# АНОТАЦІЯ

**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА»**

**Циклова комісія, яка забезпечує викладання «**Харчових технологій**» Відділення** обліку та харчової продукції

**Освітньо- професійний ступень:** фаховий молодший бакалавр

**Кількість кредитив ЄКТС** 3 кредити

**Форма контролю** деференційований залік

**Аудиторні години: 24 год** (із них 14-год- лекцій 14 год- практичних робіт)

**Місце дисципліни в навчальному плані –** вибіркова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни: 45** годин, 1,5 кредити ЄКТС.

**Мета навчальної дисципліни:** надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору і реалізації напрямків поліпшення виробництва продуктів харчування, забезпечення збалансованості раціонів людини в різних умовах життя та діяльності, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції та харчування населення.

**Завданням навчальної дисципліни:** є вивчення анатомії та фізіології шлунково-кишкового тракту, наукових основ нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення; основ збалансованого харчування, шляхів його реалізації, особливостей раціонів харчування людей залежно від віку, характеру трудової діяльності; теоретичних основ дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; санітарно-гігієнічних вимог до основних груп продуктів харчування; сучасних методів гігієнічного контролю харчових продуктів, заходів запобігання поширенню харчових захворювань.

# Внаслідок вивчення дисципліни здобувачі освіти повинні знати:

* санітарно-гігієнічні вимоги до технічної обробки харчових продуктів.
* їх збереження і реалізації;
* вимоги до будови, утримання і обладнання підприємств ресторанного
* господарства;
* вплив факторів зовнішнього середовища на здоров’я людини;
* правила особистої гігієни;
* організація санітарно-харчового нагляду.

**уміти:**

* розробляти і здійснювати заходи запобігання харчових отруєнь;
* попереджувати захворювання людини, пов’язані з їжею, шляхом вивчення санітарних правил, санітарних вимог до особистої гігієни робітників ресторанного господарства;
* вимоги до особистої гігієни робітників ресторанного господарства, до утримання обладнання, інвентаря, посуду, до умов зберігання продуктів: здійснювати санітарну оцінку якості продуктів, напівфабрикатів, готової їжі.

# Програма навчальної дисципліни:

**Тема 1.** Гігієнічні вимоги до факторів зовнішнього середовища і благоустрою закладів харчування.

**Тема 2.** Санітарно-гігієнічні вимоги до будови, утримування і обладнання закладів ресторанного господарства.

**Тема 3.** Санітарно-гігієнічні вимоги до перевезення, приймання і зберігання харчових продуктів.

**Тема 4.** Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів і реалізації готової їжі.

**Тема 5.** Особиста гігієна робітників харчування.

**Тема 6.** Харчові захворювання, гельмінтози та їх запобігання, контроль за отрутохімікатами.

# У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетенції:

**Загальні компетентності:**

Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Здатність працювати в команді.

# Спеціальні предметні компетенції

Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

# Результати навчання:

Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які викликаються мікробними, паразитарними забрудненням харчових продуктів, їх впливу на їх якість та здоров’я людини. Організовувати контроль гігієнічно- санітарного стану харчових підприємств забезпечувати дотримання вимог технології виготовлення безпечних харчових продуктів

# Рекомендована література

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства :

підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.

1. Кравченко М.Ф. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : КНТЕУ, 2011. – 516 с.
2. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми

безпеки харчових продуктів. – Суми : Університетська книга, 2007. – 441 с. 9. Плахотін В.Я.

1. 4. [Зубар Н.М., Основи фізіології та гігієни харчування: – К. : Видавничий](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fcondor-books.com.ua%2Findex.php%3Froute%3Dproduct%2Fproduct%26path%3D1%26product_id%3D829&psig=AOvVaw3MVDJnU7Fmnsm42FgpwaC-&ust=1718438075442000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBQQjhxqFwoTCLCdwOzO2oYDFQAAAAAdAAAAABAE) [дім «КОНДОР», 2018. – 408 с.](https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fcondor-books.com.ua%2Findex.php%3Froute%3Dproduct%2Fproduct%26path%3D1%26product_id%3D829&psig=AOvVaw3MVDJnU7Fmnsm42FgpwaC-&ust=1718438075442000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBQQjhxqFwoTCLCdwOzO2oYDFQAAAAAdAAAAABAE)