

Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

Дисципліна

«Санітарія та
гігієна»

2 кредити;
загальна
кількість
годин – 60;
аудиторних
– 30.

Санітарія та гігієна

Предметом вивчення дисципліни є основні завдання гігієнічної науки та санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища, підприємств ресторанного господарства, до виробництва, зберігання, реалізації готової продукції, напівфабрикатів та сировини.

МЕТОЮ викладання курсу
«Санітарія та гігієна» є надання
студентам системи
спеціальних санітарно-
гігієнічних знань які необхідні
для практичної діяльності в
сфері виробництва та
обслуговування.

Компетенції, якими оволодіє здобувач:

- вивчить вплив різних факторів навколишнього середовища на організм людини;
- засвоїть:
- санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств ресторанного господарства;
- санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання і зберігання харчових продуктів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів і реалізації готової продукції;
- правила особистої гігієни ;
- види харчових отруєнь та їх профілактику.

вміння, якими оволодіє здобувач

- оцінювати якість сировини, напівфабрикатів, готової продукції;
- виробляти і реалізовувати кулінарні і кондитерські вироби згідно санітарно-гігієнічних вимог;
- готувати дезінфікуючі засоби і користуватися ними;
- розробляти заходи профілактики харчових захворювань.