

Гігієна і санітарія харчових підприємств

Кількість годин: 90

Кількість кредитів ECTS: 3,0

Метою навчальної дисципліни “Гігієна і санітарія харчових підприємств” є формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств харчування, у тому числі, по організації санітарного режиму підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства, та санітарно-гігієнічних вимог до виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів в умовах харчових підприємств.

Завданням є придбання теоретичних знань і практичних навиків з тим, щоб професійно здійснювати: санітарний контроль за обладнанням та устаткуванням переробних підприємств; забезпечення гігієнічно-санітарного контролю харчових продуктів на всіх етапах технологічної переробки, під час транспортування, зберігання та реалізації; гігієнічно-санітарний контроль за проектуванням і будівництвом харчових підприємств; впровадження в практику харчових підприємств сучаснихощадних технологій переробки та зберігання продукції; планування і реалізація комплексних санітарних, еколого-гігієнічних заходів, спрямованих на оптимізацію екологічного середовища на підприємстві.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати:

- предметну область, розуміння професійної діяльності, здатність до абстрактного і системного мислення, аналізу та синтезу, критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у професійній діяльності, здатність проведення досліджень на відповідному рівні;
- загальні положення з санітарії та гігієни, завдання їх у системі харчових підприємств;
- основи Державного санітарного нагляду, його форми та організацію;
- санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та системи забезпечення підприємств;
- санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу;
- санітарно-гігієнічну оцінку миючих та дезінфікуючих засобів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції;
- основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств харчування.
- розуміння та сприйняття етичних норм поведінки щодо природи, прагнення до збереження навколишнього середовища, екологічну грамотність.

вміти :

- дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- оцінювати та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт;
- користуватися законодавчою базою з питань санітарії та гігієни на підприємствах харчування;
- володіти термінами та визначеннями Державного санітарного нагляду, його форми та організації;
- обґрунтувати окремі санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств харчування, до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств, до їх утримання та особистої гігієни персоналу;
- організовувати роботу підприємств харчування відповідно з санітарно-гігієнічними вимогами;
- проводити санітарно-гігієнічну оцінку миючих та дезінфікуючих засобів;
- цілеспрямовано регулювати процеси реалізації, умови зберігання сировини та готової продукції;
- забезпечити стійке благополуччя підприємств харчування з харчових захворювань;
- використовувати знання з гігієни харчового виробництва для раціональної організації санітарного режиму підприємства, також дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань;
- організовувати санітарний нагляд за підприємствами ;
- самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- керуватися санітарним законодавством, зважаючи на адміністративну та юридичну відповідальність за порушення санітарного законодавства.