

ВИРОБНИЧА САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Виробнича санітарія і гігієна в закладах ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології». Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – вибіркова.

Метою викладання дисципліни «Виробнича санітарія і гігієна в закладах ресторанного господарства» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни у готельно-ресторанних закладах. **Завданнями** вивчення дисципліни є: сформувані у студентів розуміння важливості науково - обґрунтованих санітарно-гігієнічних вимог до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного господарства, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані загальні та фахові компетенції:

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб

Програмні результати навчання:

Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

Зміст за темами:

Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативні документи у готельно - ресторанных закладах.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення готельно - ресторанных закладів.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд у готельно - ресторанных закладах.

Тема 4. Санітарно - гігієнічна оцінка продуктів тваринного походження. Характеристика основних методів контролю ризиків.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання, технологічного процесу закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу.

Тема 6. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.