

## САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА

Циклова комісія, яка забезпечує викладання гуманітарних дисциплін  
Відділення підприємництва та інформаційних технологій

|                              |                                                                                      |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Лектор                       | <u>Богатирьова Оксана Олегівна</u>                                                   |
| Семестр                      | <u>5(7)-й</u>                                                                        |
| Освітньо-професійний ступінь | <u>Фаховий молодший бакалавр</u>                                                     |
| Кількість кредитів ЄКТС      | <u>4</u>                                                                             |
| Форма контролю               | <u>Диференційований залік</u>                                                        |
| Аудиторні години             | <u>56</u> год. (з них <u>28</u> год. лекцій, <u>28</u> год. семінарських/практичних) |

### Загальний опис дисципліни

Метою вивчення дисципліни є опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

Основними завданнями що мають бути вирішені в процесі викладення дисципліни, є ознайомлення студентів з питаннями загальної гігієни, санітарно-гігієнічними нормами якості продуктів, профілактики харчових отруєнь, гігієнічних вимог безпечного виробництва і санітарно-гігієнічної організації роботи закладів ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

В ході вивчення дисципліни здобувачі освіти набувають таких фахових компетентностей як здатність приймати оперативні, обґрунтовані рішення відповідно до обстановки, що склалася; здатність до адаптації та дії в новій ситуації; здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу; здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення; здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв із застосуванням сучасних методів; здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва.

### Теми лекцій

1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.
2. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості.
3. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з виробництва харчових продуктів
4. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах.
5. Основні критерії якості та безпечності сировини, при виробництві харчових продуктів. Особиста гігієна.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги на переробних підприємствах щодо приміщень, інвентарю, обладнання.
7. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки м'яса і риби.
8. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки молока.
9. Вимоги до планування переробного підприємства та його території. Санітарна обробка транспортних засобів. Карантин та ізолятор.
10. Утилізація біологічних відходів. Стічні води харчових підприємств

### Теми занять (семінарських, практичних)

1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.
2. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості.

3. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з виробництва харчових продуктів
4. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах.
5. Основні критерії якості та безпечності сировини, при виробництві харчових продуктів. Особиста гігієна.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги на переробних підприємствах щодо приміщень, інвентарю, обладнання.
7. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки м'яса і риби.
8. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки молока.
9. Вимоги до планування переробного підприємства та його території. Санітарна обробка транспортних засобів. Карантин та ізолятор.
10. Утилізація біологічних відходів. Стічні води харчових підприємств