

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛІНИ
Гігієна та санітарія в галузі

рівень вищої освіти	24 «Сфера обслуговування»
галузь знань	перший (бакалаврський)
спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
вид дисципліни	обов'язкова

Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

РОЗРОБНИК: Білецька Я.О., к.т.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

2020 / 2021 навчальний рік

ЗМІСТ

1. Робоча навчальна програма дисципліни
2. Конспект(и) лекцій з навчальної дисципліни
3. Методичні вказівки (рекомендації) для проведення, практичних та семінарських занять
4. Тематика курсових робіт (проектів), РГР, домашніх завдань тощо та методичні вказівки (рекомендації) щодо їх виконання *(не передбачено програмою)*
5. Методичні розробки з організації самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни (графік, методичні рекомендації тощо)
6. Індивідуальні завдання *(не передбачено програмою)*
7. Засоби діагностики з навчальної дисципліни (екзаменаційні білети, питання до ПМК, тестовий комплекс) (приклад екзаменаційного або залікового завдання з вказанням кількості балів за завдання)
8. Питання для самостійної підготовки до заліку.

2. Коспект лекцій

Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ. *Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання:* мета та завдання гігієни у формуванні спеціалістів у сфері ресторанного господарства. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил. Санітарна документація закладів ресторанного господарства. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ. *Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання:* гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища. Гігієна повітря. Гігієна води. Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного господарства. Гігієна ґрунту.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ. *Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання:* гігієна опалення. Місцева та центральна система опалення. Гігієна вентиляції. Природна та штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень закладів ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення в закладах ресторанного господарства. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації, заходи щодо їх зменшення та захисту працівників від їхнього шкідливого впливу.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ. *Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання:* гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки. Санітарно-гігієнічні вимоги до стану території закладів ресторанного господарства та її утримання. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах. Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні вимоги. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. Особливості проектування окремих груп приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ. *Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання:* епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду

за ними. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу. Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання: особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація. Гігієна праці і профілактика травматизму.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них. Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання: санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.

Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них. Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання: санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних виробів.

Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід. Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання: санітарно-гігієнічна оцінка рослинних, зернових продуктів, плодів, овочів та ягід. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів. Критерії безпеки бомбажних консервів. Санітарно-гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів, оцінка харчових домішок і смакових товарів. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу. Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання: санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів та їх якість. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.

Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування. Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання: гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах. Організація дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування.

Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ. Під час вивчення теми будуть обговорюватись наступні питання: загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика умовах діяльності закладів ресторанного господарства. Харчові отруєння

небактеріального походження. Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами. Розслідування харчових отруєнь

3. Методичні вказівки (рекомендації) для проведення практичних та занять

Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ

- Попереджувальний та поточний санітарний нагляд
- Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил
- Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ .

- Гігієна повітря
- Гігієна води
- Гігієна ґрунту
- Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного господарства

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ

- Гігієна опалення
- Гігієна вентиляції
- Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення в закладах ресторанного господарства
- Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації

Тема 4 Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ

- Гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки
- Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах
- Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями.
- Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ

- Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень
- Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними
- Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації
- Порядок проведення змивів

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу

- Особиста гігієна персоналу
- Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація
- Гігієна праці і профілактика травматизму

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної

сировини, та кулінарних виробів з них.

- Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки
- Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса
- Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів

Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них

- Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів
- Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних виробів
- Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин

Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід

- Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів
- Критерії безпеки бомбажних консервів.
- Санітарно-гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів, оцінка харчових домішок і смакових товарів

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу

- Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів.
- Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць
- Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів
- Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів
- Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів та їх якість
- Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів

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

- Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах
- Організація дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства
- Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування

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

- Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами
- Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів ресторанного господарства
- Харчові отруєння не бактеріального походження.
- Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами
- Розслідування харчових отруєнь

4. Методичні розробки з організації самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни (графік, методичні рекомендації тощо)

Самостійна робота студента над засвоєнням навчальної дисципліни є необхідним елементом ефективного формування компетентностей та включає вивчення і конспектування питань, що винесені на самостійне опрацювання, критичне осмислення основних термінів та понять за темами дисципліни, підготовка до доповідей, виступів на семінарських заняттях.

За кожною з тем передбачено вивчення теоретичних питань, що вимагає від студентів роботи не тільки над навчально-методичною літературою, а й над матеріалами періодичних видань та законодавчими і нормативними актами.

Мета самостійної роботи – забезпечити регулярну і ефективну самостійну роботу студентів над вивченням дисципліни «Гігієна та санітарія в галузі».

Самостійна робота студента може бути ефективною при наявності контролю з боку викладача. Зворотній зв'язок дозволяє викладачу своєчасно отримати інформацію про ступінь засвоєння студентами програмного матеріалу, допомагає отримати додатковий матеріал, який характеризує індивідуальні властивості кожного студента, що позитивно впливає на об'єктивність підсумкової оцінки знань студентів.

Основними формами організації контролю за самостійною роботою студентів є: поточний контроль знань студентів, тестування, аналіз індивідуальних та групових завдань, аналіз графічного матеріалу, прослуховування реферативних виступів тощо.

5. Методичні розробки з організації самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни (графік, методичні рекомендації тощо)

Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ

Завдання: Ознайомитись із законами та підзаконними актами, які регулюють санітарний нагляд в ЗРГ. Вивчити повноваження органів та установ санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства.

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.

2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ

Завдання: Ознайомитись із законами та підзаконними актами, які регулюють санітарний нагляд в ЗРГ. Вивчити повноваження органів та установ санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства.

1. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.

2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, Каф.

технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ

Завдання: Ознайомитись із гігієнічними вимогами до гігієни опалення, вентиляції, природного та штучного освітлення, виробничого шуму і вібрації в ЗРГ.

1. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2003. - 440 с.

2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.

3. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ

Завдання: Ознайомитись із гігієнічними вимогами до генерального плану ділянки, до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах, до взаємозв'язку між окремими приміщеннями, до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

1. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2003. - 440 с.

2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.

3. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ

Завдання: Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними. Вивчити гігієнічні характеристики методів дезінсекції та дератизації, порядок проведення змивів.

1. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

2. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного

благополуччя населення "(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-ХІУ; від 14 грудня 1999 року № 1288-ХІУ; від 21 грудня 2000 року № 2171-ІІІ).

3. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.).

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу

Завдання: Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до особистої гігієни персоналу, порядку проходження профілактичних, медичних обстежень. Вивчити основні принципи до гігієни праці на підприємстві ЗРГ та вимоги до профілактики травматизму на підприємстві.

1. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

2 Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них.

Завдання: Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до нормативно-технічної документації, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до гігієнічної оцінки м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до гігієнічної оцінки риби і рибних продуктів.

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: [навч. пос. для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

2. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, изд. Центр «Академия». 2002. - 252 с.

3. Постанова КМ України "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.1996 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2002 року № 1178;

4. Постанова КМ України "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. № 12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004 р. № 143.

Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока. Яєць та кулінарних виробів з них

Завдання: Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до оцінки молока і молочних виробів. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до оцінки яєць та яєчних виробів. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до оцінки молока, отриманого від хворих тварин.

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: [навч. пос. для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

2. Закон України «Про молоко та молочні продукти»

3. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції".

4. Постанова КМ України: "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.2001 р. № 5

Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід.

Завдання: Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до оцінки консервів та пресервів, критеріїв їх безпеки. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до принципів використання барвників, ароматизаторів, вміти розрізняти різновиди харчових домішок і смакових товарів.

1. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: [навч. пос. для студ. вищ. навч. закл.] / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

3. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185 с.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу

Завдання: Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами, до умов приймання і зберігання харчових продуктів, до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до режимів обробки овочів, сипучих продуктів. Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами до умов перевезення харчових продуктів.

1. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

2. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" 06.09.2005 № 2809-ІУ.

3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.

4. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання»

5. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності»

6. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів».

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

лікувально-профілактичного харчування.

Завдання: Ознайомитись із гігієнічними та санітарними вимогами, до організації харчування в дитячих закладах, до організації дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства, до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування.

1. Нелепа А.Е., Ванханен В. Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения : учеб. пособие. - Донецк : ДонГУЗТ, 2004. - 151 с.

2. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.

3. Постанова КМ України "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.1996 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2002 року № 1178;

4. Постанова КМ України "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. № 12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004 р. № 143.

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

Завдання: Ознайомитись із загальними поняттями про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами, захворюваннями мікробного походження. Знати ознаки харчових продуктів, заражених гельмінтами. Вміти користуватись документацією стосовно розслідування харчових отруєнь у ЗРГ.

1. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

2. Габович Р.Д., Припутіна Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. - К.: «Здоровья», 1987. - 234 с.

3. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, изд. Центр «Академия». 2002. - 252 с.

4. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення "(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-ХІУ; від 14 грудня 1999 року № 1288-ХІУ; від 21 грудня 2000 року № 2171-ІІІ).

5.Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" 06.09.2005 № 2809-ІУ.

6. Індивідуальні завдання (не передбачено програмою)

7. Засоби діагностики з навчальної дисципліни (екзаменаційні білети, питання до ПМК, тестовий комплекс) (приклад екзаменаційного або залікового завдання з вказанням кількості балів за завдання)

Участь у семінарських заняттях. Максимальна сума балів, яку може отримати студент за підсумками семінарських занять – 60 балів, 1...5 бали – за кожне. Бали

нараховуються за активну участь в обговоренні представлених питань, дискусію, відповіді на основні і додаткові запитання, вирішення кейсів тощо.

2. Підсумковий контроль засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення контрольної роботи.

Структура екзаменаційної роботи:

- творче питання – 10 балів; (3 завдань x 10 бали).
- тести – 10 балів (5 тестових завдань x 2,0 бали).

За бажанням студент має можливість обрати тестову форму виконання залікової роботи (білет містить 20 тестових завдань, студент одержує 2 бали за кожну вірну відповідь).

Максимальна кількість балів, які може одержати студент – 40.

За бажанням студент має можливість обрати тестову форму виконання екзаменаційної роботи (білет містить 20 тестових завдань, студент одержує 2 бали за кожну вірну відповідь).

8. Питання для самостійної підготовки до іспиту

1. Дайте визначення терміну «санітарія».
2. Від чого походить визначення терміну «гігієна» ?
3. У чому полягає мета і завдання гігієни як навчальної дисципліни?
4. Назвіть історичні шляхи розвитку гігієни та санітарії.
5. Які органи та установи санітарно-епідеміологічної служби МОЗ України вам відомі?
6. Поясніть сутність попереджувального та санітарного контролю.
7. У чому полягає правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил?
8. Яким чином відбувається санітарна підготовка персоналу?
9. Як відбувається охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища?
10. У чому полягає санітарна експертиза харчових продуктів, які її завдання, методи, організація?
11. Яка санітарна та нормативна документація відображає якість харчових продуктів за критеріями безпеки?
12. Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини.
13. Назвіть основні державні заходи щодо охорони навколишнього середовища.
14. Дайте гігієнічну оцінку повітрю та параметрам мікроклімату. Від чого залежить мікроклімат приміщень ЗРГ?
15. Назвіть гігієнічне значення питної води та ґрунту.
16. Які основні методи застосовують для покращення якості води на підприємствах? Дайте їх характеристику
17. Назвіть характеристику санітарного складу ґрунту. Як відбувається самоочищення ґрунту ?
18. Гігієнічна характеристика джерел та систем водопостачання, її сутність.
19. Які гігієнічні норми висуваються до опалення закладів ЗРГ? Як мікроклімат приміщень впливає на теплообмін організму?
20. Дайте гігієнічну характеристику різних систем опалювання.

21. Назвіть гігієнічні вимоги до ЗРГ? Які гігієнічні нормативи температури, вологості та кратності повітрообміну існують для ЗРГ?
22. Гігієнічне значення шуму та вібрації для ЗРГ.
23. Природне та штучне освітлення приміщень ЗРГ.
24. Які гігієнічні вимоги висуваються до території та генерального плану ділянки забудови?
25. Назвіть санітарно-гігієнічні вимоги до складської групи приміщень.
26. Якими є санітарні вимоги до проектування заготівельних цехів?
27. Назвіть санітарні вимоги до проектування доготівельних цехів.
28. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду, камери харчових відходів?
29. Дайте визначення поняттю «Гігієна».
30. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до проектування адміністративно-побутових приміщень та приміщень для відвідувачів?
31. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до будівельних матеріалів та внутрішнього оздоблення ЗРГ?
32. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до утримання території ЗРГ?
33. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до прибирання приміщень ЗРГ?
34. Назвіть методи дезінфекції та надайте їх гігієнічну характеристику.
35. Які засоби дезінфекції використовуються у ЗРГ? Дайте характеристику дезінфікуючим засобам.
36. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до миття та знезаражування обладнання та інвентарю?
37. Санітарні вимоги до миття та зберігання кухонного посуду, столового посуду та приборів.
38. Які існують правила приготування основного та робочих дезінфікуючих розчинів?
39. Назвіть методи дезінфекції та дератизації та дайте їх гігієнічну характеристику.
40. Я відбувається лабораторний контроль санітарного стану ЗРГ?
41. У чому полягає особиста гігієна працівників ЗРГ? Які існують профілактичні медичні обстеження?
42. Які санітарні умови висуваються до прийому та зберігання харчових продуктів?
43. Які існують санітарні вимоги до перевезення харчових продуктів?
44. Які існують вимоги до відпуску і зберігання готової продукції?
45. Назвіть термін та температуру реалізації готових страв. Яким чином використовуються деякі страви, термін реалізації яких вийшов.
46. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до механічного кулінарного оброблення м'яса птиці, субпродуктів?
47. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до приготування м'ясного та рибного фаршу?
48. Назвіть умови та терміни зберігання м'ясних, рибних, овочевих напівфабрикатів?
49. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до теплового, кулінарного оброблення харчових продуктів?

50. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до виготовлення кремових кондитерських виробів?

51. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до оброблення яєць при виготовленні готових страв?

52. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до оброблення внутрішньо-цехового обладнання та кондитерського інвентарю?

53. Які існують гігієнічні вимоги до організації лікувального харчування?Що розуміють під профілактичним харчуванням?

54. Які особливості застосування синтетичних вітамінів як продукту лікувально-профілактичного харчування вам відомі?

55. Як організувати раціональне харчування в дошкільному навчальному закладі?

56. Як організувати раціональне харчування школярів навчальному закладі?

57. Як здійснюється штучна вітамінізація страв для дитячого харчування? Які правила її проведення?

58. Які особливості організації харчування в санаторних дошкільних навчальних закладах?

59. Дайте характеристику кишковим інфекціям та заходам їх профілактики.

60. Якими збудниками викликаються сальмонельози? Які оптимальні умови виникнення сальмонельозу?

61. Дайте характеристику харчовим токсикоінфекціям та заходам їх профілактики.

62. Які захворювання належать до харчових інтоксикацій?

63. Які заходи профілактики харчових інтоксикацій?

64. Якими домішками солей тяжких металів викликають харчові отруєння?

65. Які харчові продукти, що тимчасово набувають токсичних властивостей, можуть стати причиною харчового отруєння?

66. Якими збудниками викликаються мікотоксикози? Які профілактичні заходи попереджають виникнення мікотоксикозів?

67. Якими збудниками викликаються геогельмінтози?

68. Які профілактичні заходи попереджають їх? Якими збудниками викликаються біогельмінтози?

69.Які профілактичні заходи попереджають їх? Якими збудниками викликаються кишкові інфекції?

70. Які профілактичні заходи попереджають їх?