

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
УЖГОРОДСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра технології і організації ресторанного господарства



ЗАТВЕРДЖЕНО

вченою радою УТЕІ ДТЕУ
(протокол №1 від 31.08.2023р.)

Директор

П. Габрилко

Петро ГАВРИЛКО

**ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ/
HYGIENE AND SANITATION**

**ПРОГРАМА/
COURSE SUMMARY**

Ужгород 2023

Укладач: Сабадош Г.О., к.т.н., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Рецензент: Нетребський О.А., д.тех.н., професор

Програму з дисципліни «Гігієна та санітарія» обговорено і схвалено на засіданні кафедри технології та організації ресторанного господарства, протокол №1 від «30» серпня 2023 р.

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія» розроблена для студентів Ужгородського торговельно-економічного інституту ДТЕУ освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» впроваджена відповідно до навчального плану.

Програму підготовлено відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» підготовки бакалаврів УТЕІ ДТЕУ.

Програма складається з таких розділів:

1. Мета, завдання та предмет дисципліни.
2. Передумови вивчення дисципліни як обов'язкової компоненти освітньої програми.
3. Результати вивчення дисципліни.
4. Зміст дисципліни.
5. Список рекомендованих джерел.

1. МЕТА, ЗАВДАННЯ ТА ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є опанування студентами теоретичних основ організації роботи закладів ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства, формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни переробних підприємств, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності.

Забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх зберіганні та реалізації готової продукції.

Завданням вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є:

- ознайомити студентів з діючою нормативною базою документів, що регламентує санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства;
- навчити студентів використовувати знання санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань, а також самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників РГ, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарного оброблення харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.

Предметом вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є методи оцінки

ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції; санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств, виробничих потужностей, процесів і апаратів харчових виробництв. Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва кваліфіковано використовувати знання щодо санітарно-гігієнічних вимог до виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства.

2. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ЯК ОBOB'ЯЗКОВОЇ КОМПОНЕТИ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Передумовами вивчення навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія» є опанування таких навчальних дисциплін освітньої програми (ОП) «Ресторанні технології» «Технологія ресторанної продукції», «Харчова хімія», «Технологія харчових виробництв», «Процеси і апарати харчових виробництв».

3. РЕЗУЛЬТАТИ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Гігієна та санітарія», як обов'язкова компонента освітньої програми «Ресторанні технології», забезпечує оволодіння студентами загальними та фаховими компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання за відповідної освітньо-професійної програмою.

«Ресторанні технології» (ОС бакалавр)

Код компетентності	Назва компетентності	Номер теми що розкриває зміст компетентності
<i>Загальні компетентності за освітньою програмою</i>		
К 01.	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності	1-6
<i>Спеціальні компетентності за освітньою програмою</i>		
К 17.	Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.	1-6
К 18.	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.	1-6
К 22.	Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.	1-6

К 24.	Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	1-6
<i>Програмні результати навчання за освітньою програмою</i>		
ПР 05.	Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	1-6
ПР 06.	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	1-6
ПР 10.	Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	1-6
ПР 11.	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	16

4.ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи в закладах ресторанного господарства

Основні завдання та значення дисципліни в системі підготовки фахівця інженера-технолога. Складові дисципліни. Нормативно-правові документи та правила на підприємствах з переробки молока, м'яса, риби і морепродуктів. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил.. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо).

Список рекомендованих джерел:

Нормативно-правовий: 2,3,5

Основний: 2-8

Додатковий : 3,4

Інтернет - джерела: 1,2,3

Тема 2. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. Основні критерії якості та безпечності сировини, при виробництві харчових продуктів

Санітарна документація закладів ресторанного господарства
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. Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини.

Методи контролю та способи забезпечення якості та безпечності харчової продукції.

Список рекомендованих джерел :

Нормативно-правовий: 2,3,5

Основний: 2-8

Додатковий : 3,4

Інтернет - джерела: 1,2,3

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на підприємствах

Гігієнічні вимоги до генерального плану ділянки. Зонування території. Вимоги санітарії і гігієни до проектування та експлуатації м'ясопереробних та рибопереробних підприємств. 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. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

Список рекомендованих джерел :

Нормативно-правовий: 2,3,5

Основний: 2-8

Додатковий : 3,4

Інтернет - джерела: 1,2,3

Тема 5. 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. 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

обробляння харчових продуктів. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів та їх якість. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.

Список рекомендованих джерел :

Нормативно-правовий: 2,3,4,5

Основний: 2-8

Додатковий : 1,3,4

Інтернет - джерела: 1,2,3

Тема 6. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недобро-якісними 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. 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.

Список рекомендованих джерел :

Нормативно-правовий: 2,3,5

Основний: 2-8

Додатковий : 3,4

Інтернет - джерела: 3,4,5,6

5. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правовий

1. *Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 IV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.*
2. *Про безпечність та якість харчових продуктів»: Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98.*
3. *Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-ІУ : Закон України. - К., 2005.*
4. *Про гігієну харчових продуктів: Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської*

інтеграції [Електроннийресурс].

5. Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309).-К., 2002. -52 с.

Основний

1. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-ХІІ. Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>

2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України №219 від 24.07. 2002 р. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>

3. Конвенція про умови праці в готелях, ресторанах та аналогічних закладах

№ 172 : URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/993_035

4. 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.

5. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2002.-236 с.

6. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В.Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.

7. Корзун В.Н. Гігієна харчування / В. Н. Корзун. - К.: КНТЕУ, 2003.-238 с.

8. Сабадош Г.О., Нетребський О.А., Практикум для лабораторних робіт з дисципліни «Технологія харчових виробництв» для студентів спеціальності «Харчові технології», спеціалізації «Ресторанні технології», ОС «бакалавр». – У. –УТЕІ ДТЕУ. – 2023 р. – 85 с.

9. Електронний курс на освітньої платформі МООДЛ УТЕІ ДТЕУ. <https://moodle.utei.uz.ua/login/index.php>

Додатковий

1. Засекін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч. посіб./ Д.А. Засекін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.

2. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво : СанПін 42-123-5777-91. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91>

3. Санітарні правила утримання територій населених місць : СанПін 42-128-4690-88. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v4690400-88>

4. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009 / Мінрегіонбуд України. – Київ, 2010. – 83 с.

Інтернет – ресурси

1. http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19749/1/sanitarija_ta_gigena.pdf <https://www.twirpx.com/file/798740/>
2. Відеофільм «Прилади для вимірювання параметрів мікроклімату навколишнього середовища».
3. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
4. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15?lang=ru>
5. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування : ДСП 4.4.5.078-2001 : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/ru/v0139488-01>
6. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень : ДСН 3.3.6.042-99 : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99>