

АНОТАЦІЯ

навчальної дисципліни «Санітарія та гігієна»

Галузь знань 18 Виробництво та технології

Спеціальність 181 Харчові технології

Статус: вибіркова (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс II

Семестр IV

Загальний обсяг дисципліни: 18 год, 0,75 кредитів ЕКТС

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

Основні завдання навчальної дисципліни ознайомити студентів питаннями загальної гігієни, санітарно-гігієнічними нормами якості продуктів, профілактики харчових отруень, гігієнічних вимог безпечного виробництва і санітарно-гігієнічної організації роботи закладів ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Зміст навчальної дисципліни: основи санітарії і гігієни та Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства; санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства; санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства; санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу; санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів; санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах ресторанного господарства; основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи в закладах ресторанного господарства.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:

Загальні	<ul style="list-style-type: none">✓ здатність діяти соціально відповідально та свідомо на засадах патріотизму і державності;✓ здатність приймати оперативні, обґрунтовані рішення відповідно до обстановки, що склалася;✓ здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
-----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ здатність застосовувати знання та навички використання інформаційних і комунікаційних технологій у практичній діяльності; ✓ здатність до критичного осмислення основних теорій, методів та принципів гігієни і санітарії харчових виробництв; ✓ здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; ✓ здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня; ✓ здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
Спеціальні предметні	<ul style="list-style-type: none"> ✓ вміння орієнтуватись у міжнародній та національній системі організації робіт у сфері санітарії та гігієни закладів ресторанного господарства; ✓ здатність застосовувати принципи безпеки харчових виробництв, вимоги Санітарних норм і правил, естетичних принципів, розуміння соціальних наслідків своєї професійної діяльності; ✓ здатність ідентифікувати небезпеки, оцінювати джерела й види небезпек, описувати їхню класифікацію; ✓ використання теоретичних основ і особливостей сучасної практики управління і забезпечення санітарії та гігієни закладів ресторанного господарства; ✓ усвідомлення відповідальності за прийняття власних рішень щодо гігієни та санітарного стану в закладах харчування.
Результати навчання	<ul style="list-style-type: none"> ✓ проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань; ✓ знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів виробництва харчової продукції; ✓ організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти; ✓ уміти використовувати раціональні, науково-обґрунтовані способи і методи обробки сировини, приготування й оформлення харчової продукції з урахуванням вимог екологічної безпеки, санітарії і гігієни, охорони праці ✓ 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); ✓ організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

Форма підсумкового контролю - залік