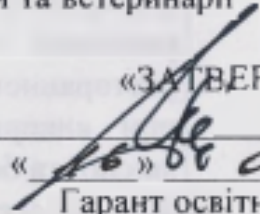


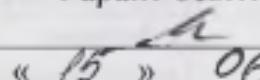
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра зоогієни та ветеринарії

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

 Д. В. Бабенко
« 16 » 06 2020 р.

Гарант освітньої програми

 О. В. Калюжна
« 15 » 06 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

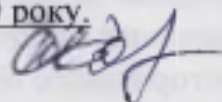
«Гігієна та санітарія галузі»

Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	241 – «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо - наукова програма	«Готельно-ресторанна справа»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	3-й
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладач	Бондар Алла Олександрівна, к. с.-г. н., доцент lady.alla2702@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри зоогієни та ветеринарії

Протокол № 10 від «20» травня 2020 року.

Завідувач кафедри

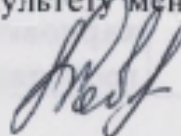


С. П. Кот

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол № 11 від «10» 06 2020 року.

Голова науково-методичної комісії

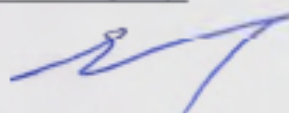


Г. В. Коваленко

Схвалено на засіданні вченої ради факультету менеджменту.

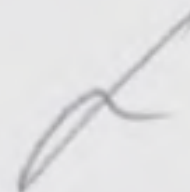
Протокол № 13 від «11» 06 2020 року.

Голова вченої ради



О. В. Шебаніна

Миколаїв
2020



Гігієна та санітарія галузі. Бондар А. О.

1. Призначення навчальної дисципліни	<p>Одним із видів ресторанно-готельного сервісу є надання послуг ресторанами 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>
2. Мета навчальної дисципліни	<p>Метою вивчення дисципліни є опанування здобувачами вищої освіти теоретичних основ організації роботи закладів ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.</p>
3. Компетентності	<p>ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. ФК 12. Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.</p>
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p>
<p>знати:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основні санітарні вимоги організації технологічного процесу виробництва; - упорядкування закладів ресторанного господарства; - надавати санітарно-гігієнічну оцінку якості харчових продуктів та їх зберігання в закладах ресторанного господарства; - основні причини і заходи профілактики харчових отруень у закладах ресторанного господарства.

вміти:	<p>- визначати показники мікроклімату приміщень: температуру та вологість повітря, рух повітря, хімічний склад повітря, механічні домішки та мікробіологічні показники санітарного стану повітря;</p> <p>- розробляти заходи щодо дотримання належного санітарного стану на підприємствах ресторанного господарства;</p> <p>- здійснювати постійний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до утримання приміщень, технологічного обладнання, інвентарю, кухонного і столового посуду, тари;</p> <p>- забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до відходів на підприємствах ресторанного господарства.</p>			
5. Опис навчальної дисципліни	<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <p>- лекції</p> <p>- практичні заняття</p> <p>- самостійна робота</p>	<p><i>90 годин/ 3,0 кредити</i></p> <p><i>30 годин/ 1,0 кредити</i></p> <p><i>30 годин/ 1,0 кредити</i></p> <p><i>30 годин/ 1,0 кредити</i></p>		
Календарний план*				
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		ЛК	ПЗ	сам. роб.
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства, навколишнього середовища	14	14	14
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень та особистої гігієни персоналу	16	16	16
Всього:		30	30	30
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу				

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Поточний контроль знань здійснюється шляхом виконання контрольних, самостійних робіт на практичних заняттях, письмового тестування, тестування за допомогою ПЕОМ, а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Проте підсумковий контроль – шляхом проведення іспиту в письмовій формі по питаннях, що розглядаються і затверджуються на засідання кафедри. Оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Студенти, які набрали впродовж семестру 60 балів одержують іспит без його складання. По закінченню семестру студент допускається до іспиту за таких підстав:</p> <ul style="list-style-type: none"> - набрано 36 семестрових балів; - при набраних балах є бажання поліпшити рейтинг й оцінку. <p>Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.</p>
--	--

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
Тестування	1	7,5	4,5	7,5	4,5
Самостійна робота	1	7,5	4,5	7,5	4,5
2 модуль					
Контрольна робота	2	7,5	4,5	15	9
Тестування	1	7,5	4,5	7,5	4,5
Самостійна робота	1	7,5	4,5	7,5	4,5
За семестр				60	36
Іспит				40	24
Всього				100	60

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), звіту з практики, диференційованого заліку	для заліку
90 – 100	A	«5» – відмінно	зараховано
75 – 89	BC	«4» – добре	
60 – 74	DE	«3» – задовільно	
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з	не зараховано з

		можливістю повторного складання	можливістю повторного складання
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни
7. Політика курсу	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - 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. 		
8. Інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович – Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с. 2. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підруч. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2019. – 399 с. 3. Конспект лекцій з дидактичним забезпеченням до самостійної роботи студентів з дисципліни «Технологія ресторанних послуг» / уклад. А. І. Усіна, І. В. Сегеда – Харків : ХНАМГ, 2007. – 91 с. 		

	<p>4. Корзун В. Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. – К. : КНТЕУ, 2002. – 236 с.</p> <p>5. Олійник О. М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування / О. М. Олійник. – Л. : Оріяна-Нова, 1998. – 124 с.</p> <p>6. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809-ІУ : Закон України // Офіційний вісник України. – 2005. – № 42.</p> <p>7. Про охорону атмосферного повітря : закон України від 16 жовтня 1992 року № 2707-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 50. – С. 679.</p> <p>8. Про охорону навколишнього природного середовища : закон України від 25.06.1991 № 1264-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 41. – С. 547.</p> <p>9. Про питну воду та питне водопостачання : закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-ІІІ // Офіційний вісник України. – 2002. – № 6. – С. 1.</p> <p>10. Ростовський В. С. Барна справа : підруч. / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.</p> <p>11. Якубчак О. М. Гігієна продуктів тваринного походження / О. М. Якубчак, Т. В. Таран. – К. : ПрофКнига, 2017. – 596 с.</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua).</p>
<p>10. Доступ до матеріалів навчання</p>	<p>Робоча програма дисципліни https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1632&notifieditingon=1 (її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvptsb/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)

А. О. Бондар