|  |
| --- |
| **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 |
| **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. |