

**Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка**

Природничо-економічний факультет

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи



**Вероніка БУТОРІНА**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Гігієна і санітарія в галузі «Сфера обслуговування»»**

підготовки фахівців **першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

мова навчання **українська**

2025-2026 навчальний рік

Розробник програми: Ковтуник І. І. – кандидат географічних наук, старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Ухвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол № 12 від «26» серпня 2025 р.

## **Зміст робочої програми навчальної дисципліни**

### **1. Мета навчальної дисципліни.**

*Метою викладання навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі «Сфера обслуговування»» є формування в студентів знань і навичок організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи, ознайомлення студентів із санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів готельного і ресторанного господарства.*

### **2. Обсяг і ознаки курсу.**

Найменування показників	Характеристика навчального курсу
	денна форма навчання
Рік навчання/рік викладання	2-й; 4-й
Семестр вивчення	3-й; 5-й
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити ЄКТС
Загальний обсяг годин	120 год.
Кількість годин навчальних занять	40 год.
Лекційні заняття	20 год.
Практичні заняття	20 год.
Самостійна робота	80 год.
Форма підсумкового контролю	Залік

### **3. Статус навчальної дисципліни.**

Вибірковий освітній компонент.

### **4. Передумови курсу.**

Передумов курсу немає.

### **5. Компетентності.**

*Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:*

знати: понятійно-термінологічний апарат навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі «Сфера обслуговування»», законодавчо-правові документи, які регулюють питання гігієни і санітарії, основи організації технологічного процесу приготування страв із дотриманням санітарних вимог. мати навички: аналізу чинників зовнішнього середовища на організм людини, аналізу

дотримання гігієнічних і санітарних вимог у закладах готельно-ресторанного господарства, використання новітніх галузевих підходів щодо забезпечення діяльності готельного і ресторанного господарства.

#### **6. Очікувані результати навчання:**

Студенти повинні вміти: готувати матеріал із відомостями про санітарний стан туристичного підприємства, організувати відпочинок у номерах готелю з дотриманням санітарних вимог, організувати заходи в закладах харчування з дотриманням санітарних норм.

#### **7. Методи навчання і методи контролю курсу.**

В процесі викладання дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі «Сфера обслуговування»» використовуються наступні методи і прийоми викладання даної дисципліни: усне слово викладача, пояснення, різні види бесід, конспектування, створення та розв'язання проблемних ситуацій, опрацювання методичної літератури, обговорення тематичних статей, дискусії, завдання дослідницького характеру, критичний огляд наукових публікацій, виконання варіантів ситуаційних вправ та задач, виконання завдань аналітичного характеру.

#### **8. Засоби діагностики успішності навчання.**

Засобами діагностики успішності навчання з навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі «Сфера обслуговування»» є: завдання вхідного і поточного контролю, самостійна робота студентів, консультації, модульні контрольні роботи.

#### **9. Структура навчальної дисципліни.**

## **СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В «СФЕРІ ОБСЛУГОВУВАННЯ»»**

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	п	с.р.
1	2	3	4	5
<b>Змістовий модуль 1. Теоретичні основи гігієни і санітарії в галузі «Сфера обслуговування».</b>				
Тема 1. «Гігієна і санітарія в галузі «Сфера обслуговування»» як навчальна дисципліна.	17	4	4	9
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного і ресторанного господарства, які формують мікроклімат приміщень цих підприємств.	13	2	2	9
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного і ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва готелю.	13	2	2	9
Разом за змістовим модулем 1	43	8	8	27
<b>Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до надання послуг у галузі «Сфера обслуговування».</b>				
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю і матеріалів.	13	2	2	9
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів готельного і ресторанного господарства.	13	2	2	9
Тема 6. Особиста гігієна персоналу.	13	2	2	9
Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка й умови забезпечення якості харчових продуктів та готових страв у закладах готельного і ресторанного господарства.	13	2	2	9
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу в закладах готельно-ресторанного господарства.	13	2	2	9
Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання туристів у номерах, лікувально-курортних заходів, дозвілля, надання різноманітних побутових послуг.	12	2	2	8
Разом за змістовим модулем 2	77	12	12	53
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>80</b>

## 10. Форма підсумкового контролю навчальної дисципліни.

Формами поточного контролю навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі «Сфера обслуговування»» є поточний контроль у формі усного опитування, виконання письмових робіт, виступів здобувачів при обговоренні питань навчального матеріалу, виконання практичних завдань тощо; модульна контрольна робота; самостійна робота.

Формою підсумкового контролю навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі «Сфера обслуговування»» є залік.

## 11. Критерії оцінювання результатів навчання курсу.

Розподіл балів, що присвоюються студентам за результатами поточного і модульного контролю

Поточний і модульний контроль (100 балів)						Сума
Змістовий модуль 1 (50 балів)			Змістовий модуль 2 (50 балів)			100
Поточний контроль	МКР	Самостійна робота	Поточний контроль	МКР	Самостійна робота	
20 балів	20 балів	10 балів	20 балів	20 балів	10 балів	

### Поточний контроль (20 балів)

Максимальна кількість балів, яку може отримати студент за результатами роботи на семінарських заняттях складає 20 балів (за умови виконання всіх різновидів робіт, що передбачені).

Максимальний бал оцінки поточної успішності студентів на навчальних заняттях - 12 балів. Оцінювання на навчальних заняттях переводяться в 20-бальну систему за формулою: (Сер. Бал. X 0,05 + 0,4) x 20.

Студент, знання, уміння і навички якого на навчальних заняттях оцінено від 1 до 3 балів, вважається таким, що недостатньо підготувався до цих занять і має академічну заборгованість за результатами поточного контролю. Студенту, який не підготувався до навчальних занять, не виконав поточних домашніх завдань, в журнал обліку роботи академічної групи ставиться 0 балів. Поточну заборгованість, пов'язану з непідготовленістю або недостатньою підготовленістю до навчальних занять, студент повинен ліквідувати. За

ліквідацію поточної заборгованості нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

### Критерії оцінювання семінарського заняття

Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)	Критерії оцінювання
Початковий (понятійний)	1	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв'язку між ними, самостійне опрацювання матеріалу викликає значні труднощі, відповідає на питання, які потребують відповідей: «Так» або «Ні». Здобувач освіти порушує принципи академічної доброчесності.
	2	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача, може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач освіти порушує принципи академічної доброчесності.
	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі знань, умінь, навичок, виявляє окремі властивості, робить спроби виконати вправи, за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. Здобувач освіти порушує принципи академічної доброчесності.
Середній (репродуктивний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, знає частину матеріалу: здатний його відтворити, орієнтується в поняттях, термінах, самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі. Здобувач освіти переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
	5	Здобувач вищої освіти знає більше половини матеріалу, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій, однак, з окремими помилками, вміє працювати з підручником. Здобувач освіти переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
	6	Здобувач вищої освіти розуміє положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати події, ситуації, робить певні висновки, відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою. Здобувач освіти переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
Достатній (алгоритмічно дієвий)	7	Здобувач вищої освіти правильно, логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями, фактами, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними, вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання в стандартних

		ситуаціях. Здобувач освіти дотримується принципів академічної доброчесності.
	8	Знання здобувача вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, вміє аналізувати, робити висновки, відповідь логічна, обґрунтована, однак, з окремими неточностями. Здобувач освіти дотримується принципів академічної доброчесності.
	9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, вміє аналізувати, систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, має сформовані типові навички. Здобувач освіти дотримується принципів академічної доброчесності.
<b>Високий (творчо-професійний)</b>	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими, міцними знаннями, використовує їх у нестандартних ситуаціях, може визначати тенденції різних процесів, самостійно визначає мету власної діяльності, робить аргументовані висновки. Здобувач освіти дотримується принципів академічної доброчесності.
	11	Здобувач вищої освіти володіє знаннями з навчальної дисципліни, вміє знаходити джерела інформації, аналізувати їх, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності, спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію. Здобувач освіти дотримується принципів академічної доброчесності.
	12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності, використовує широкий арсенал засобів для доведення, обґрунтування своєї думки, схильний до системно-наукового аналізу. Здобувач освіти дотримується принципів академічної доброчесності.

### **Модульна контрольна робота (МКР) (20 балів)**

Модульні контрольні роботи (МКР) (2) складаються з 4 письмових завдань, кожне з яких оцінюється в 5 балів. За МКР студент може отримати до 20 балів. При отриманні менше 12 балів МКР вважається не виконаною і студент отримує можливість її перездати.

### **Критерії оцінювання МКР**

<b>Шкала ECTS</b>	<b>Бали</b>
Відмінно	18-20 балів
Добре	15-17 балів
Задовільно	12-14 балів

### Самостійна робота (10 балів)

Самостійна робота оцінюється за наслідками перевірки завдань. За самостійну роботу студент може отримати до 10 балів. При отриманні менше 3 балів завдання вважаються не виконаними і студент отримує можливість їх перездати.

Здобувачі вищої освіти виконують наступні різновиди самостійної роботи:

- опрацювання лекційних текстів;
- підготовка до семінарських занять;
- опрацювання матеріалу, винесеного на самостійне опрацювання;
- написання есе;
- підготовка презентації.

### Критерії оцінювання самостійної роботи

<b>Високий рівень 10 балів</b>	Здобувач вищої освіти виявляє глибокі фундаментальні знання тем, винесених на самостійне опрацювання, виявляє розуміння предмета висловлювання, вміє наводити доведення, порівнювати, формулює своє бачення матеріалу. Здобувач освіти дотримується принципів академічної доброчесності.
<b>Достатній рівень 8-9 балів</b>	Якщо відповідь здобувача відповідає тим самим вимогам, але здобувач допускає кілька помилок, дотримується послідовності викладу матеріалу, винесеного на самостійну роботу, вміє наводити власні приклади, добирає самостійно інформаційні джерела. Здобувач освіти дотримується принципів академічної доброчесності.
<b>Середній рівень 6-7 балів</b>	Якщо здобувач виявляє розуміння понять, винесених на самостійне опрацювання, але допускає неточності, не вміє наводити приклади, не може здійснювати пошук необхідної інформації, допускає деякі помилки. Здобувач освіти дотримується принципів академічної доброчесності.
<b>Початковий рівень менше 6 балів</b>	Здобувач вищої освіти виявляє незнання більшої частини навчального матеріалу, невпевнено викладає матеріал, допускає помилки, не може здійснювати необхідної інформації. Здобувач освіти порушує принципи академічної доброчесності.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної

недобросовісності. Виявлення ознак академічної недобросовісності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

Неформальна / інформальна освіта. Визнання Кам'янець-Подільським національним університетом імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано наступним документом: «Порядок визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (нова редакція)» <https://surl.lu/beaaaw>.  
Неформальна освіта:

- закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни;
- підготовка конкурсної наукової роботи;
- призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт;
- призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді. В інформальній освіті:
  - наявність наукової публікації;
  - волонтерська діяльність.

Курс «Sustainability». Онлайн Академія UNWTO. Режим доступу до сайту: <https://www.unwto-tourismacademy.ie.edu/course-catalog?product-category=sustainability>.

Оцінювання здійснюється згідно до «Положення про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка (нова редакція)» <https://surl.li/nlmvji>.

Таблиця відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень  
здобувачів вищої освіти

Рейтингова оцінка з кредитного модуля	Оцінка за шкалою ECTS	Рекомендовані системою ECTS статистичні значення (у %)	Оцінка за національною шкалою	Національна залікова оцінка
90-100	A (відмінно)	10	відмінно	зараховано
82-89	B (дуже добре)	25	добре	
75-81	C (добре)	30		
67-74	D (задовільно)	25	задовільно	
60-66	E (достатньо)	10		
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)		незадовільно	незараховано
1-34	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)			недопущено

## 11. Технічне й програмне забезпечення/обладнання курсу.

Вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі «Сфера обслуговування»» не потребує використання програмного забезпечення, крім загальнонавчаних програм і операційних систем.

## 12. Література.

### Базова:

1. Давидова О. Ю., Колонтаєвський О. П., Сегеда І. В. Гігієна і санітарія закладів готельно-ресторанного господарства : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2024. 256 с.
2. Євлаш В. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Серік М. Л., Сєногонова Л. І. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 312 с.
3. Бардов В. Г. (ред.) Гігієна та екологія : підручник. Вінниця : Нова

Книга, 2021. 472 с.

4. Пашко К. О., Кашуба М. О., Лотоцька О. В. та ін. Гігієна та екологія : підручник. Тернопіль : ТНМУ, 2022. 380 с.

5. Бабієнко В. В. та ін. Гігієна закладів охорони здоров'я : навч. посіб. Одеса : Прес-кур'єр, 2022. 210 с.

#### **Допоміжна:**

1. Economic Impact 2022: Global Trends. World Travel & Tourism Council. August 2022. URL: <https://wttc.org/Portals/0/Documents/Reports/2022/EIR2022->

2. Kovtunyk I. I., Ishchenko Y. O., Yuvsechko Y. V., Tychyna V. P., Datso T. O. Social changes that occurred on the European Continent due to the war in Ukraine. *Revista de cercetare și intervenție socială*. (Romania). 2023. Volume 82. P. 38-49. Available at: URL: <https://www.rcis.ro/en/current-issue/3172-social-changes-that-occurred-on-the-european-continent-due-to-the-war-in-ukraine.html>. (*Index Scopus*).

3. Predeaux B. The resort development spectrum a new approach to modeling resort development. *Tourism management*. New York. 2024. P. 235-246.

4. Алексєєва Н. Ф., Сакун Л. М. Регіональні аспекти стратегії розвитку туристичної індустрії. *Економіка. Управління. Інновації*. Житомир: Житомир. держ. ун-т ім. І. Франка, 2021. Вип. 2 (8). С. 34-41.

5. Васьковець Л. А. Гігієна і санітарія в галузі : метод. вказівки до виконання самостійної роботи. Харків : НТУ «ХП», 2024. 95 с.

6. Сидорук С. В. Гігієна і санітарія в галузі: конспект лекцій. Луцьк : Луцький НТУ, 2023. 180 с.

7. Гарлінська А. М., Ляшевич А. М., Грищук С. М. та ін. Гігієна і санітарія в галузі : інструктив.-метод. матеріали до лаб. занять. Житомир : ЖДУ, 2022. 150 с.

8. Іваненко М. П. Санітарні вимоги у сфері гостинності // *Вісник гігієни та екології*. 2021. № 2. С. 45–52.

9. Кравченко Л. С. Гігієнічні основи безпеки харчових продуктів у ресторанному господарстві // *Наукові праці НУХТ*. 2023. Т. 29, № 3. С.

112–118.

10. Любіцева О. О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). К.: Альтерпрес, 2025. 736 с.

11. Мельник О. В. Сучасні підходи до санітарного контролю у сфері послуг // Харчова промисловість. 2022. № 1. С. 78–84.

12. Ткаченко Н. І. Дотримання гігієнічних норм у закладах готельного господарства // Економіка та держава. 2021. № 11. С. 133–138.

13. Faruk M. J., Rahman M. A. IoT-based hygiene monitoring framework using ML techniques // International Journal of Advanced Computer Science. 2022. Vol. 13, No. 4. P. 210–218.

14. Starikovskiy A. Y., Usmanova D. R. Medical mask with plasma sterilizing layer // Journal of Applied Physics. 2025. Vol. 128, No. 8. P. 083301.

15. World Health Organization. Guidelines on hygiene practices in food service establishments. Geneva : WHO Press, 2021. 230 p.

16. International Journal of Hygiene and Environmental Health. Amsterdam : Elsevier, 2023. Vol. 246. 120 p.

17. Journal of Food Protection. Des Moines : IAFP, 2024. Vol. 87, No. 5. 420 p.

18. Петренко О. Б. Гігієна і санітарія у сфері обслуговування: навч. посіб. Київ : Наукова думка, 2025. 123 с.

19. Шевчук Д. В. Санітарія підприємств харчування : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2023. 298 с.

20. Гнатюк І. Р. Основи виробничої санітарії та гігієни праці: навч. посіб. Львів : Новий Світ-2000, 2022. 260 с.

#### **Інформаційні джерела:**

1. Закон України «Про туризм». Режим доступу до сайту: <http://www.tourism.gov.ua>.

2. Курс «Sustainability». Онлайн Академія UNWTO. Режим доступу до сайту: <https://www.unwto-tourismacademy.ie.edu/course-catalog?product-category=sustainability>.

3. Tourism for Sustainable Development Goals. URL: <http://tourism4sdgs.org/>.
4. Tourism Statistics. URL: <https://www.e-unwto.org/toc/unwtotfb/current>.
5. UNWTO Tourism Highlights. URL: <https://www.e-unwto.org/>.