

Назва дисципліни	Гігієна та санітарія в галузі
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) рівня ОП «Готельно-ресторанна справа»
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	к.т.н., доцент Соколовська Олена Олександрівна (61022, Харків, площа Свободи, 6, північний корпус, 3 поверх, каб. 3-66а; тел. (057) 707-53-06. Електронна адреса: olenasokolovska@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	-
Опис	<p>Мета дисципліни є: опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів ресторанного господарства (ЗРГ), засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.</p> <p>Очікувані результати навчання: У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти (слухачі) сформулюють навички аналізувати та оцінювати кон'юнктуру, інтерпретувати результати дослідження та прогнозувати напрями розвитку суб'єкта підприємницької діяльності в сфері гостинності; використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу; проводити аналіз діяльності підприємства, визначати рівень його конкурентоспроможності, надавати пропозиції щодо формування нових конкурентних переваг підприємств готельно-ресторанного бізнесу; забезпечувати належний рівень якості продукції та послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Теми аудиторних занять та самостійної роботи Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ. Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ. Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ. Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ. Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ. Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу. Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них. Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них. Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід.</p>

Тема 10. Санітарно-гігієнічні принципи до технологічного процесу

Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.

Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ.

Методи контролю результатів навчання: поточний контроль у формі тестування, аналітичні завдання, проведення дослідження, симуляції, виконання творчих завдань; підсумковий контроль у формі заліку.

Мова викладання: українська

