Міністерство освіти і науки України

ДВНЗ “Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника”

Інститут природничих наук

Кафедра анатомії і фізіології людини та тварин

**Воробель А. В.**

**Методичні рекомендації з курсу “санітарія та гігієна в засобах розміщення готельно-ресторанної справи**

Івано-Франківськ

ДВНЗ “Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника”

2015

УДК

ББК

В 75

*Надруковано за ухвалою Вченої Ради Інституту природничих наук Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника*.

*(Протокол № від 2015 року).*

**Рецензенти:**

**Грицуляк Б.В.,** завідувач кафедри анатомії людини та тварин Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника, доктор медичних наук.

**Воробель А. В.**

В75

Методичні рекомендації рекомендації з курсу “Санітарія та гігієна в засобах розміщення готельно-ресторанної справи – Івано-Франківськ : Вид-во Прикар­патського націо­нального універси­тету імені Василя Стефаника, 2015. – с.

©Воробель А. В., Долинко Н. П.**,** 2014

© Вид-во Прикарпатського національного   
уні­­­верситету імені Василя Стефаника, 2015

**ЗМІСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вступ…………………………………………………………………………...**  **Тематичний план лекцій з санітарії та гігієни в засобах розміщення готельно-ресторанної справи (ГТР)……………………….**  **Тематичний план лабораторних занять з санітарії та гігієни в засобах розміщення готельно-ресторанної справи (ГРС)……………..**  **Практичне заняття № 1………………………………………………**  **Практичне заняття № 2………………………………………………**  **Практичне заняття № 3………………………………………………**  **Практичне заняття № 4………………………………………………**  **Практичне заняття № 5………………………………………………**  **Методика виконання самостійної роботи………………………….**  **Програмові вимоги……………………………………………………** |  |

**ВСТУП**

З метою підвищення якості підготовки фахівців, забезпечення конкурентноздатності випускників на ринку праці, здійснення студентом щоденної самостійної роботи запропоновані методичні рекомендації з курсу “Санітарія та гігієна в засобах розміщення готельно-ресторанної справи (ГРС)”.

Володимир Даль (творець тлумачного словника), наш співвітчизник дає таке визначення гігієни: “Гігієна – це мистецтво або знання” зберігати здоров’я, оберігати його від шкоди.

Студентам, майбутнім працівникам в галузі готельно-ресторанної справи необхідні знання з питань санітарії та гігієни. В готелі, ресторані повинні виконуватися санітарно-гігієнічні норми та правила, встановлені органами санітарно-епідеміологічного нагляду.

Запропоновані методичні розробкиз курсу “Санітарія та гігієна в засобах розміщення готельно-ресторанної справи” написані відповідно до нової програми. Курс засвоєння студентами на лекціях, практичних заняттях і, головним чином, під час їх самостійної роботи. Кожен студент оцінює санітарно-гігієнічний стан в готелі та ресторані і робить висновок про відповідність показників водопостачання, каналізації, освітлення, вентиляції, мікроклімату вимогам нормативної документації до готелів різних категорій.

Лекції, практичні заняття, самостійна робота студентів органічно пов’язані між собою, взаємно доповнюють і слідують одна за одною у визначеній послідовності. При цьму практичні заняття служать поглибленню, розширенню і практичному підтвердженню тих даних, котрі були викладені на відповідних лекціях.

Викладання курсу має на меті формування санітарно-гігієнічних правил у студентів – майбутніх працівників в галузі готельно-ресторанної справи.

З метою поглиблення дисципліни “Санітарія та гігієна в засобах розміщення ГРС” та набуття вмінь і навичок, студенти виконують самостійну роботу “Аналіз санітарно-гігієнічного стану готельно-ресторанного комплексу”, саме того, де студент проходив практику. Індивідуально студент захищає самостійну роботу. В самостійній роботі студент аналізує:

* Санітарно-гігієнічне забезпечення безпеки та якості харчування;
* Санітарно-епідеміологічний режим в готелі і ресторані;
* Санітарно-гігієнічний стан водопостачання та каналізації;
* Гігієнічні основи благоустрою (освітлення, вентиляція, мікроклімат).

Завершується самостійна робота висновками, в яких вказуються заходи, скеровані на покращення санітарно-гігієнічного стану ГРК.

У методичних розробках подаються теми занять, їх навчальна мета, питання на які слід звернути увагу при самостійній роботі в позаучбовий час, методологічне обґрунтування теми, послідовність виконання практичних робіт кожним студентом, методика виконання самостійної роботи, література. До кожної теми розроблені питання самоконтролю і ситуаційні задачі.

Методичні розробки економлять час студента, сприяють кращому засвоєнню основних положень окремих тем і курсу в цілому.

Викладач виясняє загальну підготовку студентів до практичних занять шляхом співбесіди з ними (використовуючи таблиці, прозірки) залучаючи до глибокого розкриття теми письмово, за допомогою тестового контролю рівня знань.

При вивченні курсу “Санітарія та гігієна в засобах розміщення ГРС” використовуються різноманітні елементи оптимізації учбового процесу. Так, для інтеграції змісту лекцій і занять передбачено узгодження методики послідовності порходження порграмового матеріалу. В плані загальної і спеціальної інтеграції лежить комплексування учбово-методичної роботи з кафедрою гігієни Івано-Франківського медуніверситету.

Крім тексту методичних рекомендацій і розробок за розділами санітарії та гігієни подано учбовий план лекцій і занять курсу програмові питання, методика виконання самостійної роботи, програмові питання, список рекомендованої літератури.

**Тематичний план лекцій з санітарії та гігієни в засобах розміщення готельно-ресторанної справи (ГТР)**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | **Теми лекцій** |
| 1.  2.  3.  4.  5.  8.  7. | Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд в засобах розміщення ГРС.  Завдання та предмет гігієни. Методи гігієнічних досліджень. Основи санітарії та санітарного нагляду в засобах розміщення ГРС. Основи санітарного законодавства. Форми здійснення дер­жав­ного санітарного нагляду.  Санітарно-гігієнічне забезпечення безпеки та якості харчу­вання у закладах ресторанного харчування.  Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини. Роль працівників санепідслужби у під­триманні санітарних правил роботи ресторану. Санітарно-епіде­міо­логічний режим в закладах розміщення ГРС. Методи дезин­фекції в засобах розміщення ГРС. Санітарно-гігієнічні вимоги до персоналу, який працює в засобах розміщення ГРС. Санітарні вимоги до технологічного процесу в цеху ресторану.  Гігієнічне нормування якості питної води.  Значення води в життєдіяльності людини. Джерела госпо­дарсько-питного водопостачання. Гігієнічні вимоги до якості во­ди централізованого господарсько-питного водопостачання (ДСанПіН № 383–96).  Санітарно-гігієнічні заходи в засобах розміщення ГРС. Водо­постачання. Каналізація. Особливості водопостачання і каналі­зації в засобах розміщення ГРС. Децентралізоване водопоста­чання. Централізоване водопостачання. Методи кондиціювання води. Вимоги до водопостачання в готелях різних категорій.  Гігієнічні основи благоустрою в засобах розміщення ГРС. Природне та штучне освітлення. Сонячне випромінювання та його гігієнічне значення. Показники освітлення. Природне та штучне освітлення приміщень. Освітлення в засобах розміщення ГРС.  Гігієнічні основи благоустрою в засобах розміщення ГРС. Вентиляція.  Показники вентиляції. Системи вентиляції. Природна венти­ля­ція. Штучна вентиляція. Кондиціювання повітря і вентиляція в засобах розміщення ГРС.  Гігієнічні основи благоустрою в засобах розміщення ГРС. Мікроклімат і опалення приміщень.  Гігієнічне значення мікроклімату. Види та вплив мікроклі­мату. Профілактика несприятливого впливу мікроклімату. Опа­лен­ня приміщень. Мікроклімат та опалення в готелях різних категорій. |

**Тематичний план лабораторних занять з санітарії та гігієни в засобах розміщення готельно-ресторанної справи (ГРС)**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | **Теми лабораторних занять** |
| 1.  2.  3.  4.  5. | Гігієнічне нормування питної води (ДСанПіН № 383–96).  Санітарно-гігієнічні заходи в засобах розміщення готельно-ресторанної справиГРС. Основи санітарного законодавства. Особливості водопостачання та каналізації в готелях різних категорій.  Гігієнічні основи благоустрою в засобах розміщення ГРС. Особливості природного та штучного освітлення в готелях різних категорій.  Гігієнічні основи благоустрою в засобах розміщення ГРС.  Особливості вентиляції та кондиціювання повітря в готелях різних категорій.  Гігієнічні основи благоустрою в засобах розміщення ГРС.  Мікроклімат та опалення в готелях різних категорій. |

**Практичне заняття № 1**

**Тема:** Гігієнічне номування якості питної води (ДСанПіН № 383–96).

**Мета:** Вивчити джерела господарсько-питного водопостачання та гігієнічне нормування якості питної води (ДСанПіН № 383–96).

**Питання для самостійної роботи студентів в позаучбовий час**

1. Значення води в життєдіяльності людини.
2. Фізико-хімічна характеристика питної води
3. Санітарно-гігієнічна характеристика джерел господарсько-питного водопостачання.
4. Санітарно-гігієнічна характеристика підземних джерел:
5. верховодні;
6. ґрунтових вод;
7. джерельних вод;
8. міжпластових безнапірних вод;
9. міжпластових напірних артезіанських вод.
10. Гігієнічні вимоги до якості води централізованого господарсько-питного водопостачання (ДСанПіН № 383–96).
11. Мікробіологічні показники;
12. паразитологічні показники;
13. токсикологічні показники;
14. органолентичні показники;
15. показники фізіологічної повноцінності;
16. показники радіаційної безпеки.
17. Оцінка якості питної води за децентралізованого водопостачання.
18. прозорість
19. присмак і запах
20. вміст нітратів
21. колі-індекс.

**Методологія обґрунтування якості питної води**

Вода, як повітря та їжа, є тим елементом зовнішнього середовища, без якого неможливе життя людинр. Проблеми гігієни водопостачання стосуються інтересів всіх людей, оскільки воді відведенл значну роль в життєдіяльності людини.

Недоброякісна вода є причиною багатьох захворювань.

**Робота 1**

Перерахуйте фізіологічне значення води:

А – ?

В – ?

**Робота 2**

Перерахуйте гігієнічне значення води:

А –

В –

С –

Д –

**Робота 3**

Перерахуйте бальнеологічне значення води:

А – ?

В – ?

С – ?

Д – ?

**Робота 4**

Перерахуйте лікувально-оздоровче значення води:

А – ?

В – ?

С – ?

Д – ?

**Робота 5**

Перерахуйте епідеміологічне значення води:

А – ?

В – ?

С – ?

Д – ?

**Робота 2**

Перерахуйте гігієнічні параметри артезіанської води:

А – ?

В – ?

С – ?

Д – ?

Е – ?

**Завдання 1**

Працівник санепідстанції в пробі питної води виявив число бактерій в 1 см3 води 110 КУО/ см3 (колонієутворювальні одиниці).

Зробіть висновок щодо придатності такої питної води, обґрунтуйте.

**Завдання 2**

Лікарем санепідстанції в пробі питної води виявлено число бактерій групи кишкових паличок 5 КУО/дм3 (колонієутворювальних одиниць). Зробіть висновок.

**Завдання 3**

Лікарем санепідстанції в 25 см3 питної води виявлено 2 цисти кишкових найпростіших. Зробіть висновок. Обґрунтуйте.

**Завдання 4**

Лікарем санепідстанції в 25 см3 питної води виявлено яйця гельмінтів. Зробіть висновок. Обґрунтуйте.

**Практичне заняття № 2**

**Тема:** Санітарно-гігієнічні заходи в засобах розміщення готельно-ресторанної справи (ГРС) як комплекс головних постійнодіючих умов, спрямованих на задоволення культурно-побутових потреб порживаючих там громадян. Особливості водопостачання та каналізації в готелях різних категорій.

**Мета:** Вивчити особливості водопостачання та каналізації в засобах (ГРС). гігієнічне нормування якості питної води (ДСанПіН № 383–96).

**Питання для самостійної роботи студентів в позаучбовий час**

1. Особливості децентралізованого водопостачання.
2. Санітарно-гігієнічна характеристика централізованого водопостачання.
3. Познайомитися з методами кондиціювання води.
4. Як здійснюються загальні методи обробки води.
5. Особливості спеціальних методів обробки води.
6. Особливості безреагентних (фізичних) методів кондиціонування води.
7. Особливості водопостачання в засобах розміщення ГРС.
8. Особливості каналізації в засобах розміщення ГРС.
9. Вимоги до водопостачання в готелях різних категорій.
10. Вимоги до каналізації в готелях різних категорій.

**Методологічне обґрунтування**

Сучасні готелі мають в своєму складі велике і складне санітарно-технічне обладнання. Це гаряча і холодна вода, каналізація, сміттєпроводи. Для правильної експлуатації такого обладнання в кожному готелі повинна бути схема системи каналізації, вводопроводу. У великих готелях працює санітарно-технічна бригада. У невеликих готелях цими питаннями займається директор або старший адміністратор.

**Самостійна лабораторна робота студентів в учбовий час.**

**Робота 1**

Зона суворого режиму забезпечує захист місця водозабору та водозабірних споруд від забруднення, її межі повинні бути:

А – вгору за течією до 200 м, вниз – до 100 м;

в – вгору за течією до 300 м, вниз – 200 м;

с – вгору за течією до 100 м, вниз – до 50 м.

Виберіть првильну відповідь.

**Робота 2**

З метою знезараження води використовують реагентні (хімічні) методи:

А – обробка ультразвуком;

В – хлорування води;

С – озонування;

Д – обробка сріблом.

Викресліть неправильну відповідь

**Робота 3**

Санвузол у номері, умивальник, унітаз, ванна або душ повинні мати не менше 50% номерів:

А – \*\* готелі

В – \*\*\* готелі

Виберіть правильну відповідь.

**Робота 4**

Зона обмеження забезпечує захист місця водозабору від забруднення на потязі:

А – 30–60 км;

В – 20–30 км;

С – 10–20 км.

Виберіть правильну відповідь.

**Робота 5**

Спеціальні методи обробки води є:

А – знезараження;?

В – дистиляція;

С – попускання через іонообмінні смоли;

Д – електроліз

Е – гіперфільтрація.

Викресліть неправильну відповідь.

**Робота 6**

З метою знезараження води використовують безреагентні (фізичні) методи:

А – озонування;

В – кип’ятіння;

С – УФ опроміненням;

Д – обробка ультразвуком;

Е – обробка УВЧ.

Викресліть неправильну відповідь.

**Завдання для самоконтролю**

**Завдання 1**

У сільських умовах будують криниці. Щоб запобігти забрудненню підземних вод під час експлуатації місце для криниці вибирають на підвищення не ближче:

А – 20–30 м від можливого джерела забруднення (вбиральні, хліва);

В – 10–20 м від можливого джерела забруднення;

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 2**

До загальних методів кондиціонування води відносять:

А – дистиляція води;

В – освітлення води;

С – знебарвлення води;

Д – знезараження води;

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 3**

Санвузол в номері, умивальник, унітаз, ванна або душ повинні мати не менше 25% номерів:

А – \* зірковий готель;

В – \*\* зірковий готель.

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 4**

Лікарем санепідстанції в 25 см3 питної води виявлено яйця гельмінтів. Зробіть висновок. Обґрунтуйте.

**Практичне заняття № 3**

**Тема:** Гігієнічні основи благоустрою в засобах розміщення готельно-ресторанної справи (ГРС). Особливості природного та штучного освітлення в готелях різних категорій.

**Мета:** Вивчити як здійснєються природне та штучне освітлення в готельно-ресторанному комплексі (ГРС). Гігієнічні основи освітлення є одним із критеріїв благоустрою в готельно-ресторанній справі.

**Питання для самостійної роботи студентів в позаучбовий час**

1. Сонячне випромінювання та його гігієнічне значення.
2. Гігієнічна характеристика інфрачервоного випромінювання.
3. Ультрафіолетове випромінювання – гігієнічна характеристика.
4. Гігієнічні аспекти видимої частини сонячного спектру.
5. Показники освітлення.
6. Природне освітлення приміщень.
7. Штучне освітлення приміщень.
8. Гігієнічна характеристика ламп розжарювання.
9. Гігієнічні параметри газорозрядних люмінісцентних ламп.
10. Гігієнічні особливості освітлювальної арматури.
11. Освітлення в засобах розміщення ГГ різних категорій.

**Методологічне обґрунтування**

За недостатнього освітлення знижується працездатність, зростає втома, погіршується зір, розвивається короткозорість. При цьому значно змінюється пордуктивність праці. Видима частина сонячного спектра має значну загальну біологічну дію, яка порявляється впливом на ЦНС і всі інші органи й системи організму. Освітлення в ГРК повинно відповідати ДСАН-ПІН.

**Самостійна лабораторна робота студентів в учбовий час.**

**Робота 1**

Сонячне випромінювання має такі спектральні складові:

1.

2.

3.

Заповніть та дайте гігієнічну характеристику.

**Робота 2**

Видима частина сонячного спектра виконує такі функції:

1.

2.

3.

Заповніть правильними відповідями.

**Робота 3**

За одиницю освітлення прийнято:

* 1 децибел;
* 1 люкс.

Виберіть правильну відповідь.

**Робота 4**

Оптимальна освітленість для нормального функціонування органа зору повинна бути:

– 100–200 лк;

– 200–400 лк;

– 600–1200 лк.

Виберіть правильну відповідь.

**Робота 5**

Під час писання та читання освітленість має становити:

– 300 лк – для люмінесцентних ламп і 150 лк – для ламп розжарювання;

– 200 лк – для люмінесцентних ламп і 100 лк – для ламп розжарювання;

Виберіть неправильну відповідь.

**Робота 6**

На кухні має бути таке освітлення:

* 100 лк – для люмінесцентних ламп і 50 для ламп розжарювання;
* 200 лк – для люмінесцентних ламп і 100 для ламп розжарювання;

Виберіть неправильну відповідь.

**Робота 7**

В коридорі має бути таке освітлення:

* 50 лк – для люмінесцентних ламп і 20 для ламп розжарювання;

Виберіть неправильну відповідь.

* 100 лк – для люмінесцентних ламп і 50 для ламп розжарювання;

**Завдання для самоконтролю**

**Завдання 1**

У випадку аварійного освітлення стаціонарний генератор, що забезпечує освітлення та роботу обладнання, в т. ч. ліфтів на протязі 24 годин повинні мати готелі таких категорій:

* \*
* \*\*
* \*\*\*
* \*\*\*\*
* \*\*\*\*\*

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 2**

У випадку аварійного освітлення стаціонарний генератор, що забезпечує роботу всього обладнання повинні мати такі готелі таких категорій:

* \*
* \*\*
* \*\*\*
* \*\*\*\*
* \*\*\*\*\*

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 3**

В номерах освітлення від світильника на стелі, на підлозі повинні мати готелі таких категорій:

* \*
* \*\*
* \*\*\*
* \*\*\*\*
* \*\*\*\*\*

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 4**

Настільна лампа в номерах повинна бути в готелях таких категорій:

* \*
* \*\*
* \*\*\*
* \*\*\*\*
* \*\*\*\*\*

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 5**

Різнопазові електророзетки повинні бути в готелях таких категорій:

* \*
* \*\*
* \*\*\*
* \*\*\*\*
* \*\*\*\*\*

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 6**

Світильник біля ліжка повинен бути в номерах таких категорій:

* \*
* \*\*
* \*\*\*
* \*\*\*\*
* \*\*\*\*\*

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 7**

Виключатель для дистанційного управління всіх джерел світла біля ліжка повинен бути в номерах таких категорій:

* \*
* \*\*
* \*\*\*
* \*\*\*\*
* \*\*\*\*\*

Виберіть правильну відповідь.

**Практичне заняття № 4**

**Тема:** Гігієнічні основи благоустрою в засобах розміщення готельно-ресторанної справи (ГРС). Особливості вентиляції та кондиціювання повітря в готелях різних категорій.

**Мета:** ознайомитися з природною та штучною вентиляцією, яка забезпечує нормальну циркуляцію повітря і не допускає проникнення сторонніх запахів у номери (ГРС).

**Питання для самостійної роботи студентів в позаучбовий час**

1. Сформулюйте поняття “вентиляція”.
2. Потрібний об’єм вентиляції – характеристика.
3. Особливості фактичного об’єму вентиляції.
4. Характеристика потрібної крайності повітрообміну.
5. Що таке “Фактична крайність повітрообміну?”.
6. Охарактеризуйте природну неорганізовану вентиляцію..
7. Особливості природної організованої вентиляції.
8. Недоліки штучної місцевої вентиляції.
9. Особливості припливної центральної вентиляції.
10. Особливості витяжної центральної вентиляції.
11. Будова штучної центральної припливної витяжної вентиляції.
12. Які гігієнічні параметри входять в поняття “кондиціонування повітря”.
13. Особливості центральних систем кондиціонування
14. Характеристика місцевих систем кондиціонування повітря.

**Методологічне обґрунтування**

Сучасне інженерно-технічне устаткування здатне створювати в ГРС будь-які параметри повітряного режиму, що забезпечує повний екологічний комфорт людини. Це устаткування дозволяє збагачувати повітря киснем, нагріти його або охолодити, сушити, або зволожувати, очищати від пилу або інших забруднень, ароматизувати. З цією метою використовують системи вентиляції та кондиціонування повітря.

**Самостійна аудиторна робота студентів.**

1. Показники вентиляції

2. Системи вентиляції, характеристика.

3. Особливості природної вентиляції.

4. особливості штучної вентиляції.

5. Вентиляція в засобах розміщення ГРС.

6. Кондиціонування повітря в засобах розміщення ГРС.

**Питання для самоконтролю знань**

**Завдання 1**

Згідно зі стандартами сертифікації і готельних послуг готель повинен мати регулятор кондиціонування повітря:

А – \*\*\* готель

В – \*\*\*\* готель

С – \*\*\*\*\* готель

Викресліть правильну відповідь.

**Завдання 2**

Таку систему вентиляції, коли приплив переважає над витяжкою, встановлюють:

А – в операційній

В – на кухні;

С – у ванній;

Д – в туалеті.

Виберіть правильну відповідь.

**Практичне заняття № 5**

**Тема:** Гігієнічні основи благоустрою в засобах розміщення готельно-ресторанної справи (ГРС). Мікроклімат опалення в готелях різних категорій.

**Мета:** вивчити гігієнічне значення мікроклімату на організм людини, особливості мікроклімату та опалення в готелях різних категорій.

**Питання для самоконтролю**

1. Визначення поняття “мікроклімат”.
2. Як здійснюється теплообмін людини?
3. Гігієнічне значення мікроклімату.
4. Характеристика комфортного мікроклімату.
5. Характеристика дискомфортного мікроклімату?”.
6. Особливості нагрітого дискомфортного мікроклімату.
7. Особливості охолодженого дискомфортного мікроклімату.
8. Гігієнічне нормування мікроклімату.
9. Застосування планувально-технічних заходів в ГРС з метою дотримання гігієнічних регламентів у приміщеннях.
10. Охарактеризуйте заходи, які стосуються людини з метою несприятливого впливу дискомфортного мікроклімату.
11. Медико-порфілактичні заходи, які використовують в профілактиці перегрівання та переохолодження.
12. Вимоги опалення приміщень.
13. Характеристика місцевого нічного опалення, недоліки.
14. Особливості центрального опалення залежно від теплоносія:

а) водяне опалення;

б) парове опалення;

в) повітряне опалення;

г) панельно-променеве опалення;

15. (verte)

**Методологічне обґрунтування**

Нормальна життєдіяльність і висока працездатність зберігається в умовах комфортного мікроклімату, коли теплова рівновага, тобто відповідність між продукцією тепла та його віддачею в навколишнє середовище досягається без напруження терморегуляції. Вирішення цієї проблеми має важливе значення в ГРС.

**Самостійна аудиторна робота студентів**

**Завдання 1**

У звичайних умовах за кімнатної температури +180 С людина втрачає:

А – 85% тепла через шкіру і 15% на нагрівання ……...

В – 75% тепла через шкіру і 25% на нагрівання ………..

Виберіть правильну відповідь.

**Завдання 2**

З метою порфілактики несприятливого впливу дискомфортного мікроклімату застосовують планувально-технічні заходи:

А – раціональний режим праці і відпочинку;

В – застосування опалювальних систем;

С – кондиціювання повітря;

Д – вентиляція.

Викрксліть правильну відповідь.

**Завдання 3**

Згідно зі стандартами сертифікації туристичних і готельних послуг готель повинен мати регулятор кондиціонування повітря:

А – \*\*\* готель

В – \*\*\*\* готель

С – \*\*\*\*\* готель

Викресліть правильну відповідь.

**Завдання 4**

Для комфортного мікроклімату характерними є:

А – напруження процесів терморегуляції;

В – добре тепловідчуття;

С – оптимальний функціональний стан ЦНС;

Д – висока фізична та розумова працездатність;

Е – стійкість організму до впливу шкідливих чинників навколишнього середовища.

**Методика виконання самостійної роботи**

Студенти самостійно проводять санітарне обстеження та опис готельно-ресторанного комплексу, де вони проходили практику.

Робота виконується відповідно до запропонованої схеми обстеження. Результати що були отримані під час дослідження, заносяться у протокольний зошит.

Студенти оцінюють результати своїх досліджень і складають акт санітарного обстеження готельно-ресторанного комплексу за формою, що приведена нижче, де вказують конкретні санітарні порушення, які були виявлені та пропозиції щодо усунення цих недоліків.

**Карта-схема**

“Аналіз санітарно-гігієнічного обстеження готельно-ресторанного комплексу”

1. Адреса.
2. Санітарно-гігієнічне забезпечення безпеки та якості харчування у ресторані.
3. Наявність санітарних стандартів у працівників ГРС.
4. *Земельна ділянка:* площа, розмір, характер озеленення, умови для провітрювання, для стікання атмосферних опадів, двір забруковани (так, ні), утримується в чистоті (так, ні), наявність підприємств, що забруднюють атмосферне повітря, кількість великих шосейних доріг і залізничних колій, вигрібних ям, сміттєзвалищ тощо.
5. *Готель розміщений у* будинку з ….. поверхів, будівля (цегляна, бетонна, дерев’яна), покрита штукатуркою, рік будівництва, тип внутрішнього планування, планування і розміри приміщень, схематичний план ресторану, їх орієнтація, площа та об’єм на 1 людину.
6. *Внутрішнє оздоблення приміщення:* стіни (побілені, покриті олійною фарбою, шпалерами, пластиком), підлога (паркетна, дерев’яна, бетона, покрита пластиком), утримування будинку, характер прибирання (регулярне, нерегулярне).
7. *Опалення:* центральне, місцеве, водяне, парове, панельне, радіатори (поверхня гладенька, ребриста), характер розташування (у нішах, під вікнами), температура нагріваючої поверхні.
8. *Вентиляція:* природа (наявність кватирок, фрамуг, коефіцієнт аерації, наскрізне провітрювання кімнати – можливе, ні), штучна (припливна, витяжна, працює безшумно, з шумом, з вібрацією, величина кратності обміну повітря), центральна (припливна, витяжна, припливно-витяжна, розташування вентиляційних отворів, режим провітрювання приміщень), локальна (припливна, витяжна, наяність спеціальних пристроїв).
9. *Природне освітлення:* Характеристика вікон (кількість і характер розташування, площа), наявність підвіконня та його висота, ступінь забруднення скла (незначне, помірне, значне), ступінь затіненння сусідніми будинками (є, немає), інсоляційний режим (максимальний, помірний, мінімальний), світловий коефіцієнт, коефіцієнт заглиблення, проекція небосхилу, кут падіння, кут отвору.
10. *Штучне освітлення:* система освітлення (загальна, місцева, комбінована), вид джерела світла (лампи розжарювання, люмінесцентні лампи), характер розташування та кількість світлоточок, потужність та кількість ламп, тип світлової арматури, достатність та рівномірність освітлення, освітленість робочого місця.
11. *Водопостачання:* (центральне, місцеве).
12. *Каналізація* (є, немає), вбиральня (розташована в будинку, у дворі, тепла, холодна).
13. *Наявність підсобних приміщень* (указати яких).
14. *Шум та вібрація* (є, немає, причини їх виникнення).
15. Узагальнений гігієнічний висновок щодо санітарного стану ГРК, пропозиції щодо його покращення.

**Програмові вимоги**

1. Завдання та предмет гігієни.
2. Методи гігієнічних досліджень.
3. Санітарія та санітарний нагляд, їх значення.
4. Основи санітарного законодавства.
5. Форми здійснення державного санітарного нагляду.
6. Призначення готелів.
7. Гігієнічні вимоги до розміщення та планування готелі в структурі міста.
8. Гігієнічні вимоги до ділянки під забудову готелів.
9. Основні типи готелів та гігієнічна характеристика номерного фонду.
10. Гігієнічні вимоги до будови, до території засобів розміщення готельного господарства різних категорій (п’ятизіркові готелі).
11. Загальне сантехнічне оснащення готелів різних категорій.
12. Санітарно-гігієнічні вимоги до децентралізованого водопостачання.
13. Санітарно-гігієнічні вимоги до централізованого водопостачання.
14. Загальні методи кондиціювання води.
15. Знезараження води реагентними (хімічними) методами.
16. Знезараження води безреагентними (фізичними) методами.
17. Спеціальні методи обробки води.
18. Санітарно-гігієнічні вимоги до водопостачання в готелях різних категорій (п’ятизіркових).
19. Сонячна радіація та її гігієнічне значення.
20. Гігієнічна характеристика інфрачервоного випромінювання.
21. Гігієнічна характеристика ультрафіолетового випромінювання.
22. Гігієнічна характеристика видимої частини сонячного спектра.
23. Показники освітлення.
24. Природне освітлення в засобах розміщення ГГ.
25. Штучне освітлення в засобах розміщення ГГ (гігієнічна характеристика ламп розжарювання, газорозрядних люмінесцентних ламп та освітлювальної арматури).
26. Особливостіо світлення в засобах розміщення ГГ (п’ятизіркових готелях).
27. Показники вентиляції.
28. Природна вентиляція.
29. Штучна вентиляція.
30. Кондиціювання повітря.
31. Особливості вентиляції в засобах розміщення ГГ.
32. Гігієнічне значення мікроклімату.
33. Види та вплив мікроклімату на організм людини.
34. Профілактика несприятливого впливу мікроклімату.
35. Місцеве опалення приміщень, гігієнічні параметри.
36. Гігієнічні вимоги до центрального опалення.
37. Санітарно-гігієнічне забезпечення безпеки і якості харчування у закладах ресторанного харчуванння.
38. Опалення та мікроклімат в готелях різних категорій (п’ятизіркових).

**РЕЦЕНЗІЯ**

на методичні розробки з курсу “Санітарія та гігієна в засобах розміщення готельно-ресторанної справи” написані відповідно до нової програми, сприятимуть підвищенню якості підготовки фахівців го тельно-ресторанної спарви, здійсненню студентом щоденної самостійної роботи.

В методичних розробках з курсу “Санітарія та гігієна в засобах розміщення готельно-ресторанної справи”, лекції, практичні заняття, самостійна робота студентів органічно пов’язані між собою, взаємно доповнюють і слідують одна за одною у визначеній послідовності.

Позитивним є те, що практичні заняття служать поглибленню, розширенню та підвищенню якості знань з санітарії та гігієни.

При цьому досягається основна мета занять – студент повинен засвоїти найбільшу кількість навичок для самостійного вивчення санітарії та гігієни.

При проведенні практичних занять створюється інтерактивне середовище, яке сприятиме розвитку у студентів санітарно-гігієнічного мислення, уміння вирішувати питання санітарно-епідеміологічного режиму у студентів виробляються практичні навички санітарно-гігієнічної безпеки під час роботи в засобах розміщення готельно-ресторанної справи.

В кінці курсу кожен студент захищає самостійну роботу в якій аналізує дотримання санітарних вимог під час технологічного процесу в цеху ресторану, стан водопостачання, каналізації, освітлення, вентиляції, мікроклімату в тому готельно-ресторанному комплексі, де проходить практику.

Методичні рекомендації можна рекомендувати до друку.

Методичне видання

Анісія Володимирівна ВОРОБЕЛЬ

Методичні рекомендації з курсу “санітарія та гігієна в засобах розміщення готельно-ресторанної справи

Комп’ютерний набір та верстка *Лідія Курівчак*

Підп. до друку 2015.

Формат 60x84/8. Папір офсетний. Гарнітура “Times New Roman”.

Друк на ризографі. Ум. друк. арк. 1,3.

Наклад пр.

Видавець і виготовлювач