
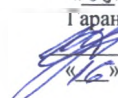


МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

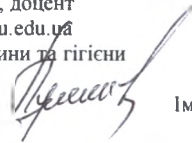
Кафедра ветеринарної медицини та гігієни


«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Перший проректор
Дмитро БАБЕНКО
«03» 07 2023 р.
Гарант освітньої програми

Ірина БАНЄВА
«16» 07 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Гігієна та санітарія в галузі»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма	Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	<u>3-й</u>
Форма здобуття освіти	<u>денна</u>
Викладач	Бондар Алла Олександрівна, канд. с.-г. наук, доцент aobondar@mnau.edu.ua

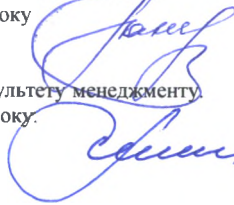
Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни
Протокол № 11 від «20» квітня 2023 року.
Завідувач кафедри



Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технологій виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «17» травня 2023 року
Голова науково-методичної комісії



Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «15» червня 2023 року.
Голова вченої ради



Олена ШЕБАНИНА

Миколаїв
2023

<p>1. Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>Одним із видів ресторанно-готельного сервісу є надання послуг ресторанными підприємствами, що пов'язано з виробництвом та реалізацією харчових продуктів. Призначення навчальної дисципліни є формування компетенцій з технологій виробництва й реалізації та кондитерської продукції у закладах ресторанного господарства із заданими властивостями при використанні сучасних технологічних засобів, якісної та безпечної, як для споживачів, так і для оточуючого середовища.</p>
<p>2. Мета навчальної дисципліни</p>	<p>Метою вивчення дисципліни є опанування здобувачами вищої освіти теоретичних основ організації роботи закладів ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.</p>
<p>3. Компетентності</p>	<p><i>Інтегральна компетентність:</i> ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.</p> <p><i>Загальні компетентності:</i> ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><i>Спеціальні (фахові) компетентності:</i> СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності. СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог</p>

	споживачів у сфері гостинності.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p><i>PH 01.</i> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><i>PH 07.</i> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p><i>PH 12.</i> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><i>PH 22.</i> Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.</p>

5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:	
- лекції		90 годин/ 3,0 кредити
- практичні заняття		30 годин/ 1,0 кредит
- самостійна робота		14 годин/ 0,5 кредити
		46 годин/ 1,5 кредити

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	пз	сам. роб.
1	Основи санітарії і гігієни. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення закладів готельно-ресторанного господарства	6	4	12
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища	10	8	12
3	Особиста гігієна персоналу закладів готельно-ресторанного господарства	4		12
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів готельно-ресторанного господарства	10	2	10
Всього:		30	14	46

Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

і. Порядок та критерії оцінювання

Підсумковий контроль полягає в оцінюванні рівня підготовленості здобувачів вищої освіти до виконання конкретних робіт, повноти та якості засвоєння здобувачами вищої освіти навчального матеріалу за темами, змістовими модулями навчальної дисципліни та виконання завдань відповідно до робочої програми навчальної дисципліни. Контроль знань дисципліни для здобувачів вищої освіти здійснюється виконанням контрольних робіт, тестів на практичних заняттях, виконання презентацій, рефератів, участь у науковій роботі.

Рейтингова оцінка знань забезпечує: мотивацію здобувачів вищої освіти до систематичної роботи впродовж семестру; підвищенням ролі самостійної роботи та ролі індивідуального навчання; розширення можливостей для розкриття здібностей здобувачів вищої освіти, розвитку їх творчого мислення.

По закінченню семестру студент допускається до іспиту за таких підстав:

- набрано 36 семестрових балів;

- при набраних балах є бажання поліпшити рейтинг й оцінку.

Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		max	min	max	min
1 модуль					
Контрольна робота	2	7,5	4,5	15	9
Гестування	1	7,5	4,5	7,5	4,5
Підготовка реферату	1	7,5	4,5	7,5	4,5
2 модуль					
Контрольна робота	2	7,5	4,5	15	9
Підготовка презентації	1	7,5	4,5	7,5	4,5
Наукова робота	1	7,5	4,5	7,5	4,5
За семестр				60	36
Екзамен				40	24
Всього				100	60

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою

90 - 100	A	5 (відмінно)
82 - 89	B	4 (добре)
75 - 81	C	4 (добре)
64 - 74	D	3 (задовільно)
60 - 63	E	3 (задовільно)
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання 2 (незадовільно)*
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни 2 (незадовільно)*

*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ

7. Політика курсу

Політика курсу визначається системною вимогою, які викладач пред'являє до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.

Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті. Пропущені заняття відпрацьовувати відповідно затвердженого графіку консультацій. Академічна недоброчесність є несумісними з принципами викладання курсу, з чим здобувачі вищої освіти ознайомлюються під час першого заняття. Додаткові вимоги формулюються викладачем враховуючи специфіку навчальної дисципліни.

Основні принципи проведення занять:

- відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку;
- усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін;
- різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;
- курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для

	<p>здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання;</p> <p>- протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.</p>
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<p style="text-align: center;">Базова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гігієна та санітарія в галузі : конспект лекцій / уклад.: Т. Ф. Кравченко, І. В. Черевко. Любешів, 2020. 40 с. 2. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В. Євлаш та ін. Харків : ХДУХТ, 2019. 246 с. 3. Гуць В. С., Коваль О .А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : Ліра-К, 2019. 568 с. 4. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад. Т. В. Кравченко, Н. М. Попова. Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. 273 с. <p style="text-align: center;">Допоміжна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гігієна та санітарія галузі [Електронний ресурс] : методичні рекомендації для виконання практичних занять для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" освітньої спеціальності 241 - "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання / уклад. А. О. Бондар. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 50 с. - Режим доступу : http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7569. 2. Гігієна та санітарія в галузі : курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти / уклад. А. О. Бондар. Миколаїв : МНАУ, 2023. 38 с. URL: https://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/12943. <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Безсонний В. Л. Санітарія та гігієна закладів готельно-ресторанного господарства у період карантину // Сучасні і напрями розвитку інформаційно-комунікаційних технологій та засобів

	<p>управління. матеріали XI міжнар. наук.-техн. конф., 8-9 квіт. 2021 р. : тези допов. Харків, 2021. Т. 2. : секції 3-5. URL : http://repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/25329.</p> <p>2. Буряк В., Скрипник К. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства під час карантину // Сучасні тенденції та стратегії розвитку готельно-ресторанного бізнесу. 2020. URL : http://sportsience.ldufk.edu.ua/index.php/trends/article/view/908/879.</p> <p>3. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В. Євлаш та ін. Харків : ХДУХТ, 2019. 233с. URL:https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/8597/1/Hyhuuena_sanitariya_2019_NP.pdf.</p> <p>4. Давидова О. Ю., Сегеда І. В., Колонтаєвський О. П. Гігієна і санітарія в галузі : конспект лекцій для студентів усіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа / Харків нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 38 с. URL: https://eprints.kname.edu.ua/56754/1/151.</p> <p>5. Крапля А. І. Дезінфекційна обробка готелів // Інтердез. 2020. URL : https://uk.interdez.com.ua/press/dezinfekciya-v-otelyah-dezinfekcionnaya-obrabotka-gostinic.html.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Можливості набуття програмних результатів в умовах інклюзивної освіти передбачають виконання у повному обсязі всіх видів завдань особами з особливими освітніми потребами.</p> <p>В університеті вхід облаштовано пандусом. Є кнопка виклику чергового. Є відповідальні особи, які організують освітній процес (декан, заступники декана, куратор).</p> <p>Можливість дистанційного (або очно-дистанційного) навчання через:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему Moodle – лекційний матеріал, практичні завдання, презентаційні матеріали, відеоматеріали; https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1931 - платформи онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо;

	<ul style="list-style-type: none"> - електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів; http://dspace.mnau.edu.ua/jspsui/ - аудіо- та відеоповідомлення з матеріалами, поясненнями особливостей завдань та напрямками їх виконання тощо; - спілкування через електронну пошту aobondar@mnau.edu.ua та телефонний зв'язок 0666122638; - залучення до освітньо-наукових заходів в онлайн-режимі; - індивідуальний підхід до викладення матеріалу навчальної дисципліни; - можливість залучення до освітнього процесу куратора академічної групи та людини, яка знаходиться поряд зі здобувачем вищої освіти з особливими освітніми потребами (батьки, сестра, брат та інших).
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Робоча програма дисципліни https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1632&notifiededitingon=1 (її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-zoohygien/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua).</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри


(підпис)

Алла БОНДАР