

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Ректор ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет

_____ **Олег КИРИЧЕНКО**

"_____"._____ 2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МІКРОБІОЛОГІЯ, ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь _____

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність _____

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітня програма _____

Готельно-ресторанна справа

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

наказ № 34 - 02 від 25.04.2024 р.

Статус навчальної дисципліни _____

обов'язкова

(обов'язкова або вибіркова)

Мова навчання: _____

українська

Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі // Робоча програма навчальної дисципліни. Дніпро : ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024. 11 с. (без додатків).

РОЗРОБНИК:

Груздєва О.В. к.х.н., доцент, доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в освітньому процесі протягом 5 років. 22.08. 2024 р., протокол №12.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі» є формування знань з основ мікробіології для наступного їх застосування у професійній діяльності, опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства

Набуті компетенції:

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК8. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК.13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 7. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних,

комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ПРН 24. Використовувати різноманітні інформаційні джерела для повного та всебічного аналізу управлінських, економічних та технологічних процесів готельно-ресторанної справи.

ПРН 25. Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття. Толерантно ставитися до осіб, що мають інші соціокультурні, гендерно-вікові відмінності, осіб з інвалідністю.

ПРН 26. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати професійної діяльності відповідно до чинних законодавчих, нормативно-правових актів щодо забезпечення діяльності закладів гостинності, відпочинку й оздоровлення.

Завданнями дисципліни є

- розкрити основи морфології та фізіології мікроорганізмів, поширення мікроорганізмів у природі, організмі людини та харчових продуктах;
- обґрунтувати значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів;
- засвоїти мікробіологічні процеси псування харчових продуктів і заходи їх профілактики;
- отримати практичні навички вивчення мікроорганізмів у обов'язі, необхідному для проведення санітарно-мікробіологічного контролю основних груп харчових продуктів та приміщень;
- ознайомити студентів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та

утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;

- навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв, організації з дотриманням санітарних вимог: відпочинку у номерах готелів; лікувально-оздоровчих заходів під час користування басейнами; при відвідуванні косметичних салонів та перукарень; організації дозвілля; проведенні видовищних заходів;

- довести майбутнім фахівцям галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;

- показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників готельно-ресторанних підприємств, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарної обробки харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- будову та основні метаболічні процеси у мікроорганізмів;
- значення мікробіологічних процесів при виробництві, переробці та зберіганні харчових продуктів;
- основних представників патогенних мікроорганізмів і основи профілактики харчових захворювань;
- особливості мікрофлори основних груп харчових продуктів;
- техніку безпеки при роботі з мікроорганізмами;
- вплив чинників зовнішнього середовища на мікроорганізми та їх екологію.
- науково-обґрунтовані санітарно-гігієнічні вимоги до влаштування підприємств ресторанного та готельного господарств та факторів зовнішнього середовища;
- санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, які забезпечують поточність технологічних процесів та раціональне розташування приміщень підприємства;
- санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів;

вміти:

- користуватись приладами та обладнанням мікробіологічної лабораторії;
- вирощувати та досліджувати певні види мікроорганізмів;

- виконувати аналізи складу мікрофлори різних субстратів, зокрема харчових;
- обґрунтовувати умови та дії з метою стимулювання бажаних мікробіологічних процесів і гальмування шкідливих;
- обґрунтовувати застосовування заходів профілактики харчових захворювань та забрудненості приміщень у сфері готельного обслуговування використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства також дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань;
- організовувати санітарний нагляд за підприємствами ресторанного та готельного господарств;
- самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- ознайомитися з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства;
- організовувати державний санітарний нагляд за діяльністю закладів ресторанного і готельного господарства з урахуванням широкої номенклатури послуг (харчування, проживання, лікувально-оздоровчих послуг, косметично-перукарських послуг, організації дозвілля тощо);

володіти:

- запобіжними заходами щодо профілактики харчових кишкових захворювань у закладах ресторанного господарства;
- підходами до використання новітніх галузевих досягнень щодо забезпечення умов дотримання санітарних вимог у технологічному процесі виробництва кулінарної продукції, організації умов прийому їжі, надання різноманітних побутових послуг, відпочинку та дозвілля.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі».

Передумовами для вивчення навчальної дисципліни є вивчення таких дисциплін як: «Вступ до готсинності», «Харчова хімія», «Товарознавство» та «Фізичне виховання».

Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання (навчальний семестр).

З навчальної дисципліни «Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі» передбачено у другому семестрі :

- для денної форми навчання – 1 модуль - залік, 2 модуль - іспит;
- для заочної форми навчання – 1 модуль - залік, 2 модуль - іспит

Змістовний модуль I. Структурно-функціональна організація мікроорганізмів. Мікроорганізми у виробництві та зберіганні харчової продукції

Тема 1. Організація та життєдіяльність бактерій, вірусів, дріжджів, плісневих грибів, фізіологія мікроорганізмів

Значення мікробіології в технологіях виготовлення та використання харчових продуктів. Коротка історія розвитку мікробіології. Бактерії (прокаріоти), їх форма, розміри, будова. Принципи класифікації мікроорганізмів. Будова та організація бактерій. Віруси. Будова та організація дріжджів. Будова та організація плісневих грибів. Спороутворення.

Тема 2. Фізіологія мікроорганізмів. Поширення у природі

Поняття про метаболізм мікроорганізмів. Потреби у живленні прокаріотів. Типи і способи живлення. Поступлення речовин у клітину. Поширення мікробів у природі (повітря, вода, ґрунт).

Тема 3. Харчові захворювання

Особливості патогенних мікроорганізмів. Мікробіологічний контроль якості продуктів харчування. Санітарно-показові мікроорганізми.

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.

Тема 4. Мікроорганізми у сировині та готових продуктах харчування. Нормування якості харчових продуктів

Мікробіологія молока і молокопродуктів. Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів. Мікробіологія яєць. Мікробіологія зерна та овочевих культур. Нормативна документація, що регламентує якість харчових продуктів за санітарно-гігієнічними показниками (СНіМБВ, ДСТУ, НД, СанПін). КМАФАМ та БГКП як показники якості харчових продуктів та санітарної культури підприємства.

Змістовний модуль II. Гігієна і санітарія в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв

Тема 5. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства

Мета й завдання гігієни у формуванні фахівця ресторанного та готельного господарства, короткий огляд історії розвитку гігієни та санітарії, у тому числі в Україні. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та ресторанного господарства. Запобіжний і поточний санітарний нагляд, санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства, правова і майнова відповідальність керівників складу за порушення санітарних правил.

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки. Санітарні вимоги до стану території (озеленення, організація під'їзних шляхів, паркування, зони відпочинку, розвантажувальних площадок, пішохідних доріжок, ізоляція та оснащення господарської зони).

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів готельного та ресторанного господарства, основні нормативні документи. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів з метою забезпечення поточності, раціональної організації робочих місць, дотримання правил охорони праці та профілактики харчових захворювань і кишкових інфекцій. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та обладнання складських приміщень: охолоджувальних камер та не охолоджуваних комор. Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень, приміщень для організації розважальних, культурно-побутових, лікувально-профілактичних об'єктів.

Тема 6. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація) Особиста гігієна персоналу

Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень та приміщень обідніх зал, приміщень кав'ярень, буфетів, номерів готелів, басейнів, косметичних салонів, перукарень, приміщень для організації розважальних і видовищних заходів. Гігієнічні нормативи температури, вологи та кратності обміну повітря з урахуванням пори року. Мікробіологічні показники санітарного стану повітряного середовища.

Нормативна документація, що регламентує якість повітря за фізико-хімічними показниками. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного та готельного господарства.

Гігієнічне значення води. Бактеріологічні показники якості питної води (мікробне число, колі-індекс, колі-титр). Органолептичні показники якості питної води. Хімічні речовини, які впливають на органолептичні властивості води (ГДК та сульфати, хлориди, залізо, мідь, цинк).

Гігієнічні нормативи якості питної води (допустимі нормативи фтору, йоду, марганцю, стронцію, нітратів та ін.). Нормування показників якості води

відповідно до вимог ГОСТ 2874-82 «Вода питна». Гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного та готельного господарства від рідких і твердих відходів. Основні принципи видалення та знешкодження рідких і твердих відходів із закладів готельного та ресторанного господарства (каналізація, система змінних контейнерів тощо). Знешкодження харчових відходів та сміття.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів.

Матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. Санітарно-гігієнічні вимоги до конструктивних особливостей механічного обладнання. Гігієнічні вимоги до зберігання немеханічного обладнання та інвентарю. Норми забезпечення кухонним і столовим посудом та приборів. Посуд, який заборонено використовувати у закладах ресторанного господарства. Вимоги до обладнання мийних кухонного та столового посуду.

Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів. Температурний та вологіший режим при зберіганні продуктів. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів і птиці. Санітарний режим обробки риби. Санітарні умови вимочування солонини і соленої риби. Санітарні вимоги до виготовлення м'ясного і рибного фаршу та виробів з нього. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Умови й термін зберігання м'ясних, рибних, овочевих, борошняних напівфабрикатів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарне значення дотримання температурного режиму і тривалості теплової обробки для збереження харчової і біологічної цінності їжі, а також попередження харчових отруєнь та інфекцій. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремкових кондитерських виробів. Санітарні вимоги до обробки яєць, кондитерських мішечків, наконечників, внутрішньо-цехового інвентарю. Санітарні вимоги до приміщень, що виробляють м'яке морозиво. Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.

Умови й терміни зберігання готових виробів. Санітарні вимоги до якості, упаковки, зберігання та реалізації готової продукції. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Умови й терміни перевезень харчових продуктів: санітарні вимоги до транспортних засобів, правила санітарної обробки транспорту, супровідна документація. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах (м'яса і м'ясних виробів, риби і рибних виробів, хлібобулочних та кондитерських виробів, овочів і плодів, кулінарної продукції).

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів

Гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Норми площі на одного відвідувача. Гігієнічні вимоги до температури страв (гарячі страви, холодні страви, гарніри, напої). Терміни та умови зберігання гарячих страв. Умови й терміни зберігання страв, які залишилися невикористаними, та умови їх використання у подальшому. Контроль за якістю страв на підприємствах ресторанного господарства. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому їжі.

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства.

Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі» застосовуються такі основні види контролю знань:

- поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:
- усне опитування;
- письмові контрольні експрес-роботи;
- тестовий контроль;
- модульний контроль;
- підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили практичні заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу, враховується необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання академічної доброчесності передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

У випадку встановлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

Критерії переведення оцінок за 100-бальною шкалою у національну шкалу та шкалу ЄКТС

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (екзамен /залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	
		Оцінка	Пояснення
90–100	Відмінно	А	«Відмінно» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі ; сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані в повному обсязі.
83–89	Добре	В	«Дуже добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі ; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані , якість виконання більшості з них оцінена кількістю балів, близькою до максимальної .
74–82		С	«Добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний цілком ; в основному сформовані практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані , якість виконання жодного з них не оцінена мінімальною кількістю балів, деякі види завдань виконані з помилками .
68–73	Задовільно	Д	«Задовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний не повністю , але прогалини не несуть істотного характеру; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано , деякі з виконаних завдань містять помилки .
60–67		Е	«Достатньо» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково ; не сформовані деякі практичні навички роботи; частина передбачених програмою навчання навчальних завдань не виконані або якість виконання деяких з них оцінено числом балів, близьким до мінімального .
35–59	Незадовільно	FX	«Умовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний

			частково; не сформовані необхідні практичні навички роботи; більшість навчальних завдань не виконано або якість їх виконання оцінено кількістю балів, близькою до мінімальної ; при додатковій самостійній роботі над матеріалом курсу можливе підвищення якості виконання навчальних завдань (з можливістю повторного складання).
1-34		F	« Безумовно незадовільно » – теоретичний зміст курсу не засвоєний; не сформовані необхідні практичні навички роботи; всі виконані навчальні завдання містять грубі помилки або не виконані взагалі ; додаткова самостійна робота над матеріалом курсу не призведе до значного підвищення якості виконання навчальних завдань.

Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											Підсумковий тест (екзамен)	Сума
Змістовий модуль 1						Змістовий модуль 2						
T1	T2	T3	T4	T5	M1	T6	T7	T8	T9	M2	Проводиться за бажанням студента для підвищення рейтингу	100
6	6	10	10	8	10	10	10	10	10	10		
50						50						
100												

Умовні позначення: 6; 8; 10; 50; 100 – максимально можлива кількість балів;

T1 – T9 – теми змістових модулів; M1, M2 – модульний контроль за змістовними модулями 1 і 2.

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ			
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль	
Аудиторна робота	Самостійна (індивідуальна) робота	ЕКЗАМЕН (Е)	
≤ 40	≤ 20		
≤ 60		≤ 40	
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК + 3 ≤ 100			
ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ			
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль	
Аудиторна робота	Самостійна (індивідуальна) робота	ЕКЗАМЕН (Е)	
≤ 20	≤ 40		
≤ 60		≤ 40	
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК + 3 ≤ 100			

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ
різноманітних видів навчальної роботи
(поточний контроль; письмові роботи; тестування; індивідуально-
дослідні завдання; самостійні завдання; практичні завдання)

«Критерії оцінювання аудиторної роботи у вигляді усної відповіді здобувачів»

ПОЯСНЕННЯ	
4	Питання, винесені на розгляд, засвоєні у повному обсязі; на високому рівні сформовані необхідні практичні навички та вміння; всі навчальні завдання, передбачені планом заняття, виконані в повному обсязі. Під час заняття продемонстрована стабільна активність та ініціативність. Відповіді на теоретичні питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань ґрунтується на глибокому знанні предметної області навчальної дисципліни
3	Питання, винесені на розгляд, засвоєні у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички та вміння; всі передбачені планом заняття навчальні завдання виконані в повному обсязі з неістотними неточностями . Під час заняття продемонстрована ініціативність. Відповіді на питання, розв'язання практичних завдань, висловлення власної думки стосовно дискусійних питань переважно ґрунтується на знанні предметної області навчальної дисципліни.
2	Питання, винесені на розгляд, у цілому засвоєні ; практичні навички та вміння мають поверхневий характер , потребують подальшого напрацювання та закріплення; навчальні завдання, передбачені планом заняття, виконані, деякі види завдань виконані з помилками .
1	Питання, винесені на розгляд, засвоєні частково, прогалини у знаннях не несуть істотного характеру ; практичні навички та вміння сформовані недостатньо; більшість навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять істотні помилки , які потребують подальшого усунення.
0	Відсутність на занятті

Для навчальної дисципліни «Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі» засобами діагностики знань (успішності навчання) виступають:

- поточне опитування;
- залікове модульне тестування та опитування;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- оцінювання результатів комплексно-практичного індивідуального завдання;
- студентські презентації та виступи на наукових заходах;
- інші види індивідуальних та групових завдань;
- екзамен.

Для здобувачів, які навчаються за індивідуальним графіком або мають академічні заборгованості за іншими (підтвердженими документально) обставинами передбачено окремий вид роботи.

Комплексно-практичне індивідуальне завдання (КПЗ) – це вид індивідуальної позааудиторної роботи студента, яку студенти виконують самостійно під керівництвом викладача. Як правило, індивідуальні завдання виконуються окремо кожним студентом. Формою контролю індивідуальної роботи студента є перевірка виконання завдання у формі підготовлених тез доповіді для участі у будь-якій науково-практичній конференції, круглому столі, семінарі і т.ін. Мета КПЗ: самостійне опрацювання програмного

матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи з підготовки наукової доповіді. Вимоги до КПЗ: КПЗ виконується у формі письмової роботи, яка полягає у підготовці наукового матеріалу. Працюючи індивідуально студенти повинні продемонструвати уміння правильно застосовувати теоретичний матеріал на практиці. До роботи можуть бути долучені ксерокопії основних наукових публікацій за темою КПЗ. КПЗ є одним із додаткових робіт залікового модулю, тому оцінюється і впливає на загальну (підсумкову) оцінку. Завершене КПЗ подається у роздрукованому та електронному варіантах викладачу, який читає лекційний курс та приймає залік з даної дисципліни не пізніше, ніж за 2 тижні до дня екзамену. Максимальна кількість балів за таку роботу – 20.

Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Під час проведення навчальних занять використовуються мультимедійні презентації, зокрема у форматі Power Point, інформаційні ресурси. Робота студентів забезпечується всіма навчально-методичними засобами, необхідними для вивчення конкретної навчальної дисципліни чи окремої теми: підручниками з фонду бібліотеки ДГУ (за рекомендованим переліком), методичними рекомендаціями для самостійної роботи студентів, конспектами лекцій, електронною бібліотекою першоджерел, навчально-методичними комплексами дисциплін.

Для виконання позааудиторних завдань, а також аудиторних (у випадку необхідності) здобувачі можуть комунікувати з викладачем через сервіс Moodle, Google Classroom, Zoom.

Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни (рекомендовані джерела інформації)

Додаток 2 (оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з навчальної та наукової роботи Дніпровського гуманітарного університету

Тетяна АЛФЬОРОВА

«__» _____ 2024 р.

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**МІКРОБІОЛОГІЯ, ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ**

(назва навчальної дисципліни)

Освітній
ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої освіти)

Спеціальність

241 Готельно-

ресторанна справа

(шифр і назва)

на 2024/2025 навчальний рік

Форма

навчання

денна

Обсяг

5

Кредитів, ЄКТС

150

годин

Кафедра

Туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

(назва факультету (-ів))

Курс

1

Групи

ГР-24

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	Усього	аудиторні				
Ауд.		Лек.	Сем.	Практ	Сам.	
Змістовний модуль I. Структурно-функціональна організація мікроорганізмів. Мікроорганізми у виробництві та зберіганні харчової продукції						
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Організація та життєдіяльність бактерій, вірусів, дріжджів, плісневих грибів	16	8	4	4	-	8
Тема 2. Фізіологія мікроорганізмів. Поширення у природі	16	8	4	4	-	8
Тема 3. Харчові захворювання	16	8	4	4	-	8
Тема 4. Мікроорганізми у сировині та готових продуктах харчування. Нормування якості харчових продуктів	12	8	4	4	-	4
Усього годин за модулем 1	60	32	16	16	-	28
Форма підсумкового контролю	залік					

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма							
	Усього	аудиторнs						
		Ауд.	Лек.	Сем.	Практ	Сам.		
Змістовний модуль II. Гігієна і санітарія в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв								
1	2	3	4	5	6	7		
Тема 5. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства	22	12	4	4	4	4	10	
Тема 6. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація) Особиста гігієна персоналу	22	12	4	4	4	4	10	
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів.	23	12	4	4	4	4	11	
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів	23	12	4	4	4	4	11	
Усього годин за модулем 2	90	48	16	16	16	16	42	
Усього	150	80	32	32	16	16	70	
Форма підсумкового контролю	<i>екзамен</i>							

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №1

Завідувач кафедри



Т.В. Тесленко

(підпис)

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МІКРОБІОЛОГІЯ, ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній
ступінь

бакалавр

(назва ступеня вищої
освіти)

Спеціальність

**241 Готельно-
ресторанна справа**

(шифр і назва)

на 2024/2025 навчальний рік

Законодавчі та нормативні акти

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text> (дата звернення 25.04.2024 р.).
2. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text> (дата звернення 25.04.2024 р.).
3. Закон України «Про захист прав споживачів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата звернення 25.04.2024 р.).
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України) URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення 25.04.2024 р.).
5. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р.) URL : https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84558 (дата звернення 25.04.2024 р.).
6. Конвенція № 172 “Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах”. Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія.

Основна

1. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2015. 399 с.

2. Грегірчак Г.М., Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2018. 274 с.
3. Денисова Н. М. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Чернігів : ЧНТУ, 2018. 106 с.
4. Кравченко Т. В., Попова Н. М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Умань : ФОП, 2017. 273 с.
5. Олійник О. М., Денисова Н. М., Буяльська Н. П. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування підручник К., 2017.24 с.

Додаткова

1. Гудзь С. П., Гнатуш С.О., Білінська І. С. Мікробіологія : Підручник: [для студ. вищ. навч. закл.] Л. : Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. 360 с.
2. Довженко Л. В., Лінькова І. П. Гігієна харчування з основами екології: навчально-методичний посібник . К. : Медицина, 2017. 149 с.
3. Решетило Л. І. Харчові отруєння небактеріального походження. Львів : ТЗОВ «Растр-7». 2020. 55 с.
4. Hruzdieva O., Teslenko T. and LuchanskaY. Integration of Ukrainian cuisine in modern conditions. *E3S Web of Conferences Volume E3S Web of Conferences 538, 02006 (2024) XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» IPFA 2024.* (SCOPUS), DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>
5. Груздева О.В., Позднякова У.О., Голуб В.В. Оцінка ефективності процесу знезараження питної води хлорвмісними сполуками в умовах міськводоканалу. *Journal of Chemistry and Technologies*, 32(1), 2024, 171-182.
6. Груздева О.В., Крячков Д.О., Смотраєв Р.В. Імітаційне моделювання в управлінні водними ресурсами. *Journal of Chemistry and Technologie*. 2023. 31(3). С.530-551.
7. Маренков О.М., Курченко В.О., Нестеренко О.С., Чернявська А.Ю., Груздева О.В. Assessment of the quality and ecological status of the Saksagan river in the context of drinking water and fishery purposes. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2023, 31(4), 907-916.
8. Крячков Д.О, Груздева О.В. Впровадження методів імітаційного моделювання у прогнозування поведінки водних джерел. *Pure water. Fundamental, Applied and industrial aspects.* Proceedings of the VI International Scientific and Technical Conference,. 2021.Київ. с.149-152.
9. 11 .Parfionova L, Hruzdieva O. Decentralized use of wastewater in the manufacture of chelated micronutrient fertilizers. *Ресурси природних вод Карпатського регіону / Проблеми охорони та раціонального використання.* Матеріали Вісімнадцятої міжнародної науково-практичної конференції (м.Львів, 23–24 травня, 2019р.): збірник наукових статей. Львів: Національний університет «Львівська політехніка», 2019. С 150-153.

Інформаційні ресурси

1. Мікробіологія. URL : <http://uk.wikipedia.org/wiki/Мікробіологія> (дата звернення 25.04.2024 р.).
4. Biomedcentral. URL : <http://www.biomedcentral.com/bmcmicrobiol/> (дата звернення 25.04.2024 р.).
5. Nature reviews microbiology URL: <http://www.nature.com/nrmicro/index.html> (дата звернення 25.04.2024 р.).
4. Мікробіологія. Фармацевтична енциклопедія. <https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/1463/mikrobiologiya> (дата звернення 25.04.2024 р.).
5. Мікробіологія медична. Енциклопедія сучасної України. <https://esu.com.ua/article-67571> (дата звернення 25.04.2024 р.).

Розглянуто на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2024 р., протокол №10

Завідувач кафедри



(підпис)

Т.В. Тесленко

Додаток 3
до Положення про організацію
освітнього процесу у ВНПЗ
«Дніпровський гуманітарний університет»

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

**ПЛАНІ СЕМІНАРСЬКИХ (ПРАКТИЧНИХ)
ЗАНЯТЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

МІКРОБІОЛОГІЯ, ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь **бакалавр**

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва)

Освітня програма **Готельно-ресторанна справа**

(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)

наказ № 34-02 від 25.04.2024 р.

Форма навчання **денна**

(денна/заочна)

у 2024/2025 навчальному році

Плани семінарських
(практичних) занять
обговорені та схвалені на
засіданні кафедри
протокол від 14.06.2024 р. № 10



**Завідувач кафедри
Тетяна ТЕСЛЕНКО**

(підпис)

Дніпро – 2024

Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі // Плани семінарських (практичних) занять для денної форми навчання. Дніпро: ВВПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2024 р. 12 с.

РОЗРОБНИК(-И):

Груздєва О.В., доцент кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, кандидат хімічних наук, доцент

Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Організація та життєдіяльність бактерій, вірусів, дріжджів, плісневих грибів	4
2	Фізіологія мікроорганізмів. Поширення у природі	4
3	Харчові захворювання	4
4	Мікроорганізми у сировині та готових продуктах харчування. Нормування якості харчових продуктів	4
5	Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства	4
6	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація) Особиста гігієна персоналу	4
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів.	4
8	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів	4
	Разом:	32

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства	4
2	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація) Особиста гігієна персоналу	4
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів.	4

4	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів	4
	Разом:	16

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ

1. Опишіть історію розвитку мікробіології.
2. Охарактеризуйте сучасні методи дослідження мікроорганізмів.
3. Розкрийте процеси розповсюдження мікроорганізмів в природі.
4. Визначте роль мікроорганізмів в житті людини.
5. Надайте систематику мікроорганізмів.
6. Обґрунтуйте роль гнильних мікроорганізмів в природі.
8. Охарактеризуйте види бродіння.
9. Визначте форми мінливості мікроорганізмів.
10. Охарактеризуйте мікрофлору харчових продуктів, води, ґрунту і тіла людини
11. Визначте роль мікроорганізмів в круговороті речовин в природі.
12. Розкрийте механізми дії ферментів в живих і мертвих клітинах.
13. Опишіть харчові інтоксикації.
14. Визначте сутність санітарно-бактеріологічного аналізу проб води, повітря, змивів з рук.
15. Потенційні мікроорганізми-шкідники на різних стадіях виробництва і способи їх усунення до процесу харчового виробництва.
16. Визначте джерела мікробіологічного забруднення в харчовому виробництві.
17. Охарактеризуйте методи організації мікробіологічного контролю на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
18. Розкрийте технологічні процеси виробництва і участь в них мікроорганізмів.
19. Розкрийте основи санітарного законодавства України в галузі харчових виробництв.
20. Визначте значення реалізації санітарно-гігієнічних правил на підприємствах ресторанного і готельного господарства для забезпечення якості продукції.
21. Визначте значення реалізації санітарно-гігієнічних правил на підприємствах ресторанного господарства для забезпечення раціональних умов праці, профілактики професійних захворювань, санітарної культури обслуговування.
22. Охарактеризуйте фізичні властивості та хімічний склад повітря.
23. Охарактеризуйте метеорологічні умови повітряного середовища, оптимальні для людини показники повітряного середовища.

24. Надайте гігієнічну оцінку різних систем водопостачання (місцева – трубчаті шахтні криниці; центральна).

25. Розкрийте гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких та твердих відходів, харчових відходів.

26. Розкрийте гігієнічні вимоги до освітлення готельних і ресторанных підприємств, їх показники та нормативи освітлення.

27. Розкрийте гігієнічні вимоги до опалення та вентиляції підприємств готельно-ресторанного господарства. Кондиціонування повітря.

28. Надайте гігієнічну характеристику штучної вентиляції гарячого цеху. Норми мікроклімату в робочій зоні біля теплового обладнання.

29. Розкрийте гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в овочевому, в м'ясному, кондитерському, в гарячому і холодному цехах.

23. Розкрийте гігієнічні вимоги до проектування й оснащення складських приміщень, мийних столового і кухонного посуду й оснащення камери відходів.

31. Розкрийте гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень, приміщень для організації розважальних, культурно-побутових, лікувально-профілактичних об'єктів.

32. Охарактеризуйте матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.

33. Визначте санітарно-гігієнічні вимоги до немеханічного обладнання та конструктивних особливостей механічного обладнання.

34. Опишіть матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.

35. Охарактеризуйте вимоги до обладнання мийних кухонного та столового посуду.

36. Розкрийте сутність лабораторного контролю санітарного стану підприємств ресторанного господарства (порядок та час відбору проб, їхнє лабораторне дослідження).

37. Опишіть методи боротьби з комахами та гризунами (їх епідеміологічна та засоби боротьби з ними).

38. Гігієнічна оцінка різних методів дезінфекції (засоби та методи дезінфекції, приготування та зберігання хімічних засобів дезінфекції).

39. Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного господарства (гігієнічні вимоги до догляду за шкірою, слизовими оболонками, до санітарного огляду).

40. Необхідність профілактичного медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація.

41. Що таке санітарна підготовка персоналу. Громадський санітарний актив?

42. Що таке санітарні вимоги до роздачі страв та прийому їжі?

43. Що таке санітарні вимоги до приймання харчових продуктів?

44. Що таке санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів?
45. Що таке санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів?
46. Що таке санітарні вимоги до первинної обробки риби (живої, мороженої, солоної)?
47. Що таке санітарні вимоги до первинної обробки м'яса, виготовлення фаршу?
48. Що таке санітарні вимоги до первинної обробки овочів?
49. Що таке санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів?
50. Що таке санітарні вимоги до виготовлення кондитерських виробів з кремом та пиріжків у фритюрі?
51. Що таке санітарні вимоги до виготовлення м'якого морозива?
52. Визначте вимоги до утримання номерів: періодичність прибирання, періодичність заміни білизни, вимоги до миючих і дезінфікуючих засобів.
53. Визначте вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо.
54. Що таке санітарно-гігієнічна обробка білизни, інвентарю?
55. Охарактеризуйте систему контролю за санітарним станом води у басейнах, періодичність заміни, контроль за температурою.
56. Охарактеризуйте гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спец ефектів тощо.
57. Опишіть харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей, стрептококи, ентерококи) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.
58. Опишіть отруєння неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (отрутні гриби, рослини, отруєні внутрішні органи риб і тварин) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.

ТЕМИ РЕФЕРАТІВ

1. Історія розвитку мікробіології.
2. Сучасні методи дослідження мікроорганізмів.
3. Розповсюдження мікроорганізмів в природі.
4. Роль мікроорганізмів.
5. Систематика мікроорганізмів.
6. Роль гнильних мікроорганізмів в природі.
8. Характеристика видів бродіння.
9. Форми мінливості мікроорганізмів.
10. Мікрофлора харчових продуктів, води, ґрунту і тіла людини
11. Роль мікроорганізмів в круговороті речовин в природі.
12. Механізми дії ферментів в живих і мертвих клітинах.
13. Харчові інтоксикації.
14. Сутність санітарно-бактеріологічного аналізу проб води, повітря, змивів з рук.

15. Потенційні мікроорганізми-шкідники на різних стадіях виробництва і способи їх усунення до процесу харчового виробництва.
16. Джерела мікробіологічного забруднення в харчовому виробництві.
17. Методи організації мікробіологічного контролю на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
18. Технологічні процеси виробництва і участь в них мікроорганізмів.
19. Основи санітарного законодавства України в галузі харчових виробництв.
20. Значення реалізації санітарно-гігієнічних правил на підприємствах ресторанного і готельного господарства для забезпечення якості продукції.
21. Значення реалізації санітарно-гігієнічних правил на підприємствах ресторанного господарства для забезпечення раціональних умов праці, профілактики професійних захворювань, санітарної культури обслуговування.
22. Фізичні властивості та хімічний склад повітря.
23. Метеорологічні умови повітряного середовища, оптимальні для людини показники повітряного середовища.
24. Гігієнічна оцінка різних систем водопостачання (місцева – трубчаті шахтні криниці; центральна).
25. Гігієнічні вимоги до очищення підприємств ресторанного господарства від рідких та твердих відходів, харчових відходів.
26. Гігієнічні вимоги до освітлення готельних і ресторанных підприємств, їх показники та нормативи освітлення.
27. Гігієнічні вимоги до опалення та вентиляції підприємств готельно-ресторанного господарства. Кондиціонування повітря.
28. Гігієнічна характеристика штучної вентиляції гарячого цеху. Норми мікроклімату в робочій зоні біля теплового обладнання.
29. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в овочевому, в м'ясному, кондитерському, в гарячому і холодному цехах.
30. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення складських приміщень, мийних столового і кухонного посуду й оснащення камери відходів.
31. Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень, приміщень для організації розважальних, культурно-побутових, лікувально-профілактичних об'єктів.
32. Матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.
33. Санітарно-гігієнічні вимоги до немеханічного обладнання та конструктивних особливостей механічного обладнання.
34. Матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.
35. Вимоги до обладнання мийних кухонного та столового посуду.
36. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств ресторанного господарства (порядок та час відбору проб, їхнє лабораторне дослідження).

37. Боротьба з комахами та гризунами (їх епідеміологічна та засоби боротьби з ними).

38. Гігієнічна оцінка різних методів дезінфекції (засоби та методи дезінфекції, приготування та зберігання хімічних засобів дезінфекції).

39. Особиста гігієна працівників підприємств ресторанного господарства (гігієнічні вимоги до догляду за шкірою, слизовими оболонками, до санітарного огляду).

40. Профілактичні медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація.

41. Санітарна підготовка персоналу. Громадський санітарний актив.

42. Санітарні вимоги до роздачі страв та прийому їжі.

43. Санітарні вимоги до приймання харчових продуктів.

44. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів.

45. Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів.

46. Санітарні вимоги до первинної обробки риби (живої, мороженої, солоної).

47. Санітарні вимоги до первинної обробки м'яса, виготовлення фаршу.

48. Санітарні вимоги до первинної обробки овочів.

49. Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.

50. Санітарні вимоги до виготовлення кондитерських виробів з кремом та пиріжків у фритюрі.

51. Санітарні вимоги до виготовлення м'якого морозива.

52. Вимоги до утримання номерів: періодичність прибирання, періодичність заміни білизни, вимоги до миючих і дезінфікуючих засобів.

53. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо.

54. Санітарно-гігієнічна обробка білизни, інвентарю.

55. Контроль за санітарним станом води у басейнах, періодичність заміни, контроль за температурою.

56. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спец ефектів тощо.

57. Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей, стрептококи, ентерококи) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.

58. Отруєння неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (отрутні гриби, рослини, отруєні внутрішні органи риб і тварин) та їх профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ДО ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» URL:

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text> (дата звернення 25.04.2024 р.).

2. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text> (дата звернення 25.04.2024 р.).

3. Закон України «Про захист прав споживачів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text> (дата звернення 25.04.2024 р.).

4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України) URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (дата звернення 25.04.2024 р.).

5. ДСП 4.4.5.078 “Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування” (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р.) URL : https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84558 (дата звернення 25.04.2024 р.).

6. Конвенція № 172 “Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах”. Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія.

7. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2015. 399 с.

8. Грегірчак Г.М., Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2018. 274 с.

9. Денисова Н. М. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Чернігів : ЧНТУ, 2018. 106 с.

10. Кравченко Т. В., Попова Н. М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Умань : ФОП, 2017. 273 с.

11. Олійник О. М., Денисова Н. М., Буяльська Н. П. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування підручник К., 2017.24 с.

12. Гудзь С. П., Гнатуш С.О., Білінська І. С. Мікробіологія : Підручник: [для студ. вищ. навч. закл.] Л. : Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. 360 с.

13. Довженко Л. В., Лінькова І. П. Гігієна харчування з основами екології: навчально-методичний посібник . К. : Медицина, 2017. 149 с.

14. Решетило Л. І. Харчові отруєння небактеріального походження. Львів : ТЗОВ «Растр-7». 2020. 55 с.

15. Hruzdieva O., Teslenko T. and Luchanska Y. Integration of Ukrainian cuisine in modern conditions. *E3S Web of Conferences Volume E3S Web of Conferences 538, 02006 (2024) XVI International Scientific-Practical Conference «Actual Problems of Improving Farming Productivity and Agroecology» IPFA 2024. (SCOPUS), DOI : <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202453803002>*

16. Груздева О.В., Позднякова У.О., Голуб В.В. Оцінка ефективності процесу знезараження питної води хлорвмісними сполуками в умовах міськводоканалу. *Journal of Chemistry and Technologies*, 32(1), 2024, 171-182.
17. Груздева О.В., Крячков Д.О., Смотраєв Р.В. Імітаційне моделювання в управлінні водними ресурсами. *Journal of Chemistry and Technologie*. 2023. 31(3). С.530-551.
18. Маренков О.М., Курченко В.О., Нестеренко О.С., Чернявська А.Ю., Груздева О.В. Assessment of the quality and ecological status of the Saksagan river in the context of drinking water and fishery purposes. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2023, 31(4), 907-916.
19. Крячков Д.О., Груздева О.В. Впровадження методів імітаційного моделювання у прогнозування поведінки водних джерел. *Pure water. Fundamental, Applied and industrial aspects*. Proceedings of the VI International Scientific and Technical Conference, 2021. Київ. с.149-152.
20. Parfionova L, Hruzdieva O. Decentralized use of wastewater in the manufacture of chelated micronutrient fertilizers. *Ресурси природних вод Карпатського регіону / Проблеми охорони та раціонального використання*. Матеріали Вісімнадцятої міжнародної науково-практичної конференції (м.Львів, 23–24 травня, 2019р.): збірник наукових статей. Львів: Національний університет «Львівська політехніка», 2019. С 150-153.
21. Мікробіологія. URL : <http://uk.wikipedia.org/wiki/Мікробіологія> (дата звернення 25.04.2024 р.).
22. Biomedcentral. URL : <http://www.biomedcentral.com/bmcmicrobiol/> (дата звернення 25.04.2024 р.).
23. Nature rewievs microbiology URL: <http://www.nature.com/nrmicro/index.html> (дата звернення 25.04.2024 р.).
24. Мікробіологія. Фармацевтична енциклопедія. <https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/1463/mikrobiologiya> (дата звернення 25.04.2024 р.).
25. Мікробіологія медична. Енциклопедія сучасної України. <https://esu.com.ua/article-67571> (дата звернення 25.04.2024 р.).

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

Змістовний модуль І. Структурно-функціональна організація мікроорганізмів. Мікроорганізми у виробництві та зберіганні харчової продукції

1. Які етапи становлення санітарно-епідеміологічного нагляду?
2. Як відбувалося становлення санітарно-епідеміологічної служби в Україні?
3. Яким установи і заклади забезпечують організацію санітарно-епідеміологічної служби України?
4. Які основні напрямки діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби?

5. Яке призначення санітарно-гігієнічного відділу і його основні напрямки діяльності?
6. Принципи класифікації мікроорганізмів.
7. Бактерії (прокаріоти), їх форма, розміри, будова.
8. Бактерії (еукаріоти), їх форма, розміри, будова.
9. Будова та організація бактерій.
10. Будова та організація вірусів.
11. Будова та організація дріжджів.
12. Будова та організація плісневих грибів. Спороутворення.
13. Класифікація харчових отруєнь.
14. Етіологія, клінічні особливості і профілактика харчових токсико-інфекцій.
15. Харчові токсикози, їх профілактика.
16. Харчові мікотоксикози, їх профілактика.
17. Харчові отруєння неїстівними продуктами.
18. Харчові отруєння домішками хімічних токсичних речовин.
19. Харчові отруєння неуточної етіології.
20. Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.
21. Захворювання мікробного походження, профілактика в умовах ресторанного господарства.
22. Умови розповсюдження інфекційних захворювань; епідеміологічний ланцюг: джерело інфекції - шляхи передачі - чутливий організм.
23. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента.
24. Кишкові інфекції: дизентерія, черевний тиф і паратифи А і Б, холера.
25. Зооантропонози і зоонози: туберкульоз, бруцельоз, сибірка, ящур.
26. Збудники, шляхи передачі інфекції; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів; клінічні особливості, профілактика інфекційних захворювань.
27. Мікробіологічні показники якості.
28. Призначення санітарної експертизи харчових продуктів.
29. Критерії безпеки харчових продуктів.
30. Ознаки доброякісного м'яса.
31. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, риби, овочів. Терміни зберігання.
32. Санітарні вимоги до зберігання м'ясних, рибних, овочевих напівфабрикатів і терміни їх зберігання.
33. Інфекційні захворювання, що передаються через м'ясо та через м'ясопродукти.
34. Граничні терміни зберігання молока і кисломолочних продуктів.
35. Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.
36. Санітарні вимоги до виготовлення холодцю, паштетів, салатів.
37. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремкових виробів та терміни їх зберігання.
38. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації готової кулінарної продукції.
39. Ознаки доброякісної риби та рибопродуктів.

40. Гігієнічна оцінка молока та молочних продуктів.
41. Епідеміологічна роль молока та молочних продуктів.
42. Критерії безпеки яєць та яєчних продуктів.
43. Гігієнічна оцінка плодів, овочів, ягід та грибів.
44. Санітарна оцінка консервів та пресервів.
Гігієнічна оцінка якості зернових продуктів.
45. Показники якості хліба та хлібопродуктів, хвороби хліба.
46. Гігієнічні вимоги до харчових добавок, фарбників, ароматизаторів

Змістовний модуль II. Гігієна і санітарія в галузі готельно-ресторанного бізнесу. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв

48. Санітарні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємства.
49. Вимоги до ґрунту ділянки підприємства.
50. Гігієнічне значення поточності виробництва.
51. Як мають бути розташовані виробничі та складські приміщення за сторонами світу?
52. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських приміщень.
53. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування виробничих і торгових приміщень, до взаємозв'язку між ними.
54. Санітарні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень.
55. Вимоги до розміщення та обладнання цехів.
56. Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень
57. Гігієнічне оцінювання температури повітря виробничих приміщень
58. Гігієнічне оцінювання вологості повітря виробничих приміщень
59. Гігієнічне оцінювання освітленості повітря виробничих приміщень
- Гігієнічне оцінювання швидкості руху повітря виробничих приміщень
60. Гігієнічне оцінювання мікробіологічного забруднення повітря виробничих приміщень
61. Санітарно-гігієнічна оцінка мікробіологічного забруднення повітря виробничих приміщень
62. Гігієнічне оцінювання шкідливих газів повітря виробничих приміщень
63. Гігієнічне оцінювання механічних домішок повітря виробничих приміщень
64. Природна та штучна вентиляція виробничих приміщень
65. Санітарні вимоги до мікроклімату виробничих та торговельних приміщень
66. Санітарно-гігієнічні вимоги до питної води підприємств харчових виробництв
67. Гігієнічна оцінка питної води за фізичними властивостями
68. Стічні води і каналізація
69. Методи поліпшення якості, очищення і знезараження питної води

70. Особиста гігієна працівників підприємств харчових виробництв
71. Контроль за станом здоров'я працівників підприємств харчових виробництв
72. Особиста й виробнича гігієна працівників підприємств харчових виробництв
73. Гігієнічне навчання працівників підприємств харчових виробництв - санітарні заходи на підприємствах харчових виробництв
74. Санітарна обробка технологічного устаткування й тари підприємств харчових виробництв
75. Дезінфекція у приміщеннях, цехах харчових виробництв
76. Дезінсекція у приміщеннях, цехах харчових виробництв
77. Дератизація у приміщеннях, цехах харчових виробництв