

АНОТАЦІЯ

Гігієна і санітарія

Факультет: Харчових технологій

Спеціальність, курс: Харчові технології, 4

Кількість годин: загальна – 90, ЛК – 14, ЛБ – 30, СР – 46.

Вид підсумкового контролю: диф. залік.

Метою дисципліни 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 сучасних ощадних 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'ємнопланувальних 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.

Рекомендована література

Базова

1. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.

3. Машир, Н.П. Ресторанный сервис та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: КондорВидавництво, 2016. 396 с.
 4. Технологічне забезпечення якості харчової продукції: Навчальний посібник. Сертифікація та контроль якості харчових продуктів / Касилова Л.О., Крайнюк Л.М., Крутовий Л.М. та інш./ Харківська державна академія технол. та орг. харчування.-Х, 2000. 210-220с.
 5. Л.М.Мостова, О.В.Новікова. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник.-К.: Ліра-К, 2010. 96-100с.
 6. О.М.Олійник. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріяна-нова, 1998р. 94-119 с.
 7. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник/ Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Дмитрієвич Л.Р.-Суми: Університетська книга, 2015. 160-175с.
 8. Білоруська Й.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни. Навчальний посібник для учнів проф.-техн.навч. закладів. – К.: Техніка, 2003. 36-48с.
 9. Сало Я.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа. Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. 61-65с.
 10. Радченко Л.А. Обслуговування на підприємствах харчування. – РнД.: Фенікс, 2004. 80-92с.
 11. Усов В.В. Організація обслуговування в ресторанах. Практичний посібник. – М.: Вища школа, 2005. 20-35с.
 12. Чудковський В.Н. Ресторанный бізнес. – М.: Академія, 2007. 160с.
 13. Інфекційні хвороби: класифікація, схеми діагностики та лікування [Текст]: навч. посіб. / М.Д. Чемич, Н.І. Ільїна, В.В. Захлебаєва, І.О. Троцька. - Суми: СумДУ, 2010. - 272 с.
- Додаткова**
1. Мудрецова-Висс, К. А. Мікробіологія, санітарія і гігієна / К. А. Мудрецова-Висс. – М.: Изд.дом «Деловая литература», 2001. – 388 с.
 2. Мікробіологія харчових виробництв / [Пирог Т. П., Решетняк Л. Р., Поводзинський В. М., Грегірчак Н. М.]. – Вінниця: Нова книга, 2007. – 463 с.
 3. Грегірчак, Н. М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум / Н. М. Грегірчак. – К.: НУХТ, 2009. – 302 с.
 4. Костенко, Ю. Г. Основи мікробіології, гігієни і санітарії на підприємствах м'ясної і птицеперероблювальної промисловості [Текст] : [Учеб. Для ПТУ] / Ю.Г. Костенко, С.В. Нецепляев, Л.А. Гончарова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Агропромиздат, 1991. – 176 с.
 5. Слюсаренко, Т. П. Основи мікробіології, гігієни і санітарії пивоваренного і безалкогольного виробництва / Т. П. Слюсаренко, Л. Р. Решетняк. – М.: Агропромиздат, 1989. – 183 с.
 6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.:ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. – 168 с.
 7. Сенченко, Б. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б. С. Сенченко. – Ростов н/Д: Март, 2001. – 704 с.
 8. Загальна гігієна: Посібник / [І. Даценко, О. Б. Денисюк, С. Л. Долошицький, Б. А. Пластунов]. – Л.:Світ, 2001. – 472 с.
 9. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів / Г. Б. Рудавська. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. – 409 с.
 10. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; у 2 кн. – Кн. 2 / В. І. Ципріяна, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін; За ред. проф. В. І. Ципріяна. – К.: Медицина, 2007. – 544 с.
 11. Шульга, Н. М. Санітарія та гігієна [Навчальний посібник]. / Н. М. Шульга, Л. А. Млечко. – К.: ІПДО НУХТ, 2011. – 34 с.
 12. Любашенко, С. Я. Санитарная микробиология / С. Я. Любашенко. –М.: Пищ.пром-ть, 1980. – 352 с.
 13. Жвирблянская, А. Ю. Основи мікробіології, санітарії і гігієни в харчовій промисловості / А. Ю. Жвирблянская, О. А. Бакушинская. – М.: Пищ. пром-ть, 1983. – 312 с.
 14. Поляков, А. А. Ветеринарная санитария и гигиена предприятий мясной и молочной промышленности / А. А. Поляков, Д. А. Бочаров, В. П. Щептулин. – М.: Лег. и пищ. пром-ть, 1983. – 232 с.
 15. Павлоцкая, Л. Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки: Учебник / Л. Ф. Павлоцкая. – К.: ИНКОС, 2007. – 287 с.
 16. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник/ [Бабюк А. В., Макарова О. В., Рогозинський М. С., Романів Л. В.]. – Чернівці: Книги-ХХ1, 2005. – 456 с.
 17. Смоляр, В. І. Фізіологія та гігієна харчування / В. І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2000. – 336 с.