

ДИСЦИПЛІНА: САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА У СИСТЕМІ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ

Кількість годин (кредитів ЄКТС): 60 годин (2 кредити)

Мета вивчення дисципліни: оволодіння аспірантами знань з загальної гігієни, гігієни повітря, води, ґрунту і у системі технології харчування, з гігієнічними показниками якості продуктів, умовами та строками реалізації страв та кулінарних виробів, факторами, що обумовлюють санітарний благоустрій, питаннями особистої гігієни, профілактики харчових отруень та інфекційних захворювань

Пререквізити: «Мікробіологія», «Вірусологія», «Мікробна біотехнологія». «Мікробіологія», «Вірусологія», «Мікробна біотехнологія». " Екологія мікроорганізмів", «Біохімія мікроорганізмів», «Антибіотики і пробіотики», «Мікробіологія продовольчих і непродовольчих товарів»

Постреквізити: «Екстремофільні мікроорганізми», «Фітопатогенні бактерії», «Основи мікології», «Ґрунтова мікробіологія», «Водна мікробіологія», «Основи фізіології і гігієни харчування»,

Завдання дисципліни:

знайомство з гігієнічними вимогами до харчування людини, харчових продуктів, новими відомостями про харчові отруєння, кишкові інфекції та гігієнічні заходи, які виключають можливість виникнення цих захворювань серед споживачів та персоналу, основними правилами здійснення попереджувального і поточного санітарного нагляду;

- контроль за будівництвом закладів ресторанного господарства;
- контроль за дотриманням санітарних вимог при розробці рецептур на нові види харчових продуктів;
- контроль за використанням харчових добавок і встановлення гранично допустимих концентрацій;
- введення санітарних нормативів з використання будівельних матеріалів, фарб тощо для закладів громадського харчування;
- розробка засобів захисту продуктів від шкідливого впливу факторів зовнішнього середовища;
- нагляд за виконанням санітарних правил і вимог у закладах громадського харчування;
- проведення санітарних обстежень закладів ресторанного господарства;
- санітарна експертиза харчових продуктів та їх використання залежно від результатів експертизи;
- забезпечення раціонального, збалансованого харчування населення; – контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації готової продукції;
- дотримання санітарного режиму роботи закладів ресторанного господарства та правил особистої гігієни працівників;

– реалізація санітарно-гігієнічних правил у закладах ресторанного господарства для забезпечення харчової цінності продуктів, раціональних умов праці, профілактики харчових отруєнь, санітарної культури обслуговування.

В результаті вивчення навчальної дисципліни аспірант повинен знати:

- Гігієнічні вимоги до факторів навколишнього середовища(гігієна води, повітря, ґрунту тощо.);
- Санітарну охорону та експертизу харчових продуктів;
- Сучасні аспекти радіоекології. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами;
- Санітарні вимоги до кулінарної обробки продуктів, їх зберігання, роздачі та споживання їжі;
- Основи загальної патології людини. Кишкові та глистні захворювання та їх профілактику. Харчові отруєння та їх попередження
- Гігієнічні особливості організації харчування різних груп населення.
- Гігієнічні основи організації лікувально-профілактичного та дієтичного харчування.

вміти:

- орієнтуватися у діючій нормативній базі документів, що регламентує санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства;
- використовувати знання санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань, а також самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- дотримуватися поточності виробництва, санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;
- використовувати знання про вплив факторів зовнішнього середовища на організм людини та створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників закладів харчування;
- використовувати знання про вплив біотичних і абіотичних факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарного оброблення харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.

Зміст дисципліни (тематика):

Змістовний модуль 1. "Основи гігієни харчування. Гігієнічна характеристика факторів зовнішнього середовища та вимоги до облаштування підприємств громадського харчування. Гігієнічні основи проектування і будівництва закладів громадського харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств громадського харчування. "

Тема №1. Вплив навколишнього середовища на дотримання гігієнічних вимог до харчування людини

Тема №2. Гігієнічні вимоги до факторів навколишнього середовища. Гігієна повітря. Гігієна води та водопостачання підприємств громадського харчування. Гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств громадського харчування.

Тема №3. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарний режим у підприємствах громадського харчування.

Практичні заняття:

Заняття 1. Технічні заходи з дотримання гігієнічних вимог до харчування людини

Заняття 2. Контроль дотримання гігієнічних вимог експлуатації підприємств громадського харчування.

Змістовний модуль 2. «Санітарна охорона та експертиза продуктів харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, кулінарної обробки продуктів а також збереження, роздачі і споживання їжі. Захворювання, які спричиняються та передаються неякісною їжею, їх профілактика. Гігієнічні особливості харчування різних груп населення.»

Тема 4. Санітарна охорона та експертиза харчових продуктів тваринного походження. Гігієна продуктів рослинного походження.

Тема 5. Харчові отруєння та їхнє, попередження. Розслідування харчових отруєнь. Глистні захворювання та їхня профілактика. Кишкові інфекції.

Практичні заняття:

Заняття 3. Санітарні заходи з кулінарної обробки продуктів рослинного і тваринного походження, їхнього зберігання, роздачі та споживання їжі.

Заняття 4. Гігієнічні основи організації харчування різних груп населення

Семінарські заняття

1. Значення відкриттів окремих мікробіологів у розвитку технологій виробництва окремих видів продуктів харчування.
2. Гігієнічні основи організації лікувально-профілактичного харчування.
3. Гігієнічні основи організації дієтичного харчування.