

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

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ**

**КОНТЕНТ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**МІКРОБІОЛОГІЯ, ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ**

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

**БАКАЛАВР**

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

**241 / J2 Готельно-ресторанна справа**

(шифр і назва)

Статус навчальної дисципліни

**обов'язкова**

(обов'язкова або вибіркова)

Мова навчання:

**українська**

**Дніпро – 2025**

Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі// Конспект лекцій з навчальної дисципліни. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 60 с.

**РОЗРОБНИК(-И):** к.х.н., доцент Груздєва О.В.

Затверджую:

зав. кафедрою туристичного та  
готельно-ресторанного бізнесу

\_\_\_\_\_

Ігор САЗОНЕЦЬ

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 26.08.2025, протокол № 10.

## КОНТЕНТ

### з дисципліни «Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі»

#### **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.

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники; шляхи передачі; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або для накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті; профілактика. Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями.

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. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруєнь. Гельмінтози. Загальні відомості про біологічний цикл розвитку і шкідливу дію на організм людини. Гео- і біогельмінтози; збудники, цикл розвитку в харчових продуктах та організмі людини. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.

Рекомендована література [14, 15, 17, 19].

#### **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). КМАФМ 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 навколишнього середовища та систем забезпечення мікроклімату приміщень підприємств 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.

Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів. Організація санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні лікувально-оздоровчих, збутових, розважальних та видовищних заходів.

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. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. 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.

Рекомендована література [14, 15, 17, 20].

Рекомендована література [1-24].

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. Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Техногенні забруднення, хімічні домішки повітряного середовища; їх токсичний вплив на організм людини. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок. Забруднення повітряного середовища органічним і неорганічним пилом. Заходи щодо запобігання утворенню та проникненню в повітря виробничих приміщень і приміщень іншого призначення шкідливих речовин.

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. Гігієна опалення. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму на продукти та готову їжу. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів готельного та ресторанного господарства. Місцева і центральна система опалення. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства. Гігієна вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.

Рекомендована література [9, 11, 14, 15, 17, 20].

## **Тема 6. 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 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. Маркування механічного і немеханічного обладнання, інвентарю, тари. Санітарно-гігієнічні вимоги до догляду за немеханічним обладнанням. 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.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства.

Рекомендована література [14, 15, 17, 20].

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах готельного та ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торговельних, побутових приміщень та місць організації дозвілля: своєчасне й правильне прибирання території і приміщень, збір та вивезення харчових і нехарчових відходів, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Правила приготування дезінфікуючих розчинів. Методи дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, санітарних вузлів. Прибирання приміщень різного призначення: обідні зали, буфети, номери для проживання, косметичні салони, вбиральні, басейни, сауни, зали для організації дозвілля та опочинку (методи, засоби, періодичність прибирання, санітарні дні). Санітарні вимоги до миття та дезінфекції посуду, обладнання та інвентарю. Санітарні вимоги до миття і зберігання інвентарю для прибирання. Дезінсекція і дератизація. Методи дезінсекції та їх гігієнічна характеристика. Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного призначення закладів готельного та ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

Рекомендована література [1, 8, 14, 15, 17, 20].

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

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). Дотримання принципу тарного сусідства. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі і обслуговування відвідувачів. Санітарний режим відпуску їжі. Санітарні умови роздачі їжі при самообслуговуванні, у буфетах, роздавальних. Гігієнічне значення температури страв, що відпускаються. Терміни реалізації готових страв. Бракераж готової їжі, бракеражний журнал. Реалізація буфетної продукції. Санітарні вимоги до устаткування та обладнання буфету. Санітарні умови відпуску буфетної продукції. Санітарні вимоги до обслуговування відвідувачів.

Рекомендована література [14, 15, 17, 20]

Гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Норми площі на одного відвідувача. Гігієнічні вимоги до температури страв (гарячі страви, другі 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.

## **Тема 8. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів**

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. Штучна вітамінізація страв. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв: вінегретів, салатів, холодців, заливних та ін. Санітарна небезпека повторного мікробного обсіменіння готових кулінарних виробів і страв.

Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів. Санітарні вимоги до обробки яєць, кондитерських мішечків, наконечників, внутрішньо-цехового інвентарю. Санітарні вимоги до приміщень, що виробляють м'яке морозиво. Правила відпуску м'якого морозива. Санітарні вимоги до посуду та обладнання для виробництва м'якого морозива Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.

Гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Норми площі на одного відвідувача. Гігієнічні вимоги до температури страв (гарячі страви, другі 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.

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. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруєнь. Гельмінтози. Загальні відомості про біологічний цикл розвитку і шкідливу дію на організм людини. Гео- і біогельмінтози; збудники, цикл розвитку в харчових продуктах та організмі людини. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.

Рекомендована література [14, 15, 17, 19].

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах. Норми площі на одного відвідувача. Вимоги до утримання номерів: періодичність вбирання, періодичність зміни білизни, вимоги до миючих і дезінфікуючих засобів. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів: вимоги до саун, басейнів, перукарень, косметичних салонів. Санітарно-гігієнічна обробка білизни, інвентарю та інструментарію. Контроль за санітарним станом води у басейнах, об'єктами навколишнього середовища, саун. Мікроклімат приміщень. Періодичність заміни води у басейнах, контроль за температурою води у басейні. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для оздоблення приміщень. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спецефектів тощо. Рекомендована література [13-15, 17, 20].