

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

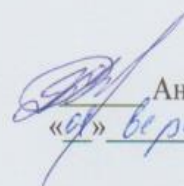
Відокремлений структурний підрозділ

«Любешівський технічний фаховий коледж

Луцького національного технічного університету»

**Випускна циклова (методична) комісія педагогічних працівників харчового
виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної справи**

ЗАТВЕРДЖЕНО

 Директор
Анатолій ХОМИЧ
«07» вересня 2026 р.

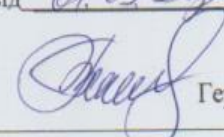
НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА В ГАЛУЗІ

Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи
Галузь знань	I Транспорт та послуги
Спеціальність	I2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа

Любешів 2026 р.

ДАНІ ПРО ПОГОДЖЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ

Розглянуто та схвалено на засіданні робочої проектної групи (РПГ) освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»	Протокол від <u>01.09.2016</u> № <u>1</u> Керівник РПГ  (підпис) <u>Кравченко Т.Ф.</u> (прізвище, ініціали)
Розглянуто та схвалено на засіданні випускної циклової (методичної) комісії педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування та готельно-ресторанної	Протокол від <u>01.09.2016</u> № <u>1</u> В.о. голови ВЦ(М)К  (підпис) <u>Муха Н.В.</u> (прізвище, ініціали)
Розглянуто і схвалено на засіданні методичної ради коледжу	Протокол від <u>01.09.2016</u> № <u>01</u> <u>Голова МР</u>  Герасимик-Чернова Т.П.

1. Загальна інформація про навчальну дисципліну	
Повна назва навчальної дисципліни	Санітарія та гігієна в галузі
Розробник(и)	Корх Альона Сергіївна, викладач першої категорії
Обсяг навчальної дисципліни	Обсяг навчальної дисципліни становить 3 кредитів ЄКТС, 90 годин Форма контролю – залік. Курсовий проект (робота) (за наявності) – не передбачено.
Мова(и) викладання	Українською мовою
2. Місце навчальної дисципліни в освітній програмі	
Статус дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна за освітньо-професійною програмою.
Передумови для вивчення дисципліни	Необхідні знання з: «Санітарія та гігієна в галузі» має тісні міждисциплінарні зв'язки із професійними дисциплінами, зокрема «Основи дієтичного харчування», «Нутріціологія», «Основи здорового харчування», «Основи гастрономії різних країн світу» тощо.
Обмеження	Обмеження відсутні
3. Мета та завдання навчальної дисципліни	
Мета курсу: опанування студентами теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення роботи закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства. Завдання курсу: закладення теоретичних основ гігієни та санітарії як науки (термінологія, закони, методи, принципи гігієнічного нормування, нормативно-методичне забезпечення застосування профілактичних заходів); відпрацювання практичних навичок щодо профілактики захворювань інфекційного та неінфекційного походження у відповідності до основ чинного законодавства України; розширення та активація у студентів здобутих раніше знань, умінь та навичок; проведення запобіжного та поточного санітарного нагляду; використання сприятливих оздоровчих факторів навколишнього середовища для зміцнення здоров'я людини.	

4. Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач в результаті вивчення дисципліни
Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі повинні набувати здатності отримувати компетентності: 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 2. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку

суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 8. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи чинного законодавства в сфері готельного та ресторанного господарства.

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

5. Програмні результати навчання

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

РН14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

6. Вимоги до знань і вмінь

Знати: - вплив на здоров'я людини шкідливих чинників внутрішнього і зовнішнього середовища; - основи профілактики аліментарних захворювань; - санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу при виробництві кулінарної продукції та наданні ресторанних і готельних послуг; - основи санітарного законодавства у закладах готельно-ресторанного господарства, санітарної експертизи харчових продуктів та профілактики харчових кишкових захворювань; - методи санітарного нагляду в галузі гігієни на підприємствах харчування; - основні гігієнічні норми та вимоги до проектування, організації роботи та експлуатації підприємств харчування та готельно-ресторанних комплексів; - міжнародний досвід з реалізації гігієнічних норм та правил у готельно-ресторанних комплексах.

Вміти: - оцінювати вплив окремих факторів навколишнього середовища на здоров'я людей; - оцінювати санітарно-гігієнічний стан навколишнього середовища, виробничих приміщень, приміщень для споживачів, харчових продуктів, персоналу та вплив їх на здоров'я людини; - дотримуватись основних гігієнічних принципів при організації технологічного процесу виробництва ресторанних та готельних послуг; - дотримуватись санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та харчових продуктів; - раціонально організувати санітарний режим підприємств ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, організації дозвілля тощо); - забезпечувати оптимальні гігієнічні умови під час трудової та оздоровчої діяльності.

7. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств.

Тема 3. Вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, вимоги до проектування і будівництва готелю.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства.

Тема 6. Особиста гігієна персоналу.

Тема 7. Впровадження принципів НАССР як системи забезпечення якості та безпечності харчової продукції. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання,

зберігання, реалізація).

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.

Тема 9. Вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.

8. Тематичне планування навчальної дисципліни

<i>Назва розділу і теми</i>	<i>Кількість годин</i>
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного	4
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств.	4
Тема 3. Вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, вимоги до проектування і будівництва готелю.	4
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів.	4
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	4
Тема 6. Особиста гігієна персоналу.	2
Тема 7. Впровадження принципів НАССР як системи забезпечення якості та безпечності харчової продукції. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація).	4
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства.	4
Тема 9. Вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.	4
Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів.	4
Всього по курсу	38

9. Критерії оцінки знань, умінь і навичок студентів

Контроль навчальної роботи здобувачів освіти і оцінювання здійснюються за 4-бальною (традиційною) шкалою:

Оцінка	Критерії оцінки
«2»	3 допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі елементи навчального матеріалу та викопує зі значними труднощами окремі елементи практичних завдань. Під час відповіді і при виконанні практичних завдань припускається суттєвих

«3»	Без достатнього розуміння відтворює основний навчальний матеріал та виконує практичні завдання з епізодичною допомогою викладача. З помилками дає визначення основних понять. Може частково аналізувати навчальний матеріал, порівнювати і робити висновки. Користується окремими видами технічної і конструктивно-технологічної документації. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається помилок. Які може частково виправити.
«4»	Володіє основним навчальним матеріалом в усній, письмовій і графічній формах та застосовує його при виконанні практичних завдань як в типових, так і в дещо ускладнених умовах. Дає визначення основних понять, аналізує, порівнює і систематизує інформацію та робить висновки. Його відповідь в цілому правильна, логічна і достатньо обгрунтована. Виконує практичні завдання з типовим алгоритмом з консультацією викладача. Усвідомлено користується довідковою інформацією. При відповіді та виконанні практичних завдань припускається несуттєвих помилок, які може виправити.
«5»	Володіє системними знаннями навчального матеріалу та ефективно їх застосовує для виконання практичних завдань, що передбачені навчальною програмою. Відповідь студента повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити і користуватися джерелами інформації, оцінювати отриману інформацію. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки. Робить аргументовані висновки. Бездоганно виконує практичні завдання як з використанням типового алгоритму, так і за самостійно розробленим алгоритмом.

10.Список рекомендованої літератури

Базова

1. Бардова В. Г. Санітарія і гігієна виробництва : підручник / за ред. В. Г. Бардова. Вінниця :Нова книга, 2020. 472 с
2. Бебешко П. С., Скоробега Ю. С., Коріняк О. П. Основи профілактичної медицини :підручник. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ : ВСВ «Медицина», 2011. 184 с.
3. Довженко Л. В., Лінькова І. К. Гігієна з основами екології : навчально-методичний посібник. Київ : ВСВ "Медицина", 2017. 49 с.
4. Даценко І.І. Санітарія і гігієна виробництва : навчальний посібник. Львів : “Афіша”, 2000.244 с.
5. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства :підручник. Суми : Університетська книга, 2012. 399 с.
6. Загальна гігієна : словник довідник. / І. І. Даценко, В. Г. Бардов, Г. П. Степаненко та ін. Львів : “Афіша”, 2001. 240 с.
7. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. Київ : КНТЕУ, 2002. 236 с.
8. Комунальна гігієна / Гончарук Є. Г., Бардов В. Г., Гаркавий С. І. та ін.; за ред. Є.Г.Гончарука. Київ : Здоров'я, 2003. 728 с.
9. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів. – навчальний посібник. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. - 441 с.
10. Смоляр В.І. Гігієна харчування. – К.: Здоров'я, 2000. – 296 с.
11. Ростовський В. С. Нутриціологія : підруч. / В. С. Ростовський , С. М. Шамян. – К. : Центручбової літератури, 2011. – 395 с.
12. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.

13. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія : курс лекцій для студ.напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. Київ : НУХТ, 2013. 170 с.
14. Якубчак О. М. Гігієна продуктів тваринного походження / О. М. Якубчак, Т. В. Таран. – К. :ПрофКнига, 2017. – 596 с.

Допоміжна

Законодавчі та нормативно-правові документи

1. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001р. №).
2. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби зкремом : Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 262 від 28.08.1997 р. - К., 1997.
3. Державні санітарні правила розміщення, улаштування та експлуатації оздоровчих закладів:Наказ Міністерства охорони здоров'я України № 172 від 01.04.2008. - К., 1996. - 36 с.
4. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р.
№ 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.
5. Про безпечність та якість харчових продуктів» : Закон України від 23 грудня 1997 р. №771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - №19. - Ст. 98.
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. Про охорону атмосферного повітря : закон України від 16 жовтня 1992 року № 2707-XII //Відомості Верховної Ради України. – 2001. –№ 50. – С. 679.
8. Про охорону навколишнього природного середовища : закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 41. – С. 547.
9. Про питну воду та питне водопостачання : закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III //Офіційний вісник України. – 2002. – № 6. – С. 1.
10. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-IV : Закон України. - К., 2005.
11. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
12. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К.,1994.
13. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003р.).
14. Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу : Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від
15. та якість харчових продуктів». № 2809-IV : Закон України. - К., 2005.
16. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].
17. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя

населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К., 1994.

18. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003р.).

19. Про затвердження Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу : Постанова Кабінету Міністрів України № 1272 від 24.09.2004 р. (із змінами і доповненнями, внесеними від 26.07.2006 р. №1022) // Офіційний вісник України. - 2004. - № 29.

20. Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309). -К., 2002. -52 с.

21. Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах : Наказ № 93 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 05.03.2004 р.

22. Про затвердження Порядку застосування фінансових санкцій за порушення санітарного законодавства : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 20.07.1995 р. № 135 (із змінами і доповненнями від 29.02.2000 р. 168 № 43).

23. Про охорону атмосферного повітря : Закон України від 21.06.2001 №48 (в редакції Закону №2556-III (2556-14). - ВВР. - 2001. - № 48. - Ст. 252.

24. Про охорону навколишнього природного середовища : Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. - К., 2006.

25. Про питну воду та питне водопостачання : Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III// Офіційний вісник України. - 2002. - № 6. -С. 1.

26. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них : Закон України від 05.02.2004 р. № 1461-ІУ // Відомості Верховної Ради України (ВВР). - 2003. - № 15. - Ст. 107.

27. Збірник важливих офіційних матеріалів з санітарних і протиепідеміологічних питань : у 6 т.

/ Міністерство охорони здоров'я. - К., 1995.-Т. 1, ч. 1, 2.

28. Про затвердження Методичних рекомендацій «Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки : Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 02.07.2004 р. № 329. - К., 2004. - 49 с.

29. Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи : Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. №9 120).