



## ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**1. Код:** 2.9

**2. Назва:** *Екологічний контролінг, гігієна і санітарія в галузі;*

**3. Тип:** *обов'язкова;*

**4. Рівень вищої освіти:** *I (бакалаврський);*

**5. Рік навчання, коли пропонується дисципліна:** *1;*

**6. Семестр, коли вивчається дисципліна:** *2;*

**7. Кількість встановлених кредитів ЄКТС:** *3,0;*

**8. Прізвище, ініціали лектора/лекторів, науковий ступінь, посада:** *старший викладач Михальчук М.А.;*

**9. Результати навчання:** *після вивчення дисципліни студент повинен бути здатним:*

*- застосовувати основні етапи екологічного контролінгу при аналізі екологічної діяльності підприємства;*

*- використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства ;*

*- самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;*

*- знати адміністративну та юридичну відповідальність за порушення санітарного законодавства;*

**10. Форми організації занять:** *навчальне заняття, самостійна робота, поточні контрольні заходи, залік;*

**11. Дисципліни, що передують вивченню зазначеної дисципліни:** *екологія;*

**12. Зміст курсу:** *Поняття про контролінг, його суть і значення. Екологічний контролінг. Основи гігієни і санітарії та державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах.*

**13. Рекомендовані навчальні видання:** *1. Максимів Л. І. Організаційно-методичні аспекти оперативного еко-контролінгу // Обліково-аналітичні системи суб'єктів господарської діяльності в Україні : науков. зб. Спецвип. 15 : Формування ринкової економіки в Україні / за ред. В.Є. Швеця. Львів : Вид-во „Интерєко”. 2005. Ч. 1. 526 с. 2. Нелєпа А. Є., Ванханен В. Д., Литко С. Б. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Донець. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, каф. технології харчування. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с. 3. Роїна О. М. Санітарні норми та правила в Україні / 3-тє вид., допов. та переробл. К. : КНТ, 2006. 524 с. 4. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів*



Національний університет

державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Харків : ПКФ „Фавор ЛТД”, 2003. 440 с.

**14. Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання:** 18 год. лекцій, 18 год. практичних робіт, 54 год. самостійної роботи. Разом – 90 год. Методи викладання: інтерактивні лекції, елементи проблемної лекції, використання мультимедійних засобів.

**15. Форми та критерії оцінювання:** Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою. Підсумковий контроль: залік в кінці 2-го семестру. Поточний контроль (100 балів): тестування, захист практичних робіт письмово та усно.

**16. Мова викладання:** українська.

Завідувач кафедри екології,  
технології захисту навколишнього середовища  
та лісового господарства доктор с.-г.н., професор

Клименко М.О.



Національний університет  
водного господарства  
та природокористування



## DESCRIPTION OF EDUCATIONAL DISCIPLINE

**1. Code:** 2.9

**2. Title:** *Environmental Controlling, Hygiene and Sanitation in Industry;*

**3. Type:** *obligatory;*

**4. Higher education level:** *I (Bachelor);*

**5. Year of study, when the discipline is offered:** *1;*

**6. Semester when the discipline is studied:** *2;*

**7. Number of established ECTS credits:** *3,0;*

**8. Surname, initials of the lecturer / lecturers, scientific degree, position:** *senior lecturer Mykhalchuk M.A.;*

**9. Results of studies:** *after compleating the discipline, the student should be able to:*

- *apply the main stages of environmental control in the analysis of the environmental activity of the enterprise;*
- *use knowledge in the field of food hygiene for the rational organization of the sanitary regime of the enterprise;*
- *work independently with appropriate sanitary documentation;*
- *to know the administrative and legal responsibility for violation of sanitary legislation;*

**10. Forms of organizing classes:** *training class, independent work, current control measures, credit;*

**11. Disciplines preceding the study of the specified discipline:** *Ecology;*

**12. Course contents:** *The notion of controlling, its essence and meaning. Ecological Controlling. Fundamentals of hygiene and sanitation and state sanitary supervision in hotel and restaurant establishments. Sanitary and hygienic requirements for the provision of hotel and restaurant facilities, which form the microclimate of the premises of these enterprises. Sanitary and hygienic requirements for accommodation and space-planning decisions at the enterprises of the hotel and restaurant industry, general hygienic requirements for the design and construction of the hotel. Sanitary and hygienic requirements for equipment, utensils, implements and materials. Sanitary and hygienic requirements for the maintenance of different premises of restaurants and hotels. Sanitary and hygienic requirements for the organization of technological process in establishments of hotel and restaurant facilities. Sanitary conditions for food intake and storage. Sanitary requirements for the organization of the accommodation of visitors in the rooms.*

**13. Recommended educational editions:** *1. Maksymiv L. I. Organizational and methodological aspects of operational eco-controlling // Accounting and analytical systems of subjects of economic activity in Ukraine: scientific. Sat. Ed. 15: Formation of market economy in Ukraine / ed. V.E. Shvets. Lviv: Intereko Publishing House. 2005. Part 1. 526 p.*

*2. Nelepa A.E., Vankhanen V.D., Litko S.B. Hygiene and sanitation of restaurant business enterprises: textbook. / Donetsk. State University of Economics and Trade. M.I. Tugan-Baranovskyi, the department of nutrition technology. Donetsk: DonNUET, 2009. 211 p.* *3. Roina O.M. Sanitary rules and regulations in Ukraine / 3rd edition, Suppl. and recycling. K.: CST, 2006. 524 p.* *4. Cherevko O.I, Maliyuk L.P.,*



Національний університет  
водного господарства  
та природокористування

*Deynichenko G.V. Collection of normative documents of state regulation in the sphere of restaurant business. Kharkiv: PKF "Favor LTD", 2003. 440p..*

**14. Planned types of educational activities and teaching methods:** *18 h. lectures, 18 h. Training classes, 54 h. Independent work. Total – 90 h. Teaching methods: interactive lectures, elements of discussion, multimedia tools.*

**15. Forms and assessment criteria:** *The evaluation is a 100-point scale. Final control: credit at the end of the 2 nd semester. Current control (100 points): testing, practical work, in writing and oral form.*

**16. . Language of teaching:** *Ukrainian.*

Head of the Ecology,  
Protection of Environmental Technologies and Forestry department,

Doctor of agricultural sciences, professor

Klymenko M.O



Національний університет  
водного господарства  
та природокористування