

Назва дисципліни	<i>Гігієна та санітарія в галузі</i>
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ та ТБ. Цільова аудиторія – здобувачі вищої освіти 1 курсу ОПП Готельно-ресторанна справа.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	д.т.н., доцент, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Білецька Я.О. (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262-а, електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua
Попередні умови для вивчення дисципліни	
Опис	Мета дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти основ теоретичних знань та практичних навичок організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельного та ресторанного господарства на першому (бакалаврському) рівні в сфері послуг для вирішення складних задач та проблем у галузі в процесі здійснення професійної діяльності. Очікувані результати навчання. Слухачі будуть вміти: • використовувати санітарно-гігієнічне законодавство з метою забезпечення високої якості продукції і послуг на підприємствах галузі; • забезпечувати санітарно-епідеміологічну безпеку підприємств готельно-ресторанної галузі, профілактику харчових отруєнь, кишкових інфекцій і отруєнь немікробної природи; • проводити аналіз санітарних обстежень підприємств і надавати професійний висновок про їх санітарно-епідеміологічний стан; • використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства з дотриманням правил особистої гігієни. Слухачі будуть мати навички стосовно: • наукового обґрунтування підходів до оцінки біологічної та харчової цінності продукції галузі; • шляхів контамінацій різних груп харчових продуктів, причин виникнення аліментарних захворювань та заходів щодо їх профілактики; • гігієнічних вимог до організації технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів; • гігієнічних вимог до проектування підприємств готельно-ресторанного господарства з урахуванням впливу факторів зовнішнього середовища.

	Теми лекційних та практичних, семінарських занять: заплановано 12 тем, які вивчаються протягом 48 аудиторних годин, (32 год. – лекції, 16 год. – практичні, семінарські заняття). Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд у ЗРГ. <i>(Лекцій – 4 год. Практич. – 2 год.)</i> Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища при плануванні будівництва ЗРГ. <i>(Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</i> Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи забезпечення при плануванні будівництва ЗРГ. <i>(Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</i> Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємного планування рішень під час будівництва ЗРГ. <i>(Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</i> Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ. <i>(Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</i> Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо особистої гігієни персоналу. <i>(Лекцій – 2 год.)</i> Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до оцінки якості м'ясної сировини, рибної сировини, та кулінарних виробів з них. <i>(Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</i> Тема 8. Санітарно-гігієнічна оцінка якості молока, яєць та кулінарних виробів з них. <i>(Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</i> Тема 9. Санітарно-гігієнічна оцінка якості рослинних, зернових продуктів, плодів овочів та ягід. <i>(Лекцій – 2 год. Практич. – 2 год.)</i> Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу. <i>(Лекцій – 4 год.)</i> Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування. <i>(Лекцій – 4 год.)</i> Тема 12. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і не мікробної природи у ЗРГ. <i>(Лекцій – 4 год.)</i> Методи контролю результатів навчання поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей та презентацій на практичних заняттях; письмового експрес-контролю та тестових завдань. Підсумковий контроль – у формі заліку. Заліковий білет складається з 4-х завдань (2 дедуктивні питання і 2 тестові питання) Мова викладання – українська.
--	---