

Навчально-наукова лабораторія основ фізіології, гігієни, якості та безпечності харчування

Відповідальна особа – Болгова Наталія Вікторівна, доцент кафедри технологій та безпечності харчових продуктів

Компоненти освітніх програм	ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»	Основи фізіології та гігієни харчування
		Стандартизація і сертифікація харчової продукції
		Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи НАССР
		Товарознавство харчових продуктів
		Харчові та дієтичні добавки
	ОП «Харчові технології»	Основи фізіології та гігієни харчування
		Стандартизація, сертифікація, управління якістю та безпечністю харчових продуктів
		Управління безпечністю харчових продуктів за принципами системи НАССР



Матеріально-технічне забезпечення

Мультимедійне обладнання та демонстраційні матеріали

Інтерактивна дошка YESVISION RBS82
 Проектор Optoma S334e
 Макет «Серцево-судинна система людини»

Інформаційні стенди

ЯК ЗАПОБІГТИ АЛЕРГІЧНИМ РЕАКЦІЯМ

Загальні харчові алергени



Арахіс



Яйця



Молоко



Злакові



Горіхи



Соя



Риба



Морепродукти

Завжди перевіряйте інгредієнти, щоб переконатися, що вони не містять алергенів

Використовуйте для обробки продуктів окремі промарковані дошки та ножі

Завжди інформуйте споживача про вміст алергенів у стравах

НАСТАНОВИ ДЛЯ ПЕРСОНАЛУ



Не виходьте на роботу якщо захворіли повідомте про це керівництво



Працюйте у санітарному одязі встановленої форми



Дотримуйтеся правил миття та дезінфекції рук



Здійснюйте вихідний контроль готової страви



Здійснюйте контроль ККТ відомою грошю НАССР



Документуйте результати моніторингу ККТ



Дотримуйтеся правил програми прибирання



Своєчасно видаляйте відходи з виробництва



Працюйте у рукавичках для уникнення забруднення страви



Мийте руки у встановленому місці

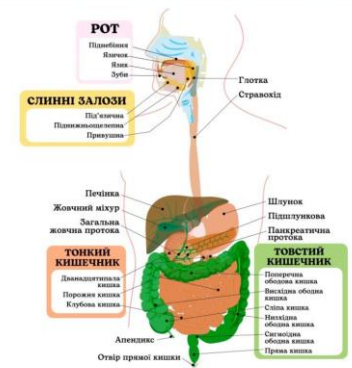


Дотримуйтеся правил особистого гігієни під час подачі страви



Не забувайте інформувати споживача про алергени

ТРАВНА СИСТЕМА ЛЮДИНИ



ХАРЧОВА ПІРАМІДА



ВИМОГИ ДО САНІТАРНОГО ОДЯГУ ПРАЦІВНИКА

