

Назва дисципліни	«Гігієна і санітарія в галузі»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 4 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Білецька Я.О. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх; тел. 0983544344. електронна адреса: monika3384@ukr.net.
Попередні умови для вивчення дисципліни	Вивчення дисципліни передбачає попереднє засвоєння кредитів з таких дисциплін, як: «Мікробіологія харчових продуктів», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація виробництва у ресторанному господарстві», «Інноваційні технології у ресторанному господарстві».
Опис	Мета дисципліни: опанування студентами теоретичних основ організації роботи закладів ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства. Очікувані результати навчання. У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) будуть мати теоретичні і практичні знання, які дозволяють глибше усвідомити значення обраної студентами спеціальності, зрозуміти її перспективи і в тісному зв'язку із знаннями інших професійних дисциплін сформулюють кваліфікацію майбутнього фахівця в галузі ресторанного бізнесу. Слухачі будуть орієнтуватися у таких питаннях як, санітарно-епідеміологічний нагляд, санітарно-епідеміологічні вимоги до благоустрою харчових об'єктів і заходи щодо забезпечення санітарного режиму на харчових підприємствах; санітарно-епідеміологічна експертиза та санітарно-епідеміологічні вимоги до підприємств харчування. Теми аудиторних занять та самостійної роботи Заплановано 10 (десять) тем, які вивчаються протягом 52 годин аудиторних занять (26 год. – лекції, 26 год. – семінарські (практичні) заняття). <i>Тема № 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ. (Лекцій – 2 год. Сем. – 2 год.)</i> <i>Тема № 2 Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ.(Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.).</i> <i>Тема № 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</i> <i>Тема № 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень під час будівництва ЗРГ. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.)</i> <i>Тема № 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо</i>

	утримання ЗРГ. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.) Тема № 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персонал. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.) Тема № 7 Санітарно-гігієнічні вимоги щодо оцінки якості харчових продуктів.. (Лекцій – 8 год. Сем. – 8 год.) Тема № 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у ЗРГ. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.) Тема № 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.) Тема № 10. Основи профілактики харчових захворювань мікробної не мікробної природи у ЗРГ. (Лекцій – 2 год., Сем. – 2 год.) Методи контролю результатів навчання поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на семінарських заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдання; виконання творчих завдань; розв’язування ситуаційних задач; Підсумковий контроль – у формі заліку. Мова викладання. українська
--	---