

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Гігієна і санітарія в галузі

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Викладач к.мед.н., доцент КОВАЛЬОВА ОЛЬГА ВОЛОДИМИРІВНА

м. Запоріжжя 2022

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Гігієна та санітарія в галузі Обов'язкова
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Ковальова Ольга Володимирівна, к.мед.н., доцент, в.о. зав.каф. Фізичної терапії та ерготерапії.
Контактна інформація викладача	Телефон кафедри: (061)-7698572, телефон викладача: (050)-4536458, E-mail викладача: kovaleva221562@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять – https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання – https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=2811 , відеоконференції на платформі Zoom (особиста або колективна) – ідентифікатор 3411832146. Код доступу 111. (https://us04web.zoom.us/j/3411832146?pwd=Q25yTGwyamtlejh3d3QrTFc2YzJpQT09)
Обсяг дисципліни	Кількість годин – 90; кредитів – 3 кредити ЕКТС; розподіл годин: денне: лекції – 14, практичні – 14, самостійна робота – 60, інше (індивідуальна робота – реферат) – 2; заочне: лекції – 4, практичні – 2, самостійна робота – 84. вид контролю – залік.
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i> – https://zp.edu.ua/kafedra-fizychnoyi-terapiyi-ta-ergoterapiyi Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій; - відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) – ідентифікатор 3411832146. Код доступу 111. (https://us04web.zoom.us/j/3411832146?pwd=Q25yTGwyamtlejh3d3QrTFc2YzJpQT09); - листування за допомогою електронної пошти kovaleva221562@gmail.com ; - відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення у сервісі Viber/Telegram (за графіком консультацій викладача) – (050)-4536458; - спілкування телефоном (за графіком консультацій).

2. Постреквізити навчальної дисципліни

Попередує вивченню цієї дисципліни – «Екологія»; вивчення якої спирається на такі дисципліни: «Фізика», «Хімія», «Біологія», «Математика», «Фізіологія людини», «Анатомія». Необхідні знання з фізичних, хімічних, біологічних властивостей факторів навколишнього середовища, а також знання з анатомії та фізіології людини, на організм якої впливають позитивно або негативно ці фактори.

3. Характеристика навчальної дисципліни

Оскільки фактори навколишнього середовища впливають на зростання, розвиток та здоров'я організму людини, тому необхідні знання цієї навчальної дисципліни, щоб попередити негативний вплив цих факторів на життєдіяльність людини.

Загальні компетенції:

ЗК 1. 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, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 13. Прагнення до збереження екології, навколишнього середовища та ресурсозбереження.

Спеціальні компетенції:

СК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Результати навчання:

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 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 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

ПРН 23. Актуалізувати та розробляти заходи, спрямовані на ресурсозбереження, екологізацію процесів в готельно-ресторанних закладах та санаторно-курортних комплексах.

4. Мета та завдання вивчення навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни "Гігієна і санітарія в галузі" є формування у студентів базових теоретичних знань та практичних навичок з основ гігієни та санітарії, які необхідні людині під час відпочинку або ділових відряджень, перебування у готелях, кемпінгах тощо; для правильного вирішення питань щодо запобігання захворюванням і підвищення стійкості організму до несприятливого впливу зовнішнього середовища.

Завдання вивчення дисципліни: вивчення впливу чинників зовнішнього середовища на організм людини; вивчення правил і заходів щодо оптимізації навколишнього середовища; вивчення санітарно-гігієнічних вимог та особливостей їх реалізації в технологічному процесі; вивчення впливу шкідливих речовин на здоров'я працюючих; аналіз та профілактика професійних захворювань у галузі готельного господарства та ресторанного бізнесу; вивчення основ фізіології та психології праці людини; розгляд інструкцій щодо застосування препаратів для дезінфекції, дезінсекції та дератизації; розгляд санітарно-гігієнічних вимог до обслуговуючого персоналу готелів та об'єктів суспільного харчування. Особиста гігієна людини; вивчення вимог санітарії та гігієни на підприємствах гостинної індустрії.

5. Зміст та складові навчальної дисципліни

Тема	Вид заняття	Кількість годин	Розподіл балів
Гігієна як наука, цілі, завдання, розділи, методи і напрями досліджень, етапи розв'язання гігієнічних проблем	Лекція	4	10
Гігієнічне дослідження і оцінювання фізичних властивостей повітряного середовища виробничих і побутових приміщень.	Практична робота		
Гігієнічна характеристика факторів навколишнього середовища людини (природні, штучні, соціальні). Поняття про гігієнічні регламенти	Лекція	4	15
Гігієнічне оцінювання забруднення повітряного середовища. Поняття про ГДК. Методи поліпшення якості повітряного середовища виробничих і житлових приміщень (опалювання, вентиляція та ін.)	Практична робота		
Гігієнічне значення біологічних факторів	Лекція	4	15

навколишнього середовища. Гігієнічне оцінювання впливу на організм людини електромагнітних випромінювань радіочастотного, оптичного діапазонів та іонізуючої радіації. Знайомство з ГДР та ГДД. Гігієнічне оцінювання освітлення приміщення.	Практична робота		
Гігієнічні вимоги до планування і благоустрою об'єктів готельного господарства Гігієнічне оцінювання планування і благоустрою об'єктів готельного господарства.	Лекція Практична робота	4	5
Гігієнічні вимоги до збереження продуктів харчування, приготування та реалізації їжі на підприємствах готельно-ресторанних комплексів Санітарно-гігієнічне оцінювання планування, обладнання та благоустрою об'єктів суспільного харчування.	Лекція Практична робота	4	15
Гігієна праці та особистої гігієни працівників готельно-ресторанних комплексів Гігієнічні вимоги до збереження продуктів харчування, приготування та реалізації їжі на підприємствах готельно-ресторанних комплексів.	Лекція Практична робота	4	15
Основи дезінфектології Харчові отруєння та їх профілактика на підприємствах суспільного харчування. Основи дезінфектології	Лекція Практична робота	4	10
Реферат		2	0-15
Форма контролю	залік	30	100

6. Самостійна робота

Сучасна освіта будується, насамперед, на формування у майбутніх спеціалістів у сфері готельно-ресторанної справи необхідних компетентностей, серед яких важливою є здатність до самостійної роботи, тому, під час вивчення курсу «Гігієна і санітарія в галузі» поряд з аудиторними заняттями підвищена увага приділяється організації і проведенню самостійної роботи.

Метою самостійної роботи є активізація засвоєння студентами теоретичних знань, формування навичок творчого опрацювання навчального матеріалу для підготовки до контрольних заходів та застосування у подальшій роботі.

Самостійна робота студентів повинна стимулювати прагнення до наукового пошуку, створювати умови для професійного зростання та самовдосконалення.

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до практичних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до модульного контролю.

Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів.

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

7. Індивідуальні завдання

У якості індивідуальної роботи студенти денної форми навчання готують реферат з тематики: «Основи гігієни та санітарії в готельно-ресторанній справі». Студенти заочної форми навчання – виконують контрольну роботу та вирішують тестові завдання наведені у системі

дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка», а також готують відповіді на контрольні запитання заліку.

8. Система та критерії оцінювання курсу

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів, для заліків, здійснюється за двобальною шкалою «зараховано – не зараховано».

Кожен модуль оцінюється за 100-бальною шкалою.

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- рубіжний;
- підсумковий (залік).

Позитивною вважається оцінка від 60 до 100 балів. Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, практичних заняттях, індивідуальну та самостійну роботу.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Денна форма навчання

Підрахунок балів здійснюється за наступною схемою:

Модуль 1

1. Оцінювання відповідей на контрольні питання тестових завдань: 2 тести x 25 балів = 50 балів.
 2. Оцінювання відповідей на контрольні питання практичних занять: 3 заняття x 10 балів = 30 балів.
 3. Оцінювання відповідей на питання модульного контролю: 20 балів.
- Разом – 100 балів.

Модуль 2

1. Оцінювання відповідей на контрольні питання тестових завдань: 2 тести x 25 балів = 50 балів.
 2. Оцінювання відповідей на контрольні питання практичних занять: 4 заняття x 5 балів = 20 балів.
 3. Підготовка та захист реферату: 15 балів
 4. Оцінювання відповідей на питання модульного контролю: 10 балів.
- Разом – 100 балів.
- Загальна кількість балів за 2 модулі наприкінці семестру поділяють на 2.

Заочна форма навчання

1. Оцінювання виконання та захист контрольної роботи: 50 балів;
 3. Оцінювання відповідей на тестові завдання: 4 x 10 = 40 балів.
 4. Оцінювання відповідей на залікові питання: 10 балів.
- Разом – 100 балів.

Оцінювання відповідей на тестові завдання здійснюється з урахуванням кількості вірних відповідей: за всі вірні відповіді виставляється 40 балів.

Якщо студент опосередковано відвідував практичні заняття, але брав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

А) Доповнення відповіді на усні питання:

5 балів – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

2 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Б) Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Опрацювання тематики наведеної для самостійної роботи та використання отриманих знань під час виконання завдань дають змогу кожному студенту підвищити отриману оцінку за кожне практичне завдання.

РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення усного опитування, які проводяться на окремому тижні під час заняття. Здобувач має змогу отримати додаткові бали до практичних робіт, тестових завдань та підвищити загальну суму балів.

Якщо здобувач виконав успішно всі наведені до рубіжного контролю завдання – він може не виконувати додаткових завдань.

В структурі навчання даної дисципліни виділяють 2 змістовних модулів. Тобто студенти двічі за семестр складає рубіжний контроль.

Студент, який з різних обставин не виконав мінімум 4 тестових завдань в семестрі для денної форми та контрольної роботи для заочної форми навчання не можуть бути допущені до заліку.

Поточне тестування та самостійна робота							Сума
Змістовий модуль №1			Змістовий модуль № 2				100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	
14	14	14	15	14	14	15	

T1, T2 ... T9 – теми змістових модулів.

ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ РЕФЕРАТУ

Реферат оцінюється за такими критеріями:

10 балів – самостійне виконання; логічність та послідовність викладання матеріалу; повнота розкриття теми; обґрунтованість висновків; використання наукової та довідкової літератури; якість оформлення;

5 балів – усний захист роботи.

За підготовку реферату та доповіді до нього студент може отримати 15 балів.

ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Контрольна робота оцінюється за такими критеріями:

40 балів – самостійне виконання; логічність та послідовність викладання матеріалу; повнота розкриття теми; обґрунтованість висновків; використання наукової та довідкової літератури; якість оформлення;

10 балів – усний захист роботи.

За підготовку контрольної роботи та доповіді до неї студент може отримати 50 балів.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

Три питання потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 10 балів за кожне питання). Максимальна кількість складає **10 балів**. При дистанційному навчанні використовуються тестові завдання. Тест складається з питань, які в сумі дають також 10 балів.

Оцінювання відповідей на тестові завдання здійснюється з урахуванням кількості вірних відповідей: за всі вірні відповіді виставляється 10 балів

Під час дистанційного навчання студенту пропонується виконання всіх завдань за весь курс дисципліни в системі дистанційного навчання університету.

9. Інформаційне забезпечення курсу

1. Гагара В.Ф. Основи гігієни і санітарії в готельно-ресторанній діяльності. Навчальний посібник. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2021. – 194 с.
2. Лекційний курс: <https://moodle.zp.edu.ua/course/view.php?id=2811>, робоча програма, силабус.
3. Державна служба статистики України. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
4. Навчальна дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня [Електронний ресурс]. Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. – Режим доступу : <https://pns.hneu.edu.ua/enrol/index.php?id=843>
5. Навчальні матеріали онлайн. Контамінанти і безпека харчових продуктів [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://pidruchniki.com/18340719/ekologiya/kontaminanti_bezpeka_harchovih_produkтив
6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]: Закон України від 22.07.2014 р. № 1602-VII // Верховна Рада України. – Офіційний веб-портал. – Режим доступу: <https://ips.ligazakon.net/document/z970771?an=748975>
7. Сайт Верховної ради України. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>

10. Політика курсу

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- брати участь у контрольних заходах (поточний контроль, підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».

Передбачено Perezарухування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті за умов підтвердження результатів (сертифікат з зазначення обсягу кредитів, сертифікат участі, грамота учасника конференції, сертифікат за призове місце у конкурсі тощо). Передбачається Perezарухування результатів навчання у разі, якщо здобувач прослухав аналогічний курс (або

його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів, був слухачем курсів на дистанційних платформах Coursera, Prometheus, ВУМонлайн тощо.