



Університет  
сучасних  
знань

**КИЇВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ  
ПРИВАТНОГО ВИЩОГО НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ  
«УНІВЕРСИТЕТ СУЧАСНИХ ЗНАНЬ»**

Циклова комісія з готельно-ресторанної справи



ЗАТВЕРДЖУЮ  
В.о. ректора

«18» квітня 2023 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
ОК 17 Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів**

**підготовка фахового молодшого бакалавра**

**освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа**

**спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа**

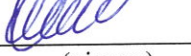
**Київ – 2023**

Робочу програму з дисципліни Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів для підготовки фахових молодших бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Розробник: викладач— Вдовенко О.П.

Робочу програму схвалено на засіданні циклової комісії з готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «17» квітня 2023 року

Голова циклової комісії  Мілевська О.П.  
(підпис)

Розглянуто і рекомендовано до затвердження педагогічною радою коледжу

Протокол № 6 від «17» квітня 2023 р.

Директор коледжу  Світлана ШВИДЧЕНКО

## Зміст

1	Пояснювальна записка	4
2	Календарно-тематичний план дисципліни	6
3	Теми і плани лекційних занять	7
4	Теми і плани практичних занять	9
5	Теми і питання для самостійної роботи студентів	12
6	Методи активізації навчального процесу	15
7	Системи поточного та підсумкового контролю знань	15
8	Критерії оцінювання результатів навчання студентів	17
9	Література	19

## 1. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дисципліна «Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів» - спрямована на формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок, а також предметного уявлення про роль гігієни та санітарії у готельно-ресторанних комплексах.

**Мета:** формування у здобувачів вищої освіти системи знань з теорії та методології організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог у закладах ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

### **Завдання вивчення навчальної дисципліни**

- навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникнення харчових отруєнь та інфекційних захворювань;
- ознайомити студентів з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного господарства, а також з організацією санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного господарства;
- навчити їх самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- ознайомити з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення чинного санітарного законодавства;
- довести майбутнім спеціалістам галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів.

Процес вивчення дисципліни ОК 17 Санітарія та гігієна готельно-ресторанних комплексів спрямований на застосування наступних компетентностей:

#### **а) загальні компетентності (ЗК)**

ЗК 1. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 6. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність працювати в команді.

ЗК 10 Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 12 Здатність до оволодіння технічними та організаційними засобами реалізації правил безпеки та охорони праці на підприємстві.

#### **б) спеціальні (фахові) компетентності (СК)**

СК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері готельного і ресторанного господарства.

СК 4. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах готельного та ресторанного господарства.

СК 5. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткуваннями та обладнаннями для закладів готельного та ресторанного господарства з метою раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

СК 6. Здатність визначати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

СК 7. Здатність планувати, аналізувати і контролювати власну роботу і роботу обслуговуючого персоналу.

СК 9. Здатність забезпечувати безпеку основних та додаткових послуг у закладах готельного і ресторанного господарства.

СК 13. Здатність організувати процес надання готельних послуг у засобах розміщення відповідно до функціональної схеми організації діяльності підприємства

СК 15. Здатність застосовувати знання технологічного процесу виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

СК16. Здатність застосовувати отриманні знання і практичні навички під час проходження практичних занять в лабораторіях Коледжу для здійснення технологічних процесів у закладах готельно-ресторанного господарства.

### **Очікувані результати навчання**

РН 1. Застосовувати нормативно- правові акти у професійній діяльності.

РН 2. Знати свої права як члена суспільства, цінності громадянського суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина України.

РН 5. Застосовувати принципи соціальної відповідальності і громадської свідомості під час виконання професійних обов'язків.

РН 8. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах готельного та ресторанного господарства.

РН 11. Координувати роботу обслуговуючого персоналу відповідно до його посадових інструкцій.

РН 12. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 15. Професійно виконувати завдання у стандартних, нових та надзвичайних, екстремальних ситуаціях.

РН 17. Застосовувати знання технологічного процесу під час виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства

## 2. Календарно-тематичний план дисципліни

№	Назва розділів і тем	Кількість годин			
		Усього	Лекції	Практичні	Самостійні
1	2	3	4	5	6
1	Тема. Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства.	18	4	4	10
2	Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.	20	4	4	12
3	Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.	18	4	4	10
4	Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.	18	4	4	10
5	Тема. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.	18	4	4	10
6	Тема. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.	20	4	4	12
7	Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу готельно-ресторанних комплексів.	18	4	4	10
8	Тема. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та не мікробного походження у готельно-ресторанних комплексів.	20	4	4	12
<b>Всього:</b>		<b>150</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>86</b>

### 3. Теми і плани лекційних занять

#### *Лекція 1-2*

*Тема. Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку. Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні. Санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства*

План:

1. Походження понять гігієна і санітарія.
2. Роль Гіппократа у розвитку гігієни.
3. Санітарно-гігієнічне обстеження як один із методів дослідження в галузі санітарії і гігієни.
4. Державний санітарний нагляд за закладами ресторанного господарства. Його суть та особливості.

#### *Лекція 3-4*

*Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно-ресторанних комплексів.*

План:

1. Навколишнє середовище та його значення у системі забезпечення діяльності закладів ресторанного господарства.
2. Гігієна повітря, води, ґрунту, нормативні та законодавчі акти з охорони навколишнього середовища.
3. Гігієнічні вимоги до вентиляції, природного та штучного освітлення, опалення у закладах ресторанного господарства.
4. Гігієнічні принципи видалення відходів із закладів ресторанного господарства.

#### *Лекція 5-6*

*Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.*

План:

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення адміністративних і побутових приміщень в закладах ресторанного господарства.
2. Ізоляція побутових приміщень від виробничих цехів - як обов'язкова санітарна вимога.
3. Санітарні вимоги до планування санвузлів і їх тамбурів в закладах ресторанного господарства.
4. Санітарні вимоги до планування побутових приміщень.

#### *Лекція 7-8*

*Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання готельно-ресторанних комплексів та особистої гігієни персоналу.*

План:

1. Дезінфекція як одна із вимог до утримання готельно-ресторанних комплексів. Методи дезінфекції.

2. Правила та види дезинфекції.
3. Вимоги до особистої гігієни працівників готельно – ресторанних комплексів.
4. Санітарні вимоги до гігієни тіла та рук.
5. Вимоги до санітарного одягу. Його призначення.

#### *Лекція 9-10*

*Тема. Основні складові компоненти їжі, їх гігієнічна характеристика.*

План:

1. Загальна характеристика їжі.
2. Класифікація основних компонентів їжі.
3. Харчові і нехарчові компоненти їжі.
4. Гігієнічна характеристика компонентів їжі в залежності від їх складу.

#### *Лекція 11-12*

*Тема. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продуктів харчування.*

План:

1. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів із м'яса.
2. Санітарно – гігієнічні вимоги до ковбасних виробів.
3. Санітарно – гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.
4. Гігієнічні вимоги до виробництва кисломолочних продуктів.
5. Санітарно – гігієнічна оцінка зернових продуктів і круп.

#### *Лекція 13-14*

*Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу готельно-ресторанних комплексів.*

План:

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування продуктів харчування, їх приймання та зберігання у закладах ресторанного господарства.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів кулінарної обробки продуктів харчування.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до холодних страв, виготовлення кремових кондитерських виробів, виробів, смажених у фритюрі, виробництва м'якого морозива.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції у філіалах закладу, буфетах, роздрібній торгівельній мережі.



## *Лекція 15-16*

*Тема. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробного та не мікробного походження у готельно-ресторанних комплексах*

План:

1. Класифікація харчових отруень.
2. Харчові отруєння мікробного походження.
3. Харчові отруєння немікробного походження.
4. Розслідування харчових отруень.

### **4. Теми і плани практичних занять**

#### **Практичне заняття № 1**

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

План:

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.

#### **Практичне заняття № 2**

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

План:

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. 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.

### **Практичне заняття № 3**

*Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємнопланувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю*

План:

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-гігієнічних вимог до проектування і будівництва закладів ресторанного господарства, забезпечення поточності виробництва, раціональної організації праці, дотримання техніки безпеки, профілактика харчових отруень, зберігання харчових продуктів.

### **Практичне заняття № 4**

*Тема. Особиста гігієна персоналу*

План:

1. Гігієнічні вимоги до працівників закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Санітарний одяг, правила використання і зберігання.
3. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення.
2. Правила допуску до роботи персоналу підприємств, періодичне обстеження.

### **Практичне заняття № 5**

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

План:

1. Аналіз санітарногігієнічних вимог до транспортування харчових продуктів.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до прийому та зберігання ХП.
1. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції.

## **Практичне заняття № 6**

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

План:

4. Санітарна характеристика механічного обладнання. Гігієнічні вимоги до миття та дезінфекції, розміщення і т. ін. Гігієнічні вимоги до обладнання.
1. Санітарна характеристика немеханічного обладнання, їхнє розміщення та санітарна обробка.
2. Гігієнічні вимоги до посуду.
3. Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів та тари.

## **Практичне заняття № 7**

*Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства*

План:

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.
1. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення і реалізації кондитерських виробів.

## **Практичне заняття № 8**

*Тема. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів*

План:

1. Захворювання мікробного походження, профілактика в умовах закладів ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань.
2. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники, шляхи передачі, умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів.
3. Харчові отруєння небактеріального походження. Профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.

## 5. Теми і завдання/питання для самостійної роботи студентів.

*Тема Розвиток санітарної служби України. Українська школа гігієністів харчування.*

План:

1. Етапи розвитку санітарної служби України.
2. Роль санітарної служби України в охороні здоров'я.
3. Державна санітарна служба України як ефективна складова охорони здоров'я.
4. Зародження української школи гігієністів харчування.
5. Суть діяльності школи.

*Тема Хімічний склад повітря, його санітарно-гігієнічне значення. Гігієна опалення та вентиляції приміщень готельно-ресторанних комплексів.*

План:

1. Особливості хімічного складу повітря, його якість.
2. Санітарно-гігієнічне значення повітря.
3. Гігієнічні вимоги до опалення та вентиляцій приміщень готельно-ресторанних комплексів.
4. Способи дотримання гігієнічних вимог, які висувуються до опалення та вентиляції в приміщеннях готельно-ресторанних комплексів.

*Тема Санітарні правила для закладів готельно-ресторанного господарства.*

План:

1. Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі.
2. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень.
3. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства.

*Тема Охорона продуктів харчування від шкідливого впливу факторів довкілля.*

План:

1. Контроль та нагляд за якістю і безпекою продуктів харчування.
2. Групи забруднювачів продуктів харчування.
3. Закон України про "Пестициди і агрохімікати".

*Тема Зонування території для будівель готельно-ресторанної сфери.*

План:

1. Суть зонування території.
2. Особливості зонування території для будівель готельно-ресторанної сфери.
3. Стандарти зонування території.

*Тема Гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства, які розташовуються в окремих будівлях, житлових будинках, на промислових підприємствах. Гігієнічні вимоги до мікроклімату приміщень готельно-ресторанних комплексів.*

План:

1. Гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства визначаються залежно від ступеня централізації виробництва, типу закладу, – функціонального призначення, форми обслуговування, потужності і місткості, рівня технічного оснащення.
2. Заборона розташування закладів ресторанного господарства в промислових будівлях.
3. Параметри мікроклімату приміщень готельно-ресторанних комплексів.

*Тема Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду і проектування камер для харчових відходів.*

План:

1. Особливості проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду.
2. Заборона використання скляних перегородок в приміщеннях для миття столового та кухонного посуду.
3. Особливості проектування камер для харчових відходів.
4. Правила транспортування харчових відходів.

*Тема Санітарно-гігієнічні вимоги до миття та знезараження посуду, обладнання, інвентарю. Заходи боротьби з комахами та гризунами.*

План:

1. Перелік чистячих, миючих і дезінфікуючих засобів, допущених до вживання органами СЕС.
2. Вимоги до обробки обладнання та інвентарю.
3. Методи боротьби з комахами та гризунами.
4. Використання спеціальних засобів при боротьбі з комахами і гризунами.

*Тема Повноцінні білки, їх гігієнічне значення. Продукти харчування, що містять повноцінні білки. Вегетаріанство: за та проти.*

План:

1. Поняття повноцінні білки.
2. Гігієнічні норми білків.
3. Класифікація продуктів харчування, які містять повноцінні білки.
4. Поняття вегетаріанство.
5. Плюси та мінуси вегетаріанства.

*Тема Роль поліненасичених жирних кислот у харчуванні. Значення клітковини та пектинових речовин у харчуванні.*

План:

1. Поняття поліненасичених жирних кислот.
2. Поліненасичені жирні кислоти як найбільш сконцентроване джерело енергії.
3. Роль клітковини і пектинових речовин у харчуванні.

*Тема Гіпо-, гіпер- та авітамінози: причини виникнення, ознаки прояву.*

План:

1. Визначення гіпо-, гіпер-, та авітамінозу.
2. Сезонні прояви гіпо-, гіпер-, та авітамінозу.
3. Основні причини виникнення та ознаки прояву гіпо-, гіпер-, та авітамінозу.

*Тема Макроелементи та мікроелементи: основні представники, добові потреби, значення у харчуванні.*

План:

1. Визначення понять макроелементи та мікроелементи.
2. Кисень як один із представників макроелементів.
3. Бром, бор, ванадій – як основні представники мікроелементів.

*Тема Гігієнічна експертиза, її головні завдання.*

План:

1. Поняття гігієнічна експертиза.
2. Суть та особливості проведення гігієнічної експертизи.
3. Визначення властивостей, які характеризують якість харчових продуктів, харчову цінність та їх нешкідливість для здоров'я людини – як одне із головних завдань гігієнічної експертизи.

*Тема Безпечність продуктів харчування. Пастеризація та стерилізація молока.*

План:

1. Основні методи дотримання безпечності продуктів харчування.
2. Поняття пастеризації та стерилізації.
3. Суть пастеризації та стерилізації.

*Тема Показники доброякісності охолодженого м'яса. Санітарно-гігієнічна оцінка якості швидкозаморожених страв.*

План:

1. Процес охолодження м'яса.
2. Температура як один з показників доброякісності охолодженого м'яса.
3. Проведення санітарно-гігієнічної оцінки якості швидкозаморожених страв.

*Тема Санітарно-гігієнічні вимоги до роздавання страв. Заходи профілактики виникнення харчових отруень і профілактики виникнення біогельмінтозів.*

План:

1. Перевірка кухарем якості страви перед роздачею – як одна із санітарно-гігієнічних вимог до роздавання страв.
2. Поняття про харчові отруєння.
3. Біогельмінтози.
4. Механізми профілактики харчових отруень і біогельмінтозів.

### **6. Методи активізації навчального процесу**

Класичні лекції, лекції проблемного характеру, лекції-бесіди, семінарські заняття, семінари-дискусії, практичні заняття, лабораторні заняття, реферування; повідомлення за темою (усна доповідь); розв'язування творчих завдань; виконання студентами завдань для самостійного опрацювання; індивідуальні консультації для студентів.

### **7. Система поточного та підсумкового контролю знань.**

Поточний контроль: письмове або усне опитування, тести, індивідуальна або колективна презентація (представлення виконаного завдання); підготовка доповіді; перевірка конспекту; захист виконаних завдань, захист курсової роботи та ін.

Підсумковий контроль: екзамен.

### **Питання самоконтролю для підготовки до екзамену**

1. Надайте гігієнічну характеристику фізичних властивостей повітря.
2. Назвіть хімічний склад повітря. Яке його санітарне значення?
3. Назвіть хімічний склад, фізичні властивості, бактеріологічні показники питної води.
4. Які існують гігієнічні нормативи якості питної води? Яка ГДК хімічних речовин, що впливають на органолептичні властивості води?
5. Які основні методи застосовують для покращення якості води на підприємстві? Надайте їхню характеристику.
6. Гігієнічна характеристика джерел та систем водопостачання, її сутність.
7. Назвіть властивості ґрунту та його склад. Яке епідеміологічне значення ґрунту?
8. Як відбувається самоочищення ґрунту?

9. Які гігієнічні вимоги висувають до опалення закладів ресторанного господарства? Як мікроклімат приміщень впливає на теплообмін організму?
- 10.Надайте гігієнічну характеристику різних систем опалювання.
- 11.Назвіть гігієнічні вимоги до вентиляції закладів ресторанного господарства.
- 12.Які гігієнічні вимоги висувають до освітлення закладів ресторанного господарства?
- 13.Назвіть гігієнічні нормативи природного та штучного освітлення приміщень і цехів закладів ресторанного господарства.
- 14.У чому полягає гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації?
- 15.Які санітарні вимоги висувають до утримання території закладів ресторанного господарства?
- 16.Які санітарні вимоги висувають до утримання території закладів ресторанного господарства?
- 17.Які санітарно-гігієнічні вимоги пред'являються до матеріалів, з яких виготовляється обладнання, інвентар, посуд і тара на підприємство харчування.
- 18.Які санітарні вимоги необхідно пред'являти до торгово-технологічного устаткування?
- 19.Назвіть методи дезінфекції та надайте їх гігієнічну характеристику.
- 20.Які засоби дезінфекції застосовуються у закладах ресторанного господарства? Надайте характеристику дезінфікуючих засобів.
- 21.Чому обробні дошки повинні бути промарковані?
- 22.Які санітарні вимоги висувають до миття та обеззараження обладнання та інвентарю?
- 23.Санітарні вимоги до миття та зберігання кухонного посуду. Санітарні вимоги до миття столового посуду і столових приборів.
- 24.Які існують правила приготування основного та робочих дезінфікуючих розчинів?
- 25.Назвіть методи дератизації і дезінсекції та надайте їхню гігієнічну характеристику.
- 26.Як відбувається лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства?
- 27.У чому полягає особиста гігієна працівників закладів харчування?
- 28.Які існують профілактичні медичні огляди для працівників підприємств харчування?
- 29.Яка санітарна та нормативно-технічна документація відображає якість харчових продуктів за критеріями безпеки?
- 30.Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів за критеріями безпеки?
- 31.Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до ковбасних виробів?
- 32.Як здійснюється санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання?



33. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних виробів за критеріями безпеки?
34. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів за критеріями безпеки?
35. Якою є процедура санітарно-епідеміологічної оцінки молока, отриманого від хворих тварин?
36. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів?
37. Які критерії безпеки яєць дієтичних, столових та яєчних продуктів?
38. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів і ягід?
39. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів? Які критерії їх безпеки?
40. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок і смакових товарів.
41. Які санітарно-гігієнічні вимоги пред'являються до матеріалів, з яких виготовляється обладнання, інвентар, посуд і тара на підприємство харчування?
42. Які санітарні вимоги необхідно пред'являти до торгово-технологічного устаткування?
43. Назвіть методи дезінфекції та надайте їх гігієнічну характеристику.
44. Які засоби дезінфекції застосовуються у закладах ресторанного господарства? Надайте характеристику дезінфікуючих засобів.
45. Чому обробні дошки повинні бути промарковані?
46. Які санітарні вимоги висувають до миття та обеззараження обладнання та інвентарю?
47. Санітарні вимоги до миття та зберігання кухонного посуду. Санітарні вимоги до миття столового посуду і столових приборів.
48. Які існують правила приготування основного та робочих дезінфікуючих розчинів?
49. Назвіть методи дератизації і дезінсекції та надайте їхню гігієнічну характеристику.
50. Як відбувається лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства?
51. У чому полягає особиста гігієна працівників закладів харчування?
52. Які існують профілактичні медичні огляди для працівників підприємств харчування.

**8. Критерії оцінювання знань, вмінь, компетентностей здобувачів освіти з навчальної дисципліни»:**

Бали / Рівні навчальних досягнень	Критерії оцінювання
«Відмінно» / Високий	Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких навчальний матеріал відтворюється в повному обсязі, відповідь правильна, обґрунтована, логічна, містить аналіз і

	<p>систематизацію, зроблені аргументовані висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу і показує при цьому глибоке оволодіння лекційним матеріалом, здатний висловити власне ставлення до альтернативних міркувань з конкретної проблеми, проявляє вміння самостійно та аргументовано викладати матеріал. Практичне завдання виконане правильно, як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом</p>
«Добре» / Достатній	<p>Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюється значна частина навчального матеріалу. Здобувач освіти виявляє знання і розуміння основних положень з навчальної дисципліни, певною мірою може аналізувати матеріал, порівнювати та робити висновки. Здобувач освіти активно працює протягом усього курсу, питання висвітлює повно, висвітлення їх завершене висновками, виявлене вміння аналізувати факти й події, а також виконувати навчальні завдання. У відповідях допущені несуттєві помилки, в усних відповідях – неточності, деякі незначні помилки, має місце недостатня аргументованість при викладенні матеріалу, нечітко виражене ставлення слухача до фактів.</p>
«Задовільно» / Середній	<p>Оцінюється завдання, що містить відповіді, в яких відтворюються основні положення навчального матеріалу на рівні запам'ятовування без достатнього розуміння; здобувач освіти у цілому оволодів суттю питань з даної теми, виявляє знання лекційного матеріалу, навчальної літератури, намагається аналізувати факти й події, робити висновки. Але на заняттях поводить себе пасивно, відповідає лише за викликом викладача, дає неповні відповіді на запитання, припускається грубих помилок при висвітленні теоретичного матеріалу. У практичних завданнях припущені несуттєві помилки.</p>
«Незадовільно» / Початковий	<p>Оцінюється завдання, що не виконане, або містить відповіді на рівні елементарного відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, фрагментів навчального матеріалу. Здобувач освіти виявив неспроможність висвітлити питання чи питання висвітлені неправильно, безсистемно, з грубими помилками, відсутні розуміння основної суті питань, висновки, узагальнення. У відповідях та практичному завданні припущені суттєві помилки.</p>

## 9. Література

### Основні рекомендовані джерела

1. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельноресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.
3. Машир, Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 396 с.
4. Л.М. Мостова, О.В. Новікова. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.: Ліра-К, 2010. 96-100с.
5. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник/ Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р.-Суми: Університетська книга, 2015. 160-175 с.
6. Кравченко Т.В., Попова Н.М.: Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с
7. А. О. Бондар. Гігієна та санітарія в галузі : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2023. – 38 с.

### Додаткова

1. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для учнів проф.-техн. навч. закладів. – К.: Техніка, 2003. 36-48 с.
2. Возіанова, Ж. І. Інфекційні і паразитарні хвороби [Текст]: навч. посібник. Т. 3 / Ж. І. Возіанова. - К.: Здоров'я, 2003. 848 с.
3. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. 61-65 с.
4. Радченко Л.А. Обслуговування на підприємствах харчування. – РнД.: Фенікс, 2004. 80-92с.
5. Усов В.В. Організація обслуговування в ресторанах. Практичний посібник. – М.: Вища школа, 2005. 20-35с.