|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ**  **Hygiene and sanitation** | | | |
| Ступінь освіти | Фаховий молодший бакалавр | | |
| Спеціальність | 241 Готельно-ресторанна справа, 181 Харчові технології | | |
| Курс | 2 | | |
| Обсяг дисципліни (годин / ECTS) | 90 / 3 | | |
| Мова викладання | Українська | | |
| Статус дисципліни | Вибіркова | | |
| **Інформація про викладача** | | | |
| Прізвище, ім’я та по батькові | Вороніна Катерина Володимирівна | | |
| Кваліфікаційна категорія, звання | Спеціаліст | | |
| Науковий ступінь, вчене звання | – | | |
| Циклова комісія | Харчових технологій та готельно-ресторанної справи | | |
| Профілі викладача | [Google Scholar](https://scholar.google.com/citations?user=i-yIrjQAAAAJ&hl=uk) | [ORCID](https://orcid.org/0009-0001-8531-5858) | ResearchGate |
| Контактна інформація | [k.voronina@knute.edu.ua](mailto:k.voronina@knute.edu.ua) | | |
| **Анотація** | | | |
| Дисципліна «Гігієна і санітарія» вивчає основні аспекти збереження здоров'я та гігієнічні стандарти у різних сферах життєдіяльності людини. Студенти ознайомляться з основними принципами забезпечення санітарного благополуччя в побуті, на робочому місці та у громадських місцях. Дисципліна розглядає вплив різних факторів на здоров'я людини та методи їх попередження. Завдяки цьому курсу студенти отримають необхідні знання та навички для збереження здоров'я себе та оточуючих і будуть здатні застосовувати їх у практичній діяльності у своїй професійній та особистій сфері. | | | |
| **Мета дисципліни** | | | |
| Ознайомлення здобувачів освіти з основними принципами та правилами збереження здоров'я людини в різних умовах життя та роботи. Усвідомлення впливу навколишнього середовища на здоров'я, набуття навичок з попередження захворювань та розуміння важливості виконання санітарно-гігієнічних вимог у практичній діяльності. | | | |
| **Результати навчання** | | | |
| *знати:* | | | |
| - основні принципи та правила збереження здоров'я людини;  - основні санітарно-гігієнічні норми та вимоги до побуту, робочого місця та громадських місць;  - вплив навколишнього середовища на здоров'я людини;  - методи профілактики захворювань шляхом дотримання санітарно-гігієнічних норм;  - необхідні гігієнічні процедури, реагування на ситуації, пов'язані з недотриманням санітарних правил. | | | |
| *вміти:* | | | |
| - застосовувати правила особистої та загальної гігієни в побуті, на роботі та у громадських місцях;  - відповідно реагувати на ситуації, пов'язані зі здоров'ям і гігієною;  - раціонально використовувати знання з гігієни та санітарії в практичній діяльності;  - проводити гігієнічні процедури пов’язані з дотримання особистої гігієни;  - реагувати на ситуації, пов'язані з порушенням санітарних норм;  - приймати необхідні заходи для запобігання поширенню захворювань;  - вести гігієнічну документацію та оцінювати ризиків для здоров'я в різних умовах. | | | |
| **Пререквізити** | | | |
| Основи здорового способу життя | | | |
| **Програма дисципліни** | | | |
| *Тема 1. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів* | | | |
| - Вступ у санітарію та гігієну, основні поняття та визначення  - Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища  - Санітарна та нормативно-технічна документація, щодо якості харчових продуктів  - Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів  - Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових домішок | | | |
| *Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища* | | | |
| - Гігієна повітря та води  - Гігієна ґрунту  - Системи забезпечення харчових виробництв (гігієна опалення, вентиляції, освітлення)  - Санітарно-епідеміологічні вимоги до каналізації і видалення твердих відходів на харчових підприємствах | | | |
| *Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової продукції* | | | |
| - Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торгівельних та побутових приміщень  - Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари та догляду за ними  - Методи дезінфекції. Характеристика дезінфекційних засобів  - Характеристика методів дезінсекції та дератизації  - Особиста гігієна персоналу | | | |
| *Тема 4. Санітарно-гігієнічне значення кулінарної обробки харчових продуктів* | | | |
| - Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, риби, яєць  - Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів  - Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів | | | |
| *Тема 5. Профілактика виникнення харчових захворювань мікробної і немікробної природи* | | | |
| - Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами  - Захворювання мікробного походження та їх профілактика  - Харчові отруєння немікробного походження  - Інфекційні хвороби та гельмінтози  - Основні профілактичні заходи при різних видах харчових захворювань | | | |
| **Особливості та політики дисципліни** | | | |
| Навчання організовано на [Порталі навчальних ресурсів Коледжу](https://edu.htek.org.ua/). Обов’язковим є дотримання вимог та умов праці в освітньому середовищі, норм навчальної дисципліни та правил етичної поведінки. Зворотній зв’язок між здобувачем освіти та викладачем відбувається засобами інтерактивного дистанційного курсу. Можливим є отримання індивідуальних консультацій викладача.  Передбачається обов’язкове дотримання здобувачами освіти академічної доброчесності, а саме: 1) самостійне виконання всіх видів робіт, завдань, форм контролю, передбачених програмою дисципліни; 2) посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; 3) дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; 4) надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації. | | | |
| **Форми та методи оцінювання** | | | |
| Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-бальною калою відповідно до діючого Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів освіти.  Форма контролю: залік, що полягає в оцінюванні набутих здобувачем освіти результатів навчання за освітнім компонентом на підставі результатів поточної успішності протягом семестру та виконаних ним навчальних завдань (як аудиторних, так і під час самостійної роботи), визначених програмою.  Види завдань: 1) Опрацювання лекційного матеріалу; 2) виконання практичних завдань; 3) поточне тестування.  Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60. | | | |
| **Рекомендовані джерела інформації** | | | |
| 1. Даценко І. І. Загальна гігієна : Посібник для практичних занять / За загальною редакцією  І. І. Даценко. Львів : Світ, 2001. 472 с.  2. Шульга Н. М., Млечко Л. А. Санітарія та гігієна : Навчальний посібник. Київ : НУХТ, 2011. 34 с.  3. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / За загальною редакцією В. В. Євлаш. Харків : ХДУХТ, 2019. 233 с.  4. Гігієна та санітарія переробних підприємств : навчальний посібник / За загальною редакцією  М. П. Головко. Харків : Світ книги, 2022. 222 с.  5. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підручник. Київ : Кондор, 2020. 304 с. | | | |