

**АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ВИРОБНИЧА САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА В ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Циклова комісія, яка забезпечує викладання

«Харчових технологій»

Відділення обліку та харчової продукції

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Спеціальність: G13 «Харчові технології»

Кількість кредитів ЄКТС: 3 кредити

Форма контролю: диференційований залік

Аудиторні години: 44 год. (із них 20 год. – лекцій, 24 год. – лабораторно-практичних робіт/семінарських занять)

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

Загальний обсяг дисципліни: 90 годин, 3 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів освіти системи теоретичних знань та практичних навичок щодо забезпечення санітарного та гігієнічного благополуччя закладів ресторанного господарства, дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час організації виробництва, зберігання, транспортування, реалізації харчової продукції та обслуговування споживачів, а також запобігання виникненню харчових отруєнь, інфекційних захворювань і перехресного забруднення харчових продуктів.

Завдання навчальної дисципліни:

є вивчення основ виробничої санітарії та гігієни в закладах ресторанного господарства; санітарно-гігієнічних вимог до території, приміщень, обладнання, інвентарю та посуду; вимог до водопостачання, каналізації, освітлення, опалення та вентиляції; правил особистої гігієни працівників; санітарних вимог до приймання, транспортування, зберігання та оброблення продовольчої сировини; гігієнічних вимог до технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; умов і термінів зберігання та реалізації готових страв.

Особлива увага приділяється запобіганню біологічному, хімічному та фізичному забрудненню харчових продуктів, профілактиці харчових отруєнь та інфекційних захворювань, організації санітарного прибирання і дезінфекції, контролю санітарного стану виробничих приміщень та обладнання, дотриманню правил особистої гігієни персоналу, а також застосуванню санітарно-гігієнічних вимог у практичній діяльності закладів ресторанного господарства.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступ. Основи санітарії та гігієни в закладах ресторанного господарства.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до території, планування та приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Водопостачання, каналізація, опалення, освітлення та вентиляція. Вимоги до мікроклімату виробничих приміщень.

Тема 4. Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та тари.

Тема 5. Особиста гігієна працівників закладів ресторанного господарства. Санітарний одяг. Медичні огляди.

Тема 6. Санітарні вимоги до приймання, транспортування та зберігання харчової сировини і продуктів.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного та теплового оброблення харчових продуктів.

Тема 8. Гігієнічні вимоги до виробництва та реалізації холодних страв, закусок і напоїв.

Тема 9. Санітарні вимоги до виробництва та реалізації перших і других страв, гарнірів та соусів.

Тема 10. Санітарні вимоги до виробництва кондитерських і борошняних виробів.

Тема 11. Запобігання перехресному забрудненню харчових продуктів. Контроль температурних режимів.

Тема 12. Прибирання, миття, дезінфекція та санітарна обробка приміщень, обладнання та інвентарю.

Тема 13. Харчові отруєння та інфекційні захворювання. Профілактика і алгоритм дій персоналу у разі підозри на харчове отруєння.

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

Інтегральна компетентність

Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою усно і письмово.

ЗК6. Здатність використовувати інформаційно-комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт і результатів професійної діяльності.

ЗК9. Здатність дотримуватися культури поведінки, етичних норм спілкування та принципів професійної етики.

ЗК10. Здатність усвідомлювати принципи сталого розвитку, раціонального використання природних ресурсів та охорони довкілля.

Спеціальні компетентності (СК)

СК2. Здатність контролювати параметри та режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння та навички для виконання технологічних операцій під час виробництва якісної та безпечної харчової продукції.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію у сфері харчових технологій.

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК11. Здатність забезпечувати якість харчової продукції та вдосконалювати її асортимент з урахуванням потреб споживачів.

СК12. Здатність організовувати якісне обслуговування споживачів під час реалізації харчової продукції та надання послуг у закладах ресторанного господарства.

СК13. Здатність здійснювати ділові комунікації у професійній сфері, працювати в команді та дотримуватися норм професійного спілкування.

СК14. Здатність аналізувати та застосовувати сучасні технології і методи організації виробництва та обслуговування у ресторанній індустрії, у тому числі під час розроблення фірмової кулінарної продукції.

Результати навчання:

РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.

РН4. Контролювати параметри та режими технологічних процесів харчових і суміжних виробництв.

РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій, аналізувати їх та визначати шляхи вирішення.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію у професійній діяльності у сфері харчових технологій.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих ділень (підрозділів) харчових підприємств та координувати їх діяльність.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН16. Забезпечувати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв із дотриманням вимог екологічної безпеки.

Результати навчання, визначені закладом фахової передвищої освіти:

РН20. Застосовувати органолептичні методи визначення якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

РН21. Застосовувати знання про особливості функціонування та організації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства для забезпечення якісного обслуговування споживачів.

РН22. Застосовувати санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчової продукції.

Рекомендована література

1.ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі.

2.Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

3.Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

4.Санітарні правила і норми для підприємств громадського харчування та чинні нормативно-правові акти у сфері санітарного та епідемічного благополуччя.

5.Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування. Київ : Кондор, 2018.

6.Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування. Київ : Здоров'я.

7.Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. Загальні принципи гігієни харчових продуктів та система НАССР.