

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
навчальних робіт

Вікторія СОВА

2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Санітарія та гігієна»

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

спеціальність

181 Харчові технології

відділення

Підприємництва

(назва відділення)

Робоча програма «Санітарія та гігієна»
(назва навчальної дисципліни)

для студентів
за галуззю знань 18 Виробництво та технології

спеціальністю 181 Харчові технології

освітньо-професійна
програма Харчові технології

«29» серпня 2025 року, - 13 с.

Розробник: Оксана ПОГОРІЛА, викладач вищої кваліфікаційної категорії, викладач-методист

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій


Н. Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.
Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова 
Д. Костюк

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Обов'язкова
Модулів – 2	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:
Загальна кількість годин – 90		4-й
		Семестр:
		7-й
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: аудиторних – 5 самостійної роботи – 3	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції:
		26 год.
		Практичні, семінарські:
		26 год.
		Лабораторні:
		0 год.
		Самостійна робота:
38 год.		
		Вид контролю:
		Диференційований залік

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 52/38

2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Санітарія і гігієна» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни переробних підприємств, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності. Забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх зберіганні та реалізації готової продукції.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Спеціальні компетентності (СК):

СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК13. Здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.

3. Передумови вивчення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Безпека життєдіяльності, охорона праці та екологія», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції».

4. Очікувані результати навчання

Результати навчання (РН):

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

6. Засоби оцінювання

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських (практичних) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести, задачі, вирішення ситуаційних завдань, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

7. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Основи гігієни та санітарії. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів громадського харчування

Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості

Вступ до гігієни та санітарії. Санітарний нагляд та санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування. Система НАССР. Санітарно-гігієнічні вимоги до роботи в закладах громадського харчування в т.ч. закладах готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни працівників. Гігієнічна експертиза харчових продуктів. Санітарна документація у закладах ресторанного господарства та організація санітарної підготовки персоналу.

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімкатів, антибіотиків тощо). Санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування

Навколишнє середовище і його значення в системі забезпечення діяльності закладів громадського харчування, ресторанного господарства. Гігієна повітря, води, ґрунту; нормативні та законодавчі акти з охорони навколишнього середовища. Гігієнічні вимоги до вентиляції, природного та штучного освітлення, опалення в закладах громадського харчування, ресторанного господарства.

Гігієнічні принципи видалення відходів із закладів ресторанного господарства. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування

Основні нормативні документи з проектування закладах ресторанного господарства. Вимоги до розміщення, генерального плану. Проектування виробничих приміщень в закладах ресторанного господарства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування та особистої гігієни працівників

Санітарні вимоги до утримання території та приміщень: засоби та терміни прибирання різних приміщень, інвентар для прибирання. 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. Складання графіків прибирання приміщень - щоденний, щотижневий, щомісячний з вказівкою об'єктів та засобів обробки залежно від призначення приміщення. Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка.

Особиста гігієна персоналу. Гігієнічні вимоги до працівників закладів харчової промисловості. Санітарний одяг, правила використання і зберігання. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. Правила допуску до роботи персоналу підприємств, періодичне обстеження.

Модуль 2 Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів та технологічних процесів у закладах харчової промисловості

Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'ясної сировини, рибних продуктів та санітарні вимоги до їх механічної обробки

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 виробках. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних кулінарних виробів - шматкових, порціонних і фаршевих виробів. Способи теплової обробки м'ясних продуктів.

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

Тема 6. Санітарно-гігієнічна оцінка якості яєчних та молочних продуктів

Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах харчової промисловості, у тому числі яєць водоплавної птиці та міражних. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних продуктів та консервів

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, фруктів, овочів та ягід.

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

Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових приправ.

Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.

Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.

Санітарно-гігієнічна оцінка плодів та овочів, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів); вплив умов технологічної обробки на руйнування токсичних речовин рослинних продуктів.

Тема 8. Критерії безпеки харчових продуктів

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів. Санітарні умови приймання та зберігання харчових продуктів. Вплив умов перевезення на якість харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до реалізації харчової продукції. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції

Тема 9. Захворювання, що передаються з продукцією закладів харчування та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Інфекційні захворювання та закономірності їх розповсюдження.

Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Збудники; шляхи передачі; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або для накопичення їхніх токсинів харчовому продукті; профілактика. Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Дезінфекційні заходи спрямовані безпосередньо на знищення інфекційного початку. Зоонозні інфекції: туберкульоз, ящур, сибірська виразка, бруцельоз тощо та їх профілактика.

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.

8. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
		л	сем	п	с.р.
Модуль 1. Основи гігієни та санітарії. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до закладів громадського харчування					
Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості	8	2	2		4
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування	12	4	2	2	4
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування	10	2		2	6
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників	13	4	2	2	5
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом по модулю 1	45	12	6	8	19
Модуль 2. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів та технологічних процесів у закладах харчової промисловості					
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'ясної сировини, рибних продуктів та санітарні вимоги до їх механічної обробки	8	2		2	4
Тема 6. Санітарно-гігієнічна оцінка якості яєчних та молочних продуктів	8	2		2	4
Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних продуктів та консервів	8	2		2	4
Тема 8. Критерії безпеки харчових продуктів	10	4		2	4
Тема 9. Захворювання, що передаються з продукцією закладів харчування та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики	9	4	2		3
Модульна контрольна робота № 2	2			2	
Разом по модулю 2	45	14	2	10	19
Усього годин	90	26	8	18	38

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1.	Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості 1. Санітарний нагляд та санітарне законодавство України в галузі гігієни харчування. Система HACCP. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до роботи в закладах громадського харчування в т.ч. закладах готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни працівників. 3. Гігієнічна експертиза харчових продуктів.	2

	4. Санітарна документація у закладах ресторанного господарства та організація санітарної підготовки персоналу. 5. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд.	
2.	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишньогосередовища та систем забезпечення закладів громадського харчування 1. Навколишнє середовище і його значення в системі забезпечення діяльності закладів громадського харчування, ресторанного господарства. 2. Гігієна повітря, води, ґрунту. 3. Місцева та центральна система опалення. 4. Гігієна вентиляції. Природна та штучна вентиляція. 5. Нормативні та законодавчі акти з охорони навколишнього середовища. 6. Характеристика дезінфікуючих засобів.	2
3.	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників 1. Нормативно-правова база санітарного контролю закладів громадського харчування в Україні. 2. Вимоги до розташування та планування закладів громадського харчування. 3. Санітарно-технічні вимоги до будівель та споруд. 4. Санітарні вимоги до приміщень та обладнання. 5. Вимоги до виробничих приміщень кухні. 6. Санітарні норми для складських приміщень. 7. Санітарно-побутові приміщення для персоналу. 8. Вимоги до залів обслуговування відвідувачів. 9. Особиста гігієна персоналу. 10. Санітарні вимоги до технологічних процесів. 11. Санітарний контроль та профілактика.	2
4.	Тема 9. Захворювання, що передаються з продукцією закладів харчування та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики 1. Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. 2. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів харчування. 3. Харчові отруєння не бактеріального походження. 4. Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами. 5. Розслідування харчових отруень.	2
	Разом	8

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми і зміст практичних занять	Кількість годин
1.	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишньогосередовища та систем забезпечення закладів громадського харчування 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря, води та ґрунту. 2. Визначення органолептичних властивостей води різних зразків. 3. Методи гігієнічного оцінювання комплексного впливу параметрів мікроклімату на теплообмін людини. 4. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація.	2

2.	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування 1. Гігієнічна експертиза типових проєктів підприємств закладів громадського харчування.	2
3.	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників 1. Гігієнічне оцінювання мийних засобів, санітарного одягу та особиста гігієна персоналу.	2
4.	Модульна контрольна робота № 1	2
5.	Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'ясної сировини, рибних продуктів та санітарні вимоги до їх механічної обробки 1. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки. 2. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса. 3. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.	2
6.	Тема 6. Санітарно-гігієнічна оцінка якості яєчних та молочних продуктів 1. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. 2. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних виробів. 3. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.	2
7.	Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних продуктів та консервів 1. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. 2. Критерії безпеки бомбажних консервів. 3. Санітарно-гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів, оцінка харчових домішок і смакових товарів.	2
8.	Тема 8. Критерії безпеки харчових продуктів 1. Методика експертного оцінювання харчових продуктів у закладах харчування.	2
9.	Модульна контрольна робота № 2	2
	Разом	18

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми та зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом	

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість годин
1.	Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості 1. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). 2. Санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.	4
2.	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів громадського харчування 1. Гігієнічні вимоги до природнього та штучного освітлення в закладах	4

	<p>харчової промисловості.</p> <p>2. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації, заходи щодо їх зменшення та захисту працівників від їхнього шкідливого впливу.</p> <p>3. Гігієнічні принципи видалення відходів із закладів харчування.</p> <p>4. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації.</p>	
3.	<p>Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів громадського харчування</p> <p>1. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.</p> <p>2. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах.</p>	6
4.	<p>Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів громадського харчування в т.ч. ресторанного господарства та особистої гігієни працівників</p> <p>1. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення.</p> <p>2. Правила допуску до роботи персоналу підприємств, періодичне обстеження.</p>	5
5.	<p>Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'ясної сировини, рибних продуктів та санітарні вимоги до їх механічної обробки</p> <p>1. 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 виробках.</p> <p>2. Санітарна оцінка і використання риби заснулої, зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами.</p>	4
6.	<p>Тема 6. Санітарно-гігієнічна оцінка якості яєчних та молочних продуктів</p> <p>1. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства, у тому числі яєць водоплавної птиці та міражних.</p> <p>2. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.</p>	4
7.	<p>Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних продуктів та консервів</p> <p>1. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових приправ.</p> <p>2. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.</p> <p>3. Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.</p>	4
8.	<p>Тема 8. Критерії безпеки харчових продуктів</p> <p>1. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.</p> <p>2. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції.</p> <p>3. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість.</p>	4
9.	<p>Тема 9. Захворювання, що передаються з продукцією закладів харчування та санітарно-гігієнічні основи їх профілактики</p> <p>1. Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.</p> <p>2. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів харчування.</p> <p>3. Харчові отруєння небактеріального походження.</p>	3
	Разом	38

13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, мультимедійний проєктор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

15. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль № 1 50					Модуль № 2 50					Всього балів	
T1	T2	T3	T4	МКР №1	T5	T6	T7	T8	T9		МКР №2
СЗ №1	ПЗ №1	ПЗ №2	ПЗ №3		ПЗ №4	ПЗ №5	ПЗ №6	ПЗ №7	СЗ №4		
7	5	8	5	15	7	7	7	7	7	15	100
	5		5								

Шкала оцінювання студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання диференційованого заліку
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

16. Рекомендовані джерела інформації

ОСНОВНА

Підручники (навчальні посібники)

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства/В.В. Євлаш та ін. – Х.: ХДУХТ, 2020. – 320 с.

2. Давидова О. Ю., Колонтаєвський О. П., Сегеда І. В. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства: підручник. Харків: ХНУМГ ім.О.М. Бекетова, 2024. – 234 с.

ДОПОМІЖНА

3. Євлаш В.В., Головка М.П, Прісс О.П., Серік М.Л./Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти / - Х.: ХДУХТ, 2019.- 246 с.

4. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2020. – 399 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

5.Продукти харчові. Національний стандарт України https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=57933

6. Державні будівельні норми України <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>

7.Законодавчі норми України <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

8.Система НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/

9.Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів <https://dpss.gov.ua/derzh-sanepidnaglyad>

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА»

Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою (поточний, модульний та підсумковий контроль (диференційований залік).

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 2-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

1 модуль - 1,5 (45 год.) – 50 балів;

2 модуль - 1,5 (45 год.) – 50 балів.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, виконання певних розрахунків тощо);
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
- виступ на семінарських заняттях (з рефератом, в дискусії);
- перевірка розв'язання завдань (задачі, окремі розрахунки) тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному/семінарському занятті оцінюються:

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів з практики;
- правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;

– оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Модульний контроль.

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна» є диференційований залік, який виставляється виключно за результатами поточного та модульного контролю (сума набраних балів за всі модулі). Залік виставляється під час останнього практичного заняття.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вмів успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.