної роботи є чіткість побудови, логічна послідовність висвітлення матеріалу, точність формулювання; конкретність наведення результатів дослідження, обґрунтованість.

Робота містить у собі такі елементи:

- титульний аркуш (додаток В);

- зміст, що містить перелік назв розділів розрахунково-графічної роботи з нумерацією сторінок;
- основна частина;
- список використаних джерел;
- додатки.

Розрахунково-графічна робота оформлюється згідно з ДСТУ 3008-95.

Текст роботи має бути набраний українською мовою в редакторі Microsoft Word, шрифтом Times New Roman, розміром 14, із полуторним міжрядковим інтервалом, абзацним відступом, однаковим упродовж усього тексту роботи, дорівнювати п'яти знакам (1,25 см), у форматі А 4 (210×297 мм). Шрифт у заголовках, тексті, ілюстраціях має співпадати. При цьому кожна сторінка має поля з лівого боку шириною 2,5 см; з правого – 1,5 см; зверху та знизу – 2 см.

Текст роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти.

Кожен розділ із зазначенням його назви починається з нової сторінки. Підрозділи, пункти та підпункти друкуються без розривів сторінок.

Заголовки структурних частин роботи: **«ЗМІСТ»**, **«ВСТУП»**, **«ДОСЛІДЖЕННЯ...»**, **«ПРОПОЗИЦІЇ...»**, **«СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ»**, **«ДОДАТКИ»** друкують великими (жирними) літерами по центру. Заголовки підрозділів друкують маленькими (жирними) літерами по центру. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою.

Відстань між заголовком або підзаголовком та текстом має дорівнювати одному рядку (два інтервали).

Всі сторінки пояснювальної записки нумерують арабськими цифрами у правому верхньому куті без крапки. Нумерація сторінок роботи має бути наскрізною: першою сторінкою є титульний аркуш, другою - зміст, третьою – вступ і т. д. На титульному аркуші номер сторінки не ставлять.

Кількість ілюстрацій, розміщених у роботі, визначається змістом і має бути достатньою для надання тексту конкретності.

Ілюстрації слід подавати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації слід нумерувати арабськими цифрами наскрізною нумерацією у межах розділу. Номер рисунка складається з номера розділу та порядкового номера рисунка, між якими ставиться крапка. Слово «Рисунок» та назву розміщують після пояснювальних даних (під ілюстрацією) та розташовують таким чином:

Рисунок 2.1 – Схема обслуговування споживачів у ресторані

Рисунки відокремлюються від тексту одним рядком.

Цифровий матеріал у роботі оформлюють у вигляді таблиць відповідно до ГОСТ 2.105-95.

Таблицю розміщують під текстом, у якому вперше дано посилання на неї, або на наступній сторінці. Якщо таблиця виходить за формат сторінки, її ділять на частини, при цьому в кожній частині або повторюють її головку, або пронумерувавши графи (колонки) під головкою таблиці, повторюють нумерацію граф.

Таблиці нумеруються в межах розділу арабськими цифрами. Номер таблиці складається з номера розділу та порядкового номеру таблиці, між якими ставиться крапка.

Слово «Таблиця» вказують один раз ліворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами таблиці пишуть «Продовження таблиці», вказуючи номер.

Кожна таблиця має мати назву, розміщену над таблицею та надруковану симетрично до тексту, наприклад,

Таблиця 2.1 – Акт обстеження ресторану...

Таблиці відокремлюються від тексту одним рядком.

Закінчується робота списком використаних джерел, що наводиться у такій послідовності:

- закони України;
- постанови Верховної Ради та Кабінету Міністрів України;
- накази, інструкції міністерств, відомств;
- підручники;
- періодична література (журнальні статті тощо).

У разі посилань у тексті на джерела інформації, слід наводити у квадратних дужках їхній порядковий номер за списком джерел.

Загальний обсяг розрахунково-графічної роботи має становити понад 20-30 сторінок друкованого тексту і розкривати сутність обраної теми.

1.8 Захист розрахунково-графічної роботи

Виконана робота подається студентом на кафедру туризму і готельного господарства у встановлений термін.

Захист розрахунково-графічної роботи відбувається згідно з графіком навчального процесу. У процесі захисту розрахунково-графічної роботи студент

коротко викладає основні положення й результати роботи, дає пояснення за суттю зауважень, відповідає на запитання.

Оцінку за роботу виставляє викладач. Критеріями оцінки якості розрахунково-графічної роботи є повна відповідність змісту роботи, її темі, глибина вивчення поставленої проблеми, чіткість викладання матеріалу, проведення аналізу санітарного стану діючого закладу готельно-ресторанного господарства та розробка рекомендацій щодо її удосконалення.

2. СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Захист розрахунково-графічної роботи є складовою підсумкового контролю знань (заліку) з дисципліни.

Розрахунково-графічна робота оцінюється у 15-20 балів за такими критеріями:

20 балів («відмінно») – роботу виконано у повному обсязі та у встановлений термін, в ній:

- наведено аналіз нормативних і спеціальних джерел з обраної теми;
- наведено аналіз проблеми, що досліджується;
- поставлені та вирішені мета й завдання роботи;
- проведені дослідження закладу готельно-ресторанного господарства щодо поставлених завдань та виявлений стан відповідності об'єкту вимогам нормативної документації.

Відповідь студента під час захисту має свідчити про глибокі знання, формулюватись чітко й правильно (за змістом, логікою та стилем).

17-19 балів («добре») – робота та її захист відповідає ознакам «відмінно». Виявлено широкий професійний кругозір, вміння логічно мислити. Але у відповідях допускаються неточності, невідповідності фактичним даним, що зазначені у роботі.

15-16 балів («задовільно») – робота та її захист відповідає, в основному, вимогам, які висуваються. Робота має незначні недопрацьовані елементи, які попередньо були зазначені керівником. У відповідях допускаються труднощі у встановленні практично-наслідкових зв'язків між процесами, що відбуваються. Оперування фактами на рівні запам'ятовування.

0-14 балів («незадовільно») – робота та її захист не відповідають вимогам, які висуваються, студент не знає більшої частини фактичного матеріалу, не вміє встановлювати практично-наслідкові зв'язки між процесами, що відбуваються, завчив матеріал без його усвідомлення.

Виконані на високому рівні розрахунково-графічні роботи можуть бути винесені для обговорення на студентській науковій конференції. Оцінка, яка надається на конференції, враховується як захист роботи.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

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. Декрет Кабінету Міністрів України «Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення». Чинний від 08.04.1993 р.

3. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення». Постанова Верховної Ради України від 17.04.2002 р.

4. Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97–ВР.

5. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 01.12.2005 р. № 3161–IV.

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

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

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

9. 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.).

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

11. ДБН В 2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 23.07.2008 № 340. Дійсний 01.04.2009 р.

12.ДБН В 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703. Дійсний 01.09.2010 р.

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

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

15.ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування”.

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

17.Ванханен В. Д. Гигиена и санитария предприятий общественного питания / В. Д. Ванханен, В.В. Ванханен, В.И. Денисенко. – Донецк, 1995. – 74 с.

18.Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 398 с.

19.Нелепа А. Е. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения: учеб. пособие / А. Е. Нелепа, В. Д. Ванханен. – Донецк: ДонГУЗТ, 2004. – 151 с.

17. Нелепа А. Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навчальний посібник / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2009. – 211 с.

18. Нелепа А. Е. Основы физиологии и гигиены питания: учебное пособие / А. Е. Нелепа, В. Д. Ванханен, А. Ф. Коршунова. - Донецк: ДонГУЗТ, 2006 – 327 с.

19. Нелепа А. Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навчальний посібник / А. Є. Нелепа. – Донецьк: ДонДУЕТ, 2002. – 48 с.

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

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

22. Електронні ресурси мережі Internet

Рекомендована тематика розрахунково-графічних робіт

1. Аналіз санітарного стану готельно-ресторанного комплексу «N» та розробка пропозицій щодо його приведення до відповідності вимогам нормативних документів.
2. Аналіз санітарного стану готельно-ресторанного комплексу «N» та розробка пропозицій щодо забезпечення безпеки його функціонування.
3. Аналіз санітарного стану ресторану готельно-ресторанного комплексу «N» та розробка пропозицій щодо його приведення до відповідності вимогам нормативних документів.
4. Аналіз діяльності готелю «N» та розробка пропозицій щодо надання якісних і безпечних послуг готельно-ресторанного господарства.
5. Аналіз санітарного стану готелю «N» та розробка пропозицій щодо його приведення до відповідності вимогам нормативних документів.
6. Розробка схеми приміщень ресторану на 60 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.
7. Розробка схеми приміщень ресторану на 100 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.
8. Розробка схеми приміщень ресторану на 150 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.
9. Розробка схеми приміщень ресторану на 200 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.
10. Розробка схеми приміщень ресторану на 100 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на напівфабрикатах та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.
11. Розробка схеми приміщень ресторану на 150 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на напівфабрикатах та аналіз санітарно-гігієнічних

вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

12. Розробка схеми приміщень ресторану на 250 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на напівфабрикатах та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

13. Розробка схеми приміщень ресторану на 200 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на напівфабрикатах та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

14. Розробка схеми приміщень кафе на 100 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

15. Розробка схеми приміщень кафе на 150 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

16. Розробка схеми приміщень кафе на 200 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

17. Розробка схеми приміщень кафе на 300 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

18. Розробка схеми приміщень їдальні на 400 місць з самообслуговуванням, що працює на сировині та аналіз виконання санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

19. Розробка схеми приміщень їдальні на 500 місць з самообслуговуванням, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

20. Розробка схеми приміщень їдальні на 750 місць з самообслуговуванням, що працює на сировині та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

30. Розробка схеми приміщень кафе на 250 місць з обслуговуванням офіціантами, що працює на напівфабрикатах та аналіз санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

Приклад плану розрахунково-графічної роботи

Тема: «Аналіз санітарного стану готелю «N» та розробка пропозицій щодо його приведення до відповідності вимогам нормативних документів».

ВСТУП

1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1 Аналіз нормативної документації, що регламентує санітарний стан закладів готельно-ресторанного господарства.

1.2 Мета та завдання дослідження.

2. ДОСЛІДЖЕННЯ САНІТАРНОГО СТАНУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «N»

2.1 Санітарно-гігієнічні вимоги до облаштування та утримання готелів.

2.2 Санітарно-гігієнічні вимоги та оцінка земельної ділянки і місця розташування готелю. Зонування території готелю за функціональним використанням.

2.3 Санітарно-гігієнічна оцінка будівлі та складу приміщень готелю.

2.4 Санітарно-гігієнічна оцінка облаштування номерів.

2.5 Санітарно-гігієнічна оцінка санітарно-технічного устаткування готелю. Водопостачання та каналізація.

2.6 Санітарно-гігієнічна оцінка мікроклімату (система опалення, тепловий комфорт в готелі. Вимоги до вентиляції житлових і додаткових приміщень в готелі, типи вентиляції. Повітрообмін, норми припливного повітря на одну людину).

2.7 Види освітлення та його нормування. Санітарно-гігієнічна оцінка освітлення готелю.

2.8 Умови проживання та протиепідемічний режим в готелі.

2.9 Санітарно-гігієнічна оцінка організації ресторанного господарства в готелі.

3. ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ПРИВЕДЕННЯ ДО ВІДПОВІДНОСТІ САНІТАРНОГО СТАНУ ГОТЕЛЮ «N» ВИМОГАМ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Приклад заповнення титульного аркушу

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА

Факультет менеджменту
Кафедра туризму і готельного господарства

РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНА РОБОТА

на тему:

з дисципліни
«Гігієна і санітарія в галузі»

Виконав: студент 1 курсу
групи _____
(Прізвище, ім'я, по батькові)

Перевірив: _____
(Посада, вчений ступінь, прізвище, ініціали)

ХАРКІВ – ХНУМГ – 201__

Навчальне видання

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання розрахунково-графічної роботи

з навчальної дисципліни

ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

*(для студентів I курсу всіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного
рівня бакалавр галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)*

Укладачі: **ДАВИДОВА** Оксана Юріївна
СЕГЕДА Ірина Василівна

Відповідальний за випуск: *І. М. Писаревський*

За авторською редакцією

Комп'ютерне верстання: *І. В. Волосожарова*

План 2013, поз. 408М

Підп. до друку 03.07.13
Друк на ризографі.
Зам. №

Формат 60x84/16
Ум. друк. арк. 1,1
Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул. Революції, 12, Харків, 61002
Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:
ДК № 4705 від 28.03.2014 р.