

Гігієна і санітарія

Кількість годин: 90,

Кількість кредитів ECTS: 3,0

Мета навчальної дисципліни: вивчення принципів збереження, зміцнення і підвищення здоров'я, профілактика захворювань як окремої людини, так і суспільства загалом; надання здобувачам освіти необхідних знань в галузі санітарії та гігієни для підвищення стійкості організму до несприятливих факторів довкілля, втілення в життя необхідних санітарно-профілактичних заходів, спрямованих на збереження здоров'я, ведення здорового способу життя, забезпечення раціонального харчування, застосування гігієнічних факторів з метою підвищення працездатності залежно від вікових і статевих особливостей, видів туризму тощо, покращення умов активного відпочинку населення; опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

Гігієна узагальнює дані теоретичних і клінічних дисциплін у сфері профілактики, інтегрує всі знання про здоров'я людини, розробляє принципи й системи профілактичних заходів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- загальні положення з санітарії та гігієни, завдання їх у охороні здоров'я та 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 технологічної обробки харчових продуктів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації харчової продукції;
- основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження;
- розуміння та сприйняття етичних норм поведінки щодо природи, прагнення до збереження навколишнього середовища, екологічну грамотність.

вміти:

- практично використовувати методи та засоби впливу гігієнічних чинників на стан здоров'я людей різного віку;
- прогнозувати санітарно-гігієнічну ситуацію на найближчу та віддалену перспективи;
- проводити санітарно-гігієнічне підприємств харчової промисловості та громадських місць;

- використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства також дотримання правил особистої гігієни з санітарною охороною харчових продуктів різноманітного призначення, профілактикою харчових та професійних захворювань;
- організувати санітарний нагляд за харчовими підприємствами та підприємствами готельного-ресторанного господарств;
- самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- ознайомитися з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства; вживати запобіжних заходів щодо профілактики харчових кишкових захворювань.