

Освітній компонент  
**«Санітарія і гігієна»**

для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології»  
за ОПП «Виробництво харчової продукції»

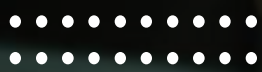
викладач: Вовк А.В.



---

• **Опис навчальної дисципліни:**

- Кредитів ЄСТС – 2,0
- Годин – 60
- Лекцій – 20
- Лабораторні заняття –
- Практичні заняття –
- Семінарські заняття – 10
- Самостійна робота – 30
- Період навчання – V семестр
- Підсумкова форма контролю – залік



***Метою вивчення дисципліни є:***

Опанування студентами теоретичних основ функціонування закладів ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.





---

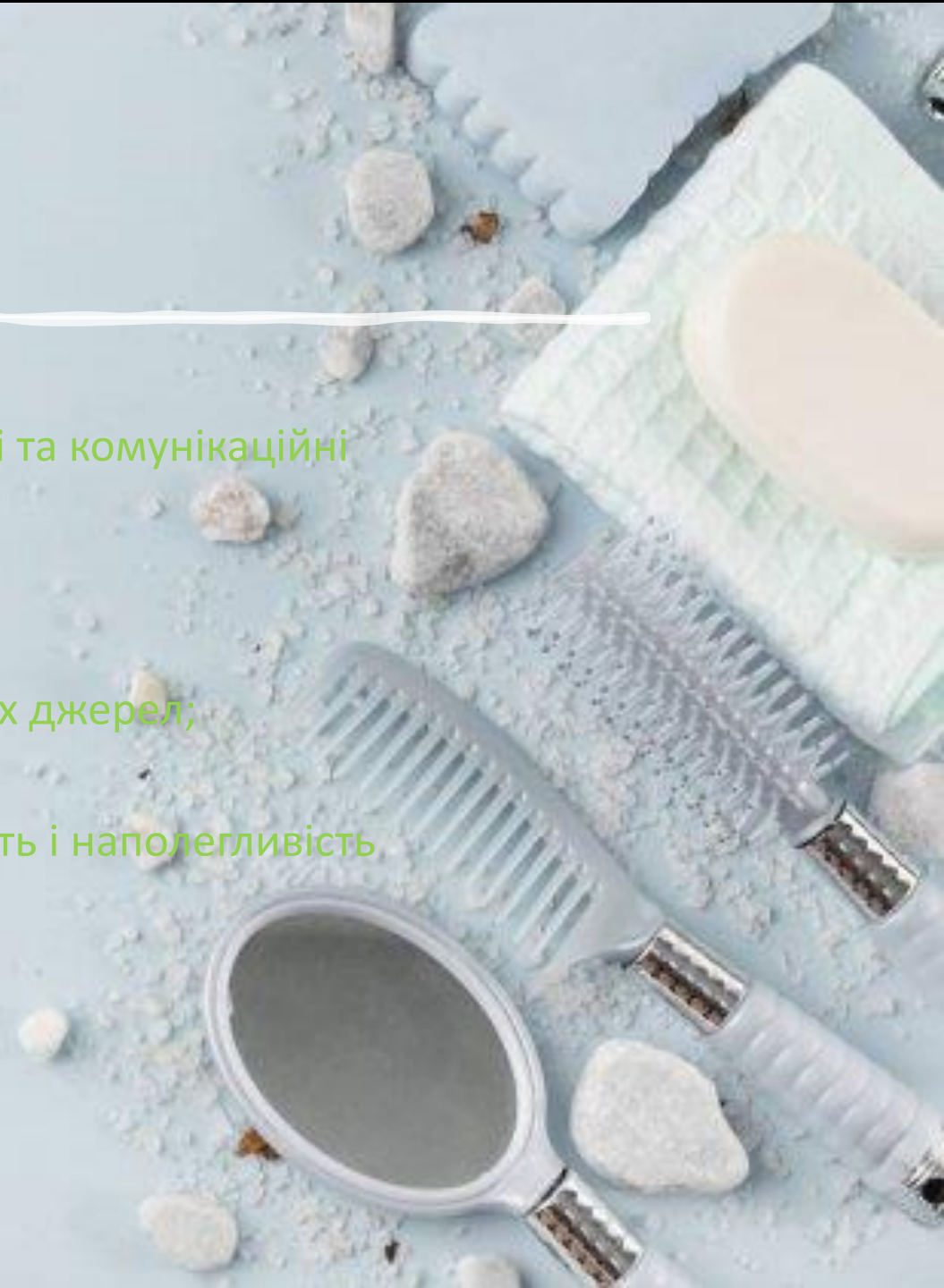
### ***Завданнями дисципліни є:***

- Ознайомлення із законодавством щодо санітарно – гігієнічного забезпечення технологічного процесу, запобігання виникнення харчових отруєнь та інфекційних захворювань.
- Працювати з відповідною адміністративною та юридичною документацією.
- Дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів.

---

## *Компетентності, які отримує здобувач освіти:*

- здатність працювати в команді, використовувати інформаційні та комунікаційні технології;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність до адаптації та дії в новій ситуації;
- вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми; визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.





Дякую за увагу!