МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
Кафедра медико-біологічних дисциплін

Гарлінська А.М., Ляшевич А.М., Грищук С.М., Солодовник О.В., Шевчук Д.В.

ІНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ
ДО ЛАБОРАТОРНИХ ЗАНЯТЬ
з освітньої компоненти

«ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»

Житомир – 2022
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА

Інструктивно-методичні матеріали до лабораторних занять
з освітньої компоненти
«Гігієна і санітарія в галузі»

Житомир
Вид-во ЖДУ імені Івана Франка
2022

УДК 613.2:614.3(076)

І-72

Автори: доцент кафедри медико-біологічних дисциплін, к.б.н. Гарлінська А.М., доцент кафедри медико-біологічних дисциплін, к.б.н. Ляшевич А.М., доцент кафедри медико-біологічних дисциплін, к.м.н. Грищук С.М., доцент кафедри медико-біологічних дисциплін, к.пед.н. Солодовник О.В., доцент кафедри медико-біологічних дисциплін, к.м.н. Шевчук Д.В.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри медико-біологічних дисциплін факультету фізичного виховання і спорту Житомирського державного університету імені Івана Франка (протокол №9 від 08.12.2022 р.)

Рекомендовано до друку методичною комісією соціально-психологічного факультету Житомирського державного університету імені Іван Франка (протокол №4 від 15.12.2022 р.)

Рекомендовано до друку вченою радою Житомирського державного університету імені Івана Франка (протокол №22 від 27.12.2022 р.)

Рецензенти:

Богдан О.В. – кандидат медичних наук, голова Житомирської обласної організації Товариства Червоного Хреста України, Заслужений лікар України.

Можарівська А.А. – кандидат медичних наук, завідувач навчально-симуляційного центру Житомирського медичного інституту ЖОР.

Юмашева О.О. – кандидат медичних наук, доцент кафедри медико-біологічних дисциплін Житомирського державного університету імені Івана Франка.

І-72

Гігієна і санітарія в галузі: інструктивно-методичні матеріали до лабораторних занять / Гарлінська А.М., Ляшевич А.М., Грищук С.М., Солодовник О.В., Шевчук Д.В. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2022. – 64 с.

УДК 613.2:614.3(076)

Інструктивно-методичні матеріали складені відповідно до навчальної програми освітньої компоненти «Гігієна і санітарія в галузі». Містять завдання різної складності та інструкції щодо їх виконання. Матеріали дають змогу поглибити та закріпити набуті знання та практичні навички здобувачів вищої освіти. Для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, денної та заочної форми навчання.

© Гарлінська А.М., 2022
© Ляшевич А.М., 2022
© Грищук С.М., 2022
© Солодовник О.В., 2022
© Шевчук Д.В., 2022
© ЖДУ ім. І. Франка, 2022

ЗМІСТ

Вступ 5

Лабораторне заняття № 1. Гігієна як наукова дисципліна 6

Лабораторне заняття № 2. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України. 13

Лабораторне заняття № 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища. 18

Лабораторне заняття № 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення закладів ресторанного господарства. 24

Лабораторне заняття № 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу. 30

Лабораторне заняття № 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства. 35

Лабораторне заняття № 7. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. 41

Лабораторне заняття № 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах ресторанного господарства. 47

Лабораторне заняття № 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування. 52

Лабораторне заняття № 10. Профілактика харчових захворювань у закладах ресторанного господарства. 57

Питання для самопідготовки 62

Рекомендована література 63

ВСТУП

Запропоновані інструктивно-методичні матеріали до лабораторних занять з «Гігієна і санітарія в галузі» підготовлені відповідно до вимог, які висуваються до підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Метою вивчення освітньої компоненти є опанування теоретичних основ організації санітарно-гігієнічного забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства, засвоєння основ організації їх роботи відповідно до державного санітарного і гігієнічного законодавства.

Основними завданнями вивчення освітньої компоненти є:

• ознайомити студентів з науково-обґрунтованими санітарними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного та готельного господарства, веденням санітарної документації та з правовими аспектами адміністративної, юридичної відповідальності у разі порушення чинного санітарного законодавства;

• навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу приготування страв;

• довести майбутнім фахівцям галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та відвідувачів;

• показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для відвідувачів і працівників готельно-ресторанних підприємств, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарної обробки харчових продуктів, реалізації готової їжі.

Інструктивно-методичні матеріали до виконання лабораторних занять тісно пов'язані з лекційним курсом. В лабораторному практикумі приводяться інструкції щодо виконання 10 лабораторних занять, кожне з яких містить перелік теоретичних запитань, основних термінів і понять, завдань для самостійного опрацювання, практичних і тестових завдань та список рекомендованої літератури.

Лабораторне заняття № 1
Тема: *Гігієна як наукова дисципліна*

Мета вивчення: з'ясувати особливості гігієнічної науки, розглянути етапи її розвитку, методи, що використовуються цією наукою.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній спортивній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Визначення гігієни як науки, її мета, завдання, предмет і об'єкт дослідження, зв'язок з іншими науками.
2. Розділи гігієни.
3. Гігієна харчування.
4. Методи гігієни.
5. Закони гігієни.
6. Розвиток гігієни на перспективу.
7. Етапи становлення і розвитку гігієни як науки.

Питання для самопідготовки:

1. Етапи становлення і розвитку гігієни як науки.
2. Показники соціально-гігієнічного моніторингу.
3. Розподіл населення на групи здоров'я.
4. Групи здоров'я.

Основні поняття теми: *гігієна, комунальна гігієна, гігієна навколишнього середовища (загальна гігієна), гігієна праці, гігієна харчування, радіаційна гігієна, військова гігієна, гігієна дітей і підлітків, авіаційна і космічна гігієна, соціальна гігієна, гігієна фізичної культури і спорту, санітарія, епідеміологічний метод, метод санітарної експертизи, метод санітарного обстеження, метод натурного і лабораторного гігієнічного експерименту, фізичний, хімічний, бактеріологічний і токсикологічний методи, клінічні методи, санітарно-статистичні методи.*

Хід роботи:

1. Дайте визначення поняттям:

Гігієна –

_____

_____

_____

Комунальна гігієна –

_____

_____

_____

Гігієна навколишнього середовища –

_____

_____

_____

Гігієна праці –

_____

_____

_____

Гігієна харчування –

_____
_____
_____

Радіаційна гігієна –

_____
_____
_____

Військова гігієна–

_____
_____
_____

Гігієна дітей і підлітків –

_____
_____
_____

Авіаційна і космічна гігієна –

_____
_____
_____
_____

Соціальна гігієна –

_____
_____
_____

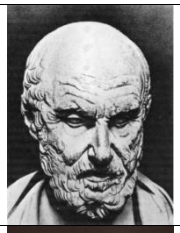
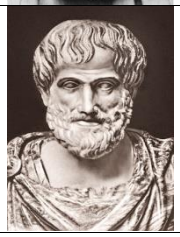
Гігієна фізичної культури і спорту –

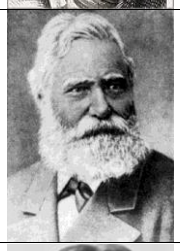
_____
_____
_____

Санітарія –

_____
_____
_____

2. Заповніть таблицю «Видатні вчені-гігієністи»:

Портрети вчених	*П.І.Б. вчених*	*Внесок у розвиток гігієни*
	**Гіппократ (460-377 рр. до н.е.)**	
	**Арістотель (384-322 рр. до н.е.)**	

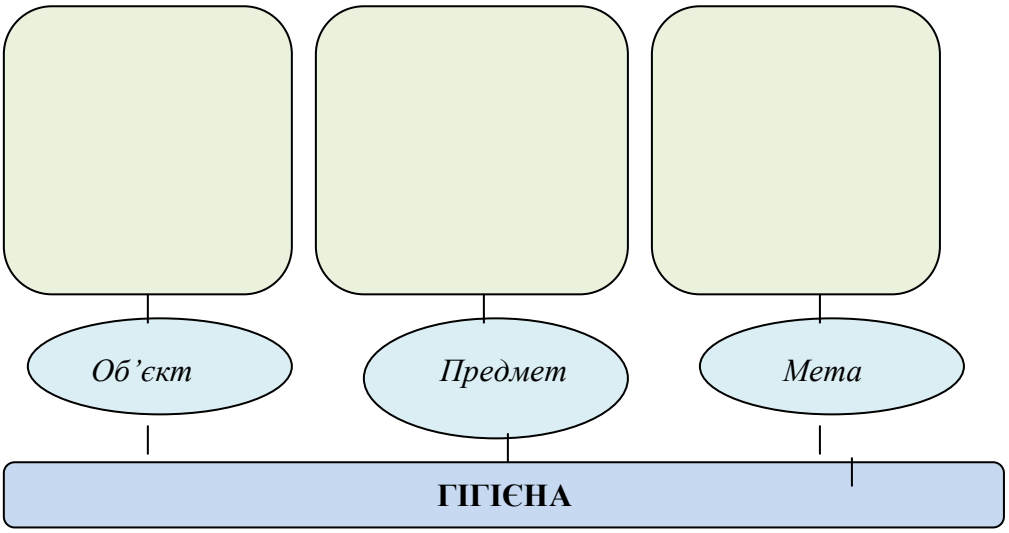
	Гален (129 або 131 - 200 або 217 рр.)	
	**Макс фон Петтенкофер (1818-1901 рр.)**	
	Віктор Андрійович Субботін (1844-1898 рр.)	
	Олексій Петрович Доброславін (1842-1889)	
	Федір Федорович Ерісман (1842-1915 рр.)	
	Ф. Г. Кротков (1896-1983 рр.)	
	Р. Д. Габович (1909-2002 рр.)	

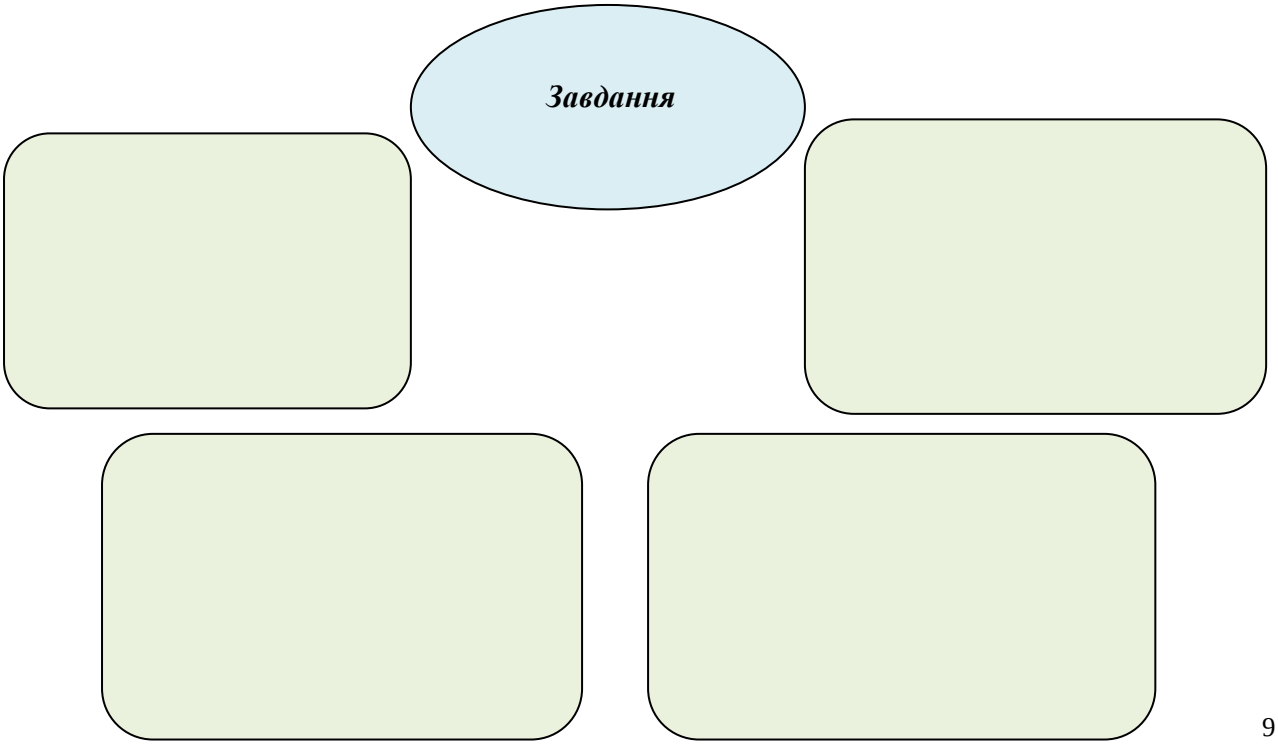
3. Заповніть таблицю «Методи гігієни»:

№ з/п	***Назви методів***	***Характеристика***
1.	*Епідеміологічний метод*	
2.	*Метод санітарної експертизи*	
3.	*Метод санітарного обстеження*	

4.	*Метод натурного гігієнічного експерименту*	
5.	*Метод лабораторного гігієнічного експерименту*	
6.	*Фізичний метод*	
7.	*Хімічний метод*	
8.	*Бактеріологічний метод*	
9.	*Токсикологічний метод*	
10.	*Клінічні методи*	
11.	*Санітарно-статистичні методи*	

3. Охарактеризуйте гігієну як науку:





5. Заповніть таблицю: «Показники соціально-гігієнічного моніторингу»:

Показники	**Складові показників**
соціально-демографічні	
соціальної інфраструктури	
соціально-економічні	
кліматогеографічні	
санітарно-гігієнічні	
медичного обслуговування	
медико-демографічні	
захворюваність	
фізичний розвиток дітей та підлітків	

6. Виконайте тестові завдання:

1. Хто з перелічених гігієністів створив і очолив першу на Україні окрему кафедру гігієни?

a) В.Суботін.
b) О.Доброславін.
c) Ф.Ерісман.
d) А.Якобій.
e) Г.Хлопін.

2. Метою якого виду профілактики є: запобігання виникненню захворювань та усунення причин виникнення захворювання?

a) первинна;
b) вторинна;
c) третинна;
d) особиста;
e) суспільна.

3. Практичне застосування розроблених гігієнічною наукою нормативів, санітарних правил та рекомендацій здійснює:

a) Санітарія;
b) Профілактика;

c) Суспільна профілактика;
d) Гігієна харчування;
e) Комунальна гігієна.

4. У якому місті була створена перша у колишньому СРСР санітарно-епідеміологічна станція?

a) Москва.
b) Київ.
c) Маріуполь.
d) Гомель.
e) Мінськ.

5. Період зародження та подальшого розвитку науково-експериментальної гігієни?

a) Початок XX сторіччя.
b) Середина та друга половина XIX сторіччя.
c) Період допромислового капіталізму.
d) Середина XX сторіччя.
e) Період Відродження.

6. Укажіть назву періоду розвитку гігієни, коли зароджувалась народна гігієна і лікувальна діяльність, яка потребувала вишукування цілющих рослин і застосування їх при різних хворобах:

a) Науковий;
b) Емпіричний;
c) Експериментальний;
d) Лікувальний;
e) Гігієнічний.

7. Санітарія – це:

a) діяльність установ, органів та закладів санітарно-епідеміологічної служби;
b) практичне застосування розроблених гігієнічною наукою нормативів, санітарних правил та рекомендацій, що забезпечують оптимізацію умов навчання, виховання, побуту, праці, відпочинку і харчування людей з метою зміцнення та збереження їх здоров'я;
c) система заходів, що спрямовані на підтримку чистоти приміщень різного призначення;
d) система заходів, що спрямовані на забезпечення санітарного благополуччя населення;
e) система державних, громадських та медичних заходів, що спрямовані на виховання здорового молодого покоління, оптимізацію умов навчання, виховання, побуту, праці, відпочинку і харчування людей з метою зміцнення та збереження їх здоров'я.

8. Назвіть науково-дослідний інститут України гігієнічного спрямування:

a) Інститут гігієни та медичної екології ім. Марзєєва АМН України (м. Київ);
b) Науково-дослідний інститут мікробіології і імунології ім. Мечнікова;
c) Львівський науково-дослідний інститут гігієни і мікробіології;
d) Інститут мікробіології ім. Заболотного;
e) Науково-дослідний інститут епідеміології та інфекційних хвороб ім. Л.І. Громашевського.

9. На скільки груп здоров'я (за станом здоров'я) поділяється населення?

a) 2.
b) 3.
c) 5.
d) 7.
e) 10.

10. Хто з перелічених відомих гігієністів більшу частину трудового життя працював

на Україні?

a) Г.Хлопін.
b) О.Сисін.
c) О.Марзеєв.
d) Л.Медвідь.
e) Ф.Ерісман.

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Які причини і передумови виникнення гігієнічної науки.
2. Охарактеризуйте розвиток гігієни в Україні.
3. Назвіть відомі Вам розділи гігієни.
4. Укажіть методи, що використовуються в гігієні.

Лабораторне заняття № 2

Тема: ***Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України.***

Мета вивчення: з'ясувати особливості роботи органів та установ санітарно-епідеміологічної служби.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства.
2. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд.
3. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства.
4. Санітарна документація закладів ресторанного господарства.

Питання для самопідготовки:

1. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства.
2. Система державної СЕС України.
3. Види поточного санітарного нагляду.

Основні поняття теми: *державна санітарно-епідеміологічна служба України, державний санітарно-епідеміологічний нагляд, попереджувальний санітарний нагляд, поточний санітарний нагляд, плановий поточний санітарний нагляд, екстренний поточний санітарний нагляд, правова відповідальність, майнова відповідальність, бракеражний журнал.*

Хід роботи:

1. Дайте визначення поняттям:

Державна санітарно-епідеміологічна служба України –

_____

_____

_____

Державний санітарно-епідеміологічний нагляд –

_____

_____

_____

Попереджувальний санітарний нагляд –

_____

_____

_____

Поточний санітарний нагляд –

_____

_____

_____

Плановий поточний санітарний нагляд –

_____

_____

_____

Екстренний поточний санітарний нагляд –

_____
_____
_____

Правова відповідальність –

_____
_____
_____

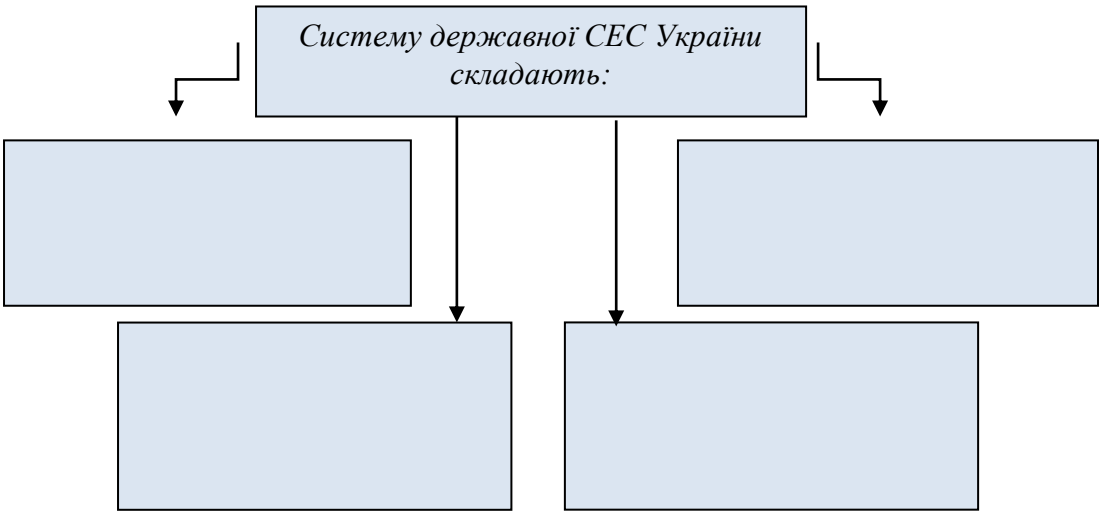
Майнова відповідальність –

_____
_____
_____

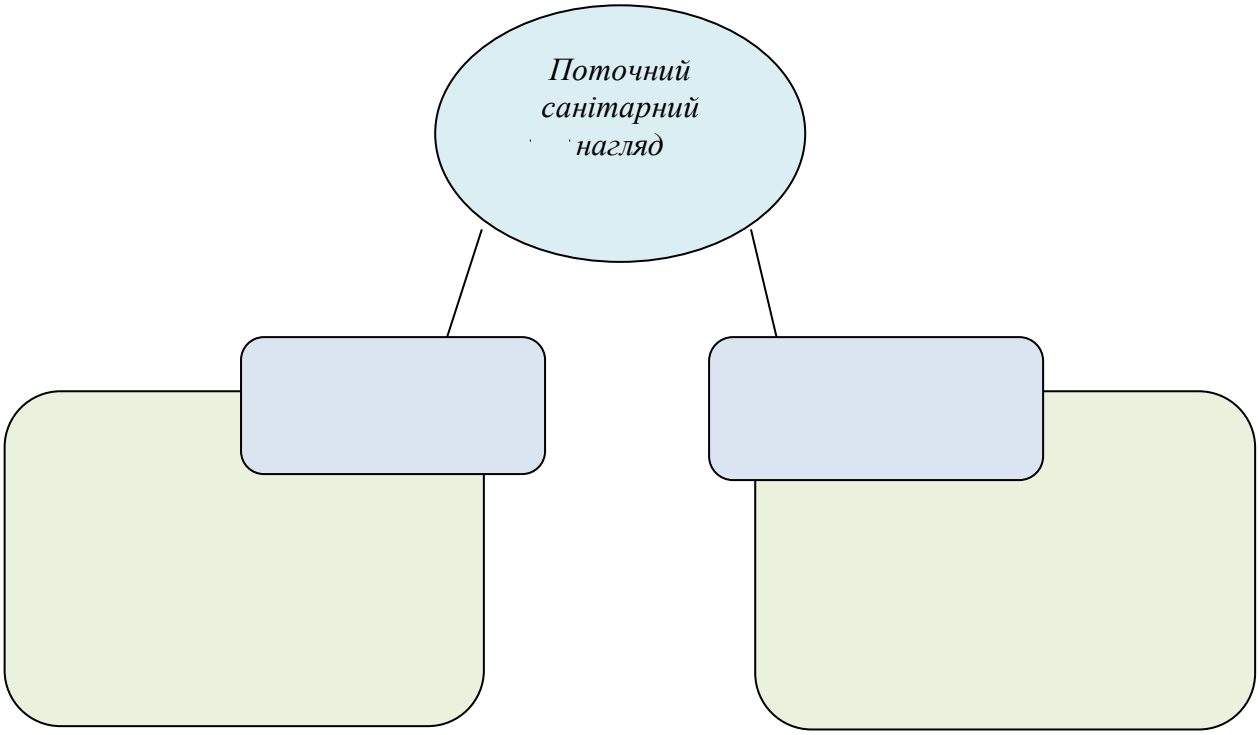
Бракеражний журнал –

_____
_____
_____

2. Назвіть систему державної СЕС України:



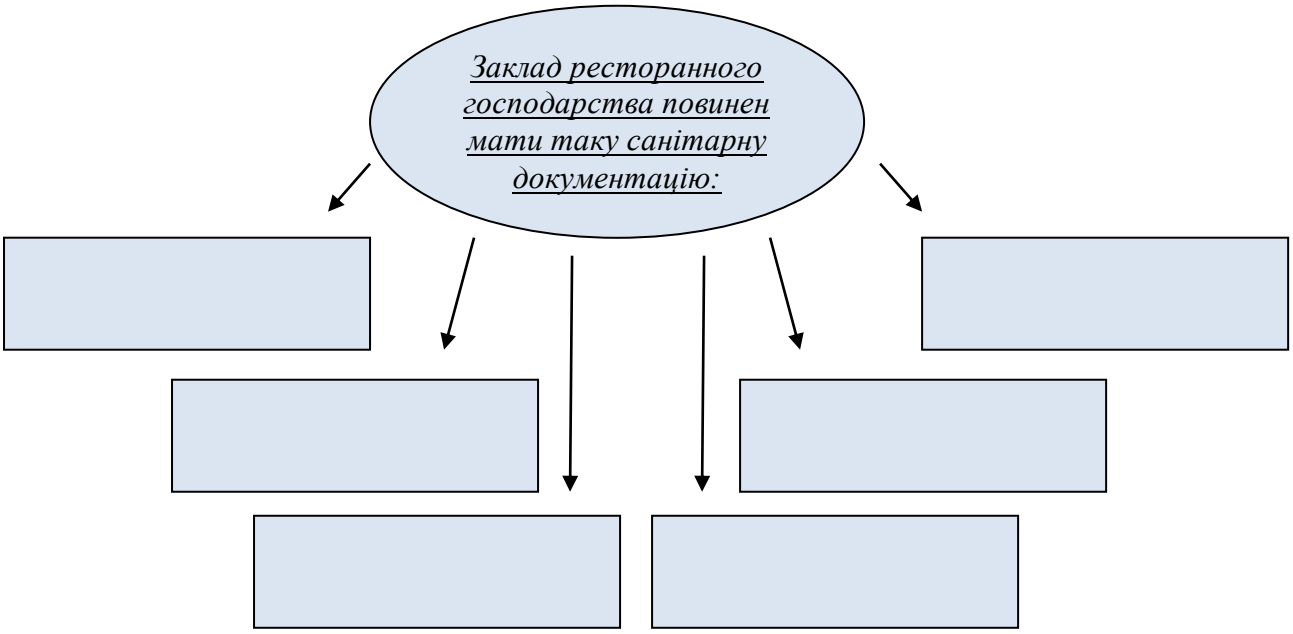
3. Назвіть та охарактеризуйте види «Поточного санітарного нагляду»:



3. Заповніть таблицю «Санітарні правила для закладів ресторанного господарства»:

Керівник закладу ресторанного господарства несе відповідальність за:	➢ ➢ ➢ ➢
Завідувач складом (комірник) ЗРГ несе відповідальність за:	➢ ➢ ➢
Завідувач виробництва ЗРГ несе відповідальність за:	➢ ➢ ➢
Кожний працівник виробництва ЗРГ несе відповідальність за:	➢ ➢ ➢

4. Назвіть санітарну документацію закладів ресторанного господарства:



5. Виконайте тестові завдання:

1. Санітарне та епідемічне благополуччя населення - це:

a) стан здоров'я населення та середовища життєдіяльності людини, при якому показники захворюваності перебувають на усталеному рівні для даної території, умови проживання сприятливі для населення, а параметри факторів середовища життєдіяльності знаходяться в межах визначених санітарними нормами;

b) стан середовища життєдіяльності, при якому відсутній будь-який шкідливий вплив його факторів на здоров'я людини і є можливість для забезпечення нормальних і відновлення порушених функцій організму;

c) сукупність об'єктів, явищ і факторів навколишнього середовища, що безпосередньо оточують людину і визначають умови її проживання, харчування, праці, відпочинку, навчання, виховання;

2. Основними напрямами діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби є:

a) державний облік інфекційних і професійних захворювань та отруєнь;
b) вивчення, оцінка і прогнозування показників здоров'я населення залежно від стану середовища життєдіяльності людини, встановлення факторів навколишнього середовища, що шкідливо впливають на здоров'я населення;
c) визначення пріоритетних заходів у профілактиці захворювань, а також у охороні здоров'я населення від шкідливого впливу на нього факторів навколишнього середовища;
d) участь в ліквідації радіаційних аварій;

3. Санітарно-епідемічна ситуація це:

a) стан середовища життєдіяльності та обумовлений ним стан здоров'я населення на певній території в конкретно визначений час;
b) стан середовища життєдіяльності, при якому відсутній будь-який шкідливий вплив його факторів на здоров'я людини;
c) стан середовища життєдіяльності, при якому відсутня небезпека шкідливого впливу його факторів на людину;

4. Систему державної санітарно-епідеміологічної служби України становлять:

a) центральний орган виконавчої влади в галузі охорони здоров'я;
b) заклади та установи податкової служби;
c) установи і заклади державної санітарно-епідеміологічної служби Центрального органу виконавчої влади в галузі охорони здоров'я;
d) державні наукові установи санітарно-епідеміологічного профілю;

5. Які види адміністративної відповідальності можуть застосовувати органи та установи санітарно-епідеміологічної служби за порушення санітарних норм і правил?:

a) штраф;
b) попередження;
c) адміністративний арешт;

6. Термін "Санітарне та епідемічне благополуччя населення", згідно закону України,- це стан здоров'я населення та середовища життєдіяльності людини, при якому:

a) показники захворюваності перебувають на усталеному рівні для даної території;
b) такий термін відсутній;
c) умови проживання сприятливі для населення;
d) параметри факторів середовища життєдіяльності знаходяться в межах, визначених санітарними нормами;

7. Кожен заклад ресторанного господарства повинен мати таку санітарну документацію:

a) журнал медичних обстежень;
b) журнал обстежень працівників на гнійні захворювання;
c) бракеражний журнал;
d) особисті медичні книжки працівників;
e) всі відповіді вірні;

8. Санітарна документація закладів ресторанного господарства повинна знаходитися:

a) у завідувача складом (комірника) ЗРГ;
b) у завідувача виробництва ЗРГ;
c) у керівника закладу ресторанного господарства;
d) у кожного працівника виробництва ЗРГ.

9. Керівники ЗРГ відповідно до вимог Санітарних правил зобов'язані забезпечити:

a) наявність особистих медичних книжок у кожного працівника з відміткою про проходження періодичних медичних обстежень;

b) наявність достатньої кількості виробничого інвентарю, посуду та інших предметів матеріально-технічного оснащення;
c) наявність у закладі Журналу щоденних оглядів рук персоналу на стафілококове ураження шкіри;
d) всі відповіді вірні;

10. Основні напрямки діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби МОЗ України регламентуються:

a) Законом "Про забезпечення санітарного і епідемічного благополуччя населення України";
b) Санітарним кодексом України;
c) Положенням «Про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні»;
d) немає вірної відповіді;

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Назвіть систему державної санітарно-епідеміологічної служби України.
2. Які існують категорії СЕС?
3. З якими із видів документації працюють співробітники закладів СЕС?

Лабораторне заняття № 3
Тема: ***Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища***

Мета вивчення: ознайомитися з основними засадами гігієни навколишнього середовища; з'ясувати особливості впливу забруднень води, ґрунту та повітряного середовища на організм людини; сприяти розвитку кругозору студентів щодо факторів навколишнього середовища і їхнього впливу на організм людини.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни і санітарії в галузі, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Забруднення та їх класифікація.
2. Поняття про ГДК шкідливих речовин.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до води.
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до ґрунту.

Питання для самопідготовки:

1. Значення води у життєдіяльності людини.
2. Гігієнічне значення складу та властивостей ґрунту.
3. Гігієнічне значення повітря для людини.

Основні поняття теми: *забруднення (природне та антропогенне), забруднювач, ксенобіотики, канцерогени, температура та вологість повітря, радіоактивність повітря, оптимальні мікрокліматичні умови, жорсткість води, прозорість та колірність води, колі-титр, колі-індекс, грунт, забруднення грунту, самоочищення грунту.*

Хід роботи:

1. Дайте визначення поняттям:

Забруднення –

_____
_____
_____

Природне забруднення –

_____
_____
_____

Антропогенне забруднення–

_____
_____
_____

Забруднювач –

_____
_____
_____

Ксенобіотики –

_____
_____
_____

Канцерогени –

_____

Температура повітря –

Вологість повітря –

Радіоактивність повітря –

Оптимальні мікрокліматичні умови –

Жорсткість води –

Прозорість води –

Колірність –

Колі-титр –

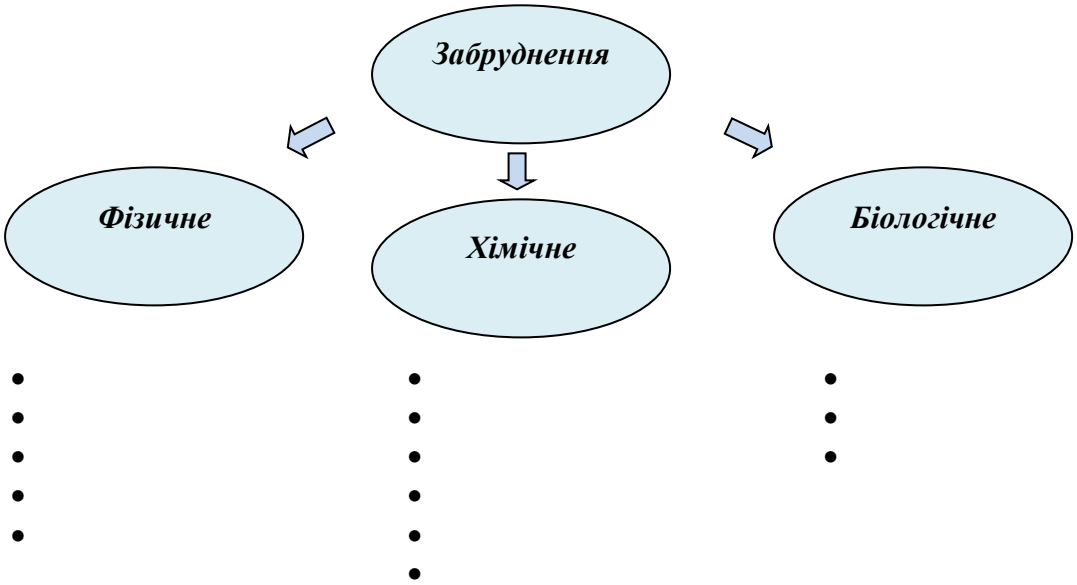
Колі-індекс –

Грунт –

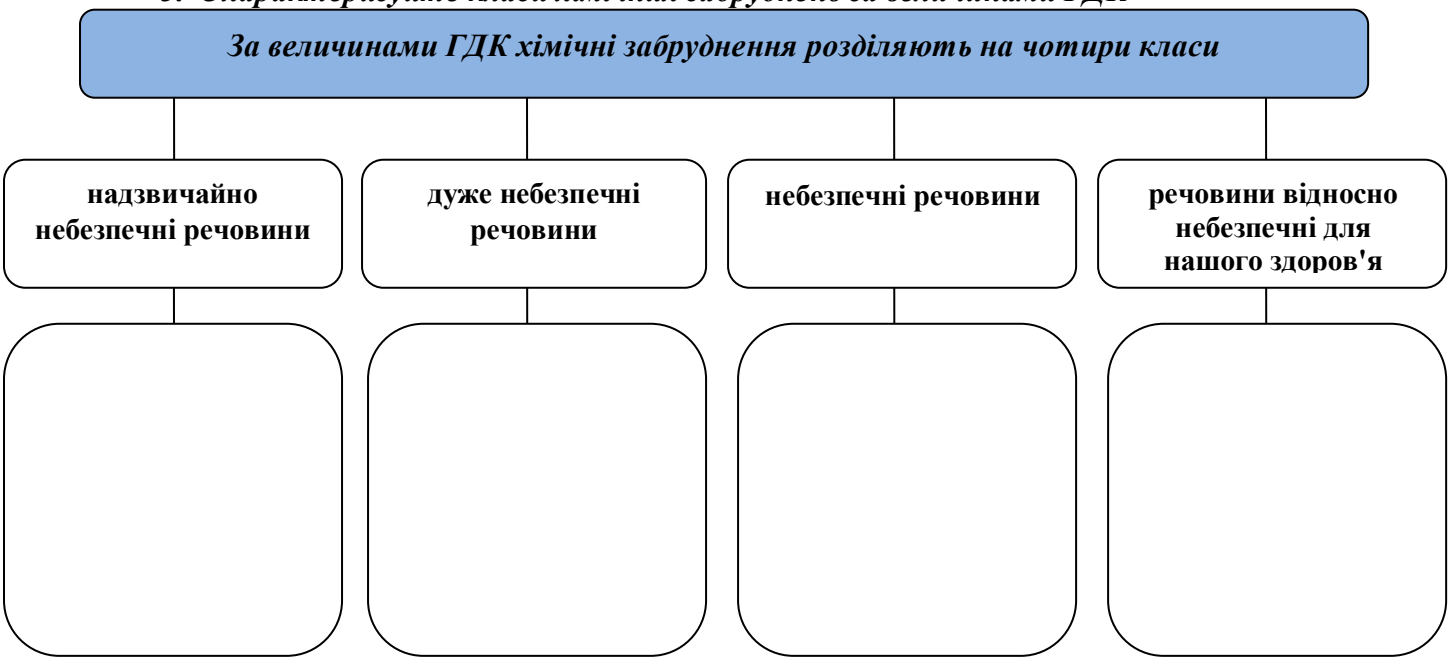
Забруднення грунту –

Самоочищення ґрунту –

2. Доповніть схему «Основні типи забруднення навколишнього середовища»:



3. Охарактеризуйте класи хімічних забруднень за величинами ГДК



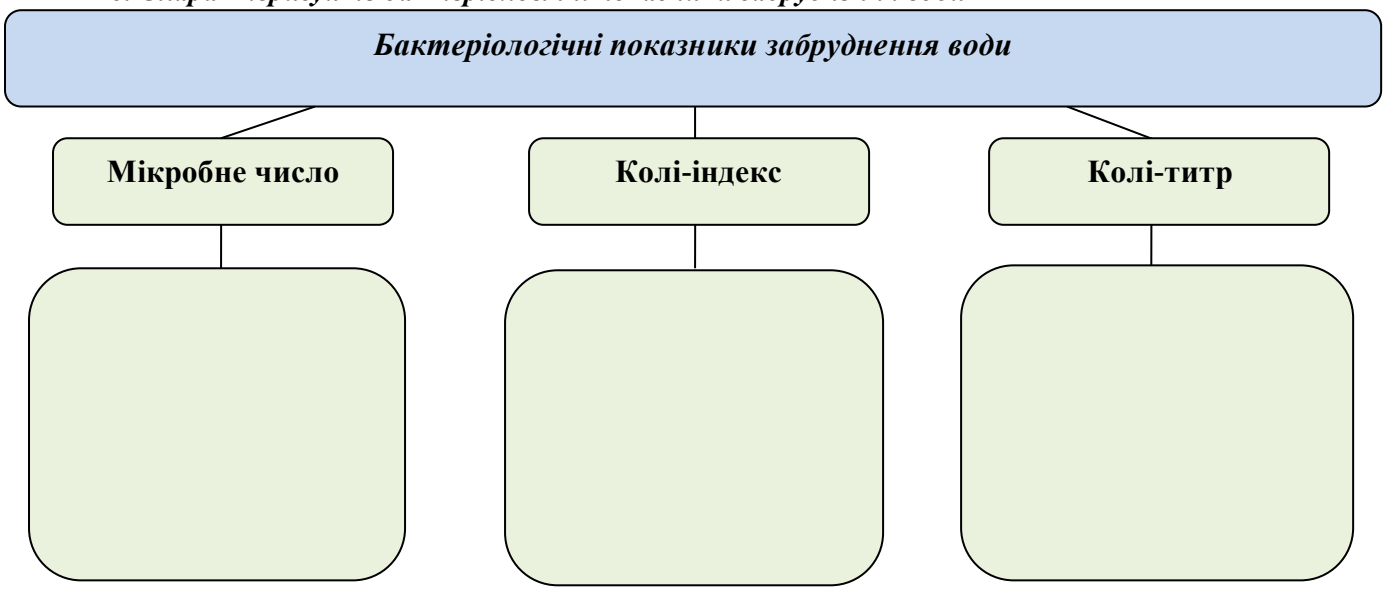
4. Дайте коротку характеристику основних фізичних властивостей повітря

Фізична властивість	Характеристика
температура	
вологість	
швидкість руху повітря	
атмосферний тиск	
радіоактивність повітря	

5. Укажіть гігієнічні нормативи для органолептичних властивостей води:

Температура	
Присмак, Запах	
Каламутність	
Прозорість	
Забарвленість	

6. Охарактеризуйте бактеріологічні показники забруднення води



9. Заповніть таблицю «Властивості ґрунту»:

Властивість ґрунту	Характеристика
Пористість	
Повітропроникність	
Водопроникність	
Вологоємність	
Капілярність	
Температура	
Ґрунтові мікроорганізми	

10. Виконайте тестові завдання:

1. Вкажіть тривалість знезараження води при озонуванні:

a) 2 години;
b) 1 година;
c) 30 хв;
d) 3-5 хв.

2. Обгрунтування ГДК хімічних речовин у грунті базується на 4 основних показниках шкідливості. Транслокаційний показник – це:

a) перехід речовини з грунту в атмосферне повітря;
b) перехід речовини з грунту в грунтові води і водо джерела;
c) перехід речовини в рослину;
d) вплив забруднюючої речовини на властивість самоочищення грунту.

3. Електричний стан атмосфери обумовлений:

a) Іонізацією повітря, електричним полем атмосфери, наявністю газових розрядів;
b) Механічними властивостями повітря;
c) Лише іонізацією повітря;
d) Хімічними властивостями повітря.

4. Найбільш важливі джерела забруднення атмосферного повітря?

a) Електротранспорт;
b) Автотранспорт;
c) Хімічні підприємства;
d) Житлові будівлі.

5. Фізіологічна добова потреба дорослої людини в питної воді?

a) 0,5 л;
b) 1,0-1,5 л;
c) 1,5-2,0 л;
d) 2-3 л.

6. Причиною яких неінфекційних захворювань може бути питна вода?

a) Флюороз зубів і кісток;
b) Метгемоглобінемія;
c) Залізодефіцитна анемія;
d) Токсична алейкія.

7. Знешкодження, руйнування, перетворення в нетоксичні сполуки –це:

a) гуміфікація;
b) детоксикація;
c) мінералізація;
d) денітрифікація.

8. Розміри грунтових частинок визначають механічні властивості грунту. Який розмір часток має кам'яний грунт?

a) більше 3 мм;
b) 0,2-0,3 мм;
c) 0,01-0,001 мм;
d) 0,0001 мм.

9. Хлорування води – це:

a) видалення солей кальцію і магнію;
b) видалення всіх солей;
c) обробка води газоподібним хлором або хлорним вапном;
d) видалення кислота або лугів.

10. За існуючими нормами в 1мл питної води не повинно міститися:

a) більше ніж 10 мікробів;
b) більше ніж 100 мікробів;

c) більше ніж 1000 мікробів;
d) більше ніж 1000 мікробів.

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Яке значення води для життєдіяльності людини?
2. Охарактеризуйте основні види антропогенного забруднення водойм.
3. Які хвороби є причиною незадовільного стану води?
4. Назвіть джерела забруднення ґрунту.
5. Що є показником санітарного стану ґрунту?
6. Хто такі біо- та геогельмінти?

Лабораторне заняття № 4
Тема: ***Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення закладів ресторанного господарства***

Мета вивчення: ознайомитися з основними гігієнічними вимогами до опалення, вентиляції та освітлення закладів ресторанного господарства; з'ясувати особливості впливу шуму і вібрації на працівників закладів ресторанного господарства; сприяти розвитку заходів щодо захисту працівників від шуму.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни і санітарії в галузі, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Гігієна опалення.
2. Гігієна вентиляції.
3. Гігієнічні вимоги до природнього та штучного освітлення в закладах ресторанного господарства.
4. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації, заходи щодо їх зменшення та захисту працівників від їхнього шкідливого впливу.

Питання для самопідготовки:

1. Гігієнічні вимоги до опалення ЗРГ.
2. Гігієнічні вимоги до вентиляції ЗРГ.
3. Гігієнічні вимоги до освітлення ЗРГ.

Основні поняття теми: *місцеве опалення, центральне опалення, водяні, парові, повітряні, комбіновані і панельно-променисті системи опалення, вентиляція, природна та штучна вентиляція, місцева вентиляція, вентиляційний об'єм, кратність повітрообміну, природне освітлення, штучне освітлення, коефіцієнт природної освітленості, світловий коефіцієнт, кут падіння, кут отвору, освітленість, шум, вібрація, загальна вібрація, локальна вібрація.*

Хід роботи:

1. ***Дайте визначення поняттям:***

Місцеве опалення –

_____
_____
_____

Центральне опалення –

_____
_____
_____

Вентиляція –

_____
_____
_____

Вентиляційний об'єм –

_____
_____
_____

Кратність повітрообміну –

Природне освітлення –

Штучне освітлення –

Коефіцієнт природної освітленості –

Світловий коефіцієнт –

Кут падіння –

Кут отвору –

Освітленість –

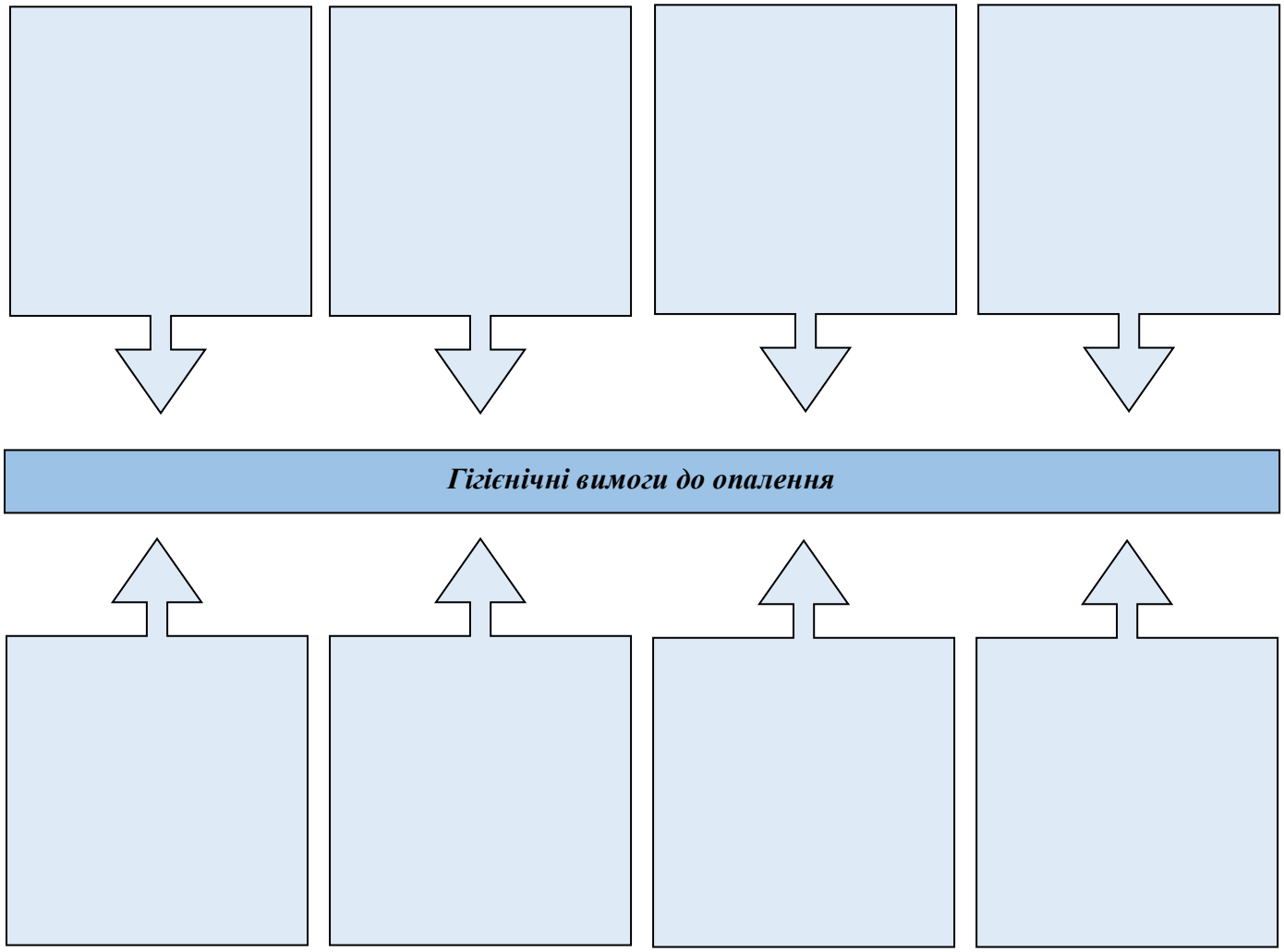
Шум –

Вібрація –

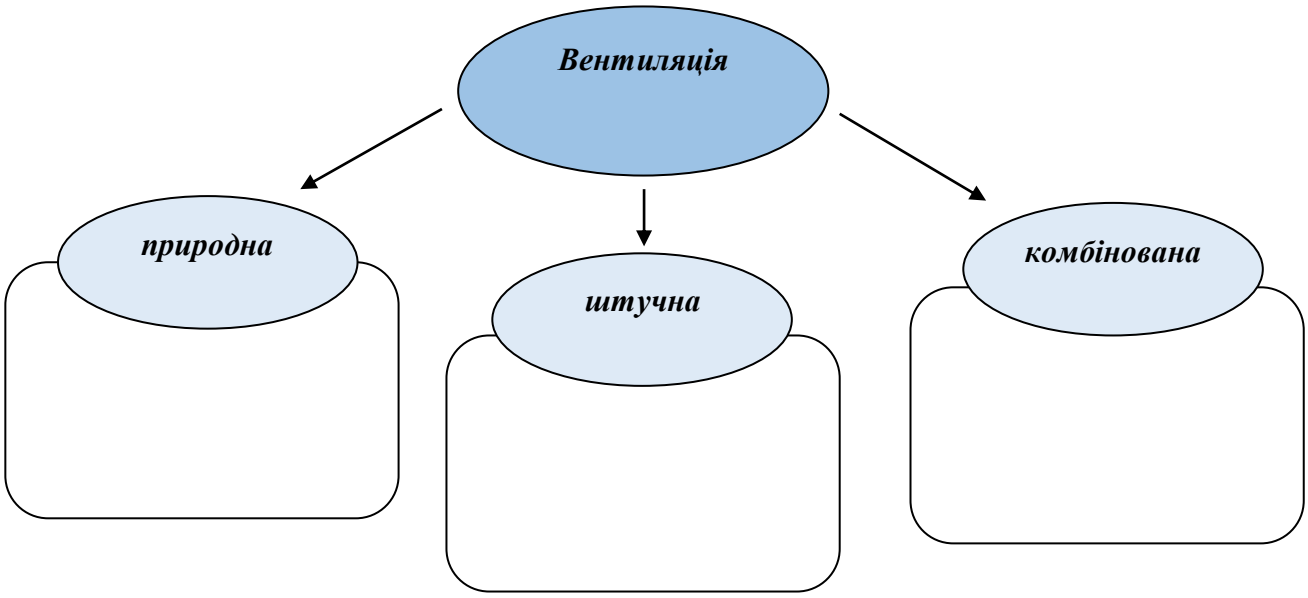
Загальна вібрація –

Локальна вібрація –

2. Доповніть схему:



3. Доповніть схему «Системи вентиляції»:



Основна мета вентиляції:

_____

_____

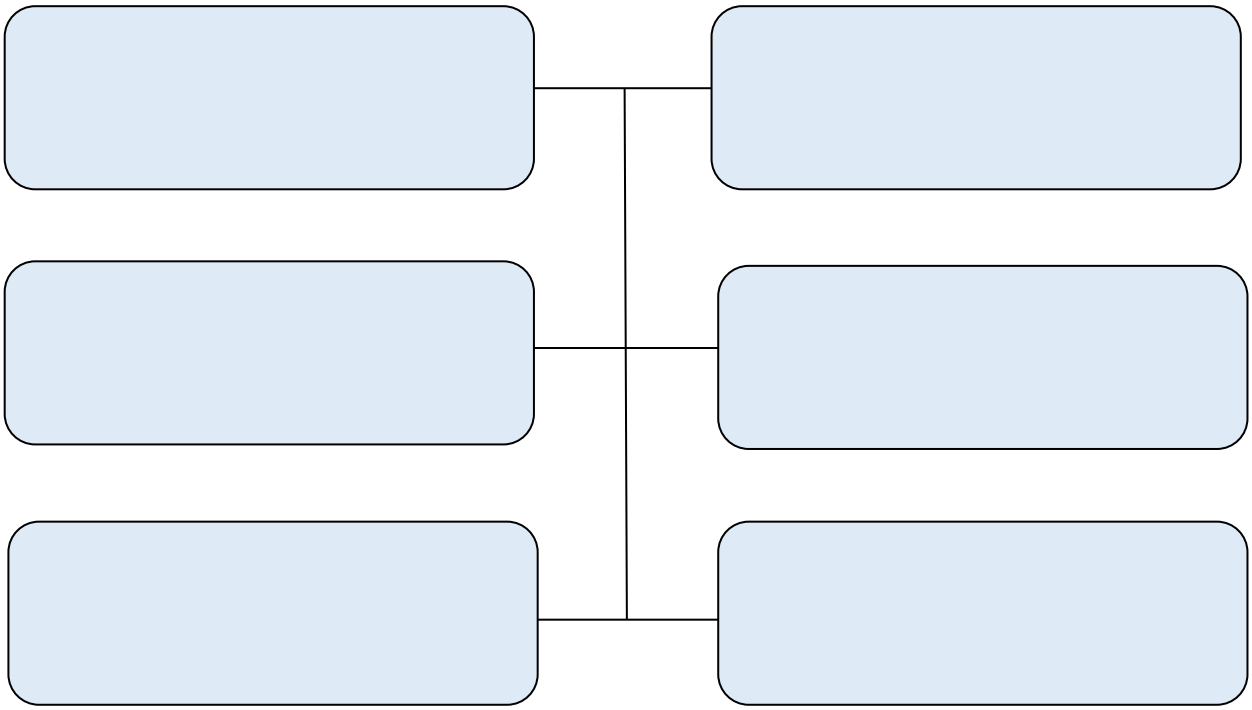
_____

4. Заповніть таблицю:

Основні гігієнічні показники природної освітленості приміщень

Показник	Характеристика
Коефіцієнт природної освітленості (КПО)	
Світловий коефіцієнт	
Кут падіння	
Кут отвору	
Освітленість	

5.Вкажіть заходи щодо зменшення та захисту працівників від шкідливого впливу виробничого шуму і вібрації



6. Виконайте тестові завдання:

1. Яка система опалення зазвичай виконується з частковою рециркуляцією?:

a) система центрального водяного опалення;
b) парове опалення;
c) панельно-променисте опалення;
d) повітряне опалення.

2. Направляють на освітлювану поверхню близько 90% світла, але на них можуть з'являтися різкі тіні та відблиски …

a) світильники розсіяного світла;
b) світильники переважно відбитого світла;
c) світильники прямого світла;
d) світильники відбитого світла.

3. До недоліків ламп розжарювання належать всі ОКРІМ:

a) нитки ламп надзвичайно яскраві для очей;
b) великий коефіцієнт корисної дії;
c) сильне теплове випромінювання;
d) на відміну від денного світла у видимому випромінюванні переважають жовті і червоні частини спектру.

4. Людське вухо спроможне сприймати звуки, частоти яких мають діапазон …

a) 16...20 Гц;
b) 16...200 Гц;
c) 16...2000 Гц;
d) 16...20000 Гц.

5. Розрізняють освітлення:

a) штучне;
b) природне;
c) комбіноване;
d) всі відповіді вірні.

6. Яка властивість ока відповідає за здатність фіксувати деталі предмету?:

a) видимість об’єкта;
b) стійкість ясного бачення;
c) швидкість зору сприйняття;
d) гострота зору.

7. При недостатній освітленості:

a) настає зорова втома;
b) підвищується можливість виробничого травматизму;
c) знижується увага;
d) знижується працездатність.

8. До основних гігієнічних показників природної освітленості приміщень належать:

a) кут падіння;
b) кут отвору;
c) КПО;
d) світловий коефіцієнт.

9. Оптимальні еквівалентні рівні несталого звуку в ЗРГ не повинні перевищувати:

a) 10 дБА;
b) 50 дБА;
c) 70 дБА;
d) 100 дБА.

10. Оберіть гігієнічні вимоги до вентиляції закладів ресторанного господарства:

a) вентиляційним обладнанням повинні забезпечуватися всі приміщення, які його потребують;
b) місце забору повітря повинне забезпечувати максимальну відповідність його гігієнічним нормам, а місце вилучення повітря – відсутність зворотних потоків забрудненого повітря в приміщення;

c) вентиляція поряд з опаленням повинна забезпечувати параметри повітряного середовища, визначені санітарними нормами;
d) всі приміщення закладів ресторанного господарства мають бути забезпечені обладнанням, що посилює природний повітряний обмін.

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Які гігієнічні вимоги висувають до опалення закладів ресторанного господарства?
2. Як мікроклімат приміщень впливає на теплообмін організму?
3. Надайте гігієнічну характеристику різних систем опалювання.
4. Назвіть гігієнічні вимоги до вентиляції закладів ресторанного господарства.
5. Які гігієнічні вимоги висувають до освітлення закладів ресторанного господарства?
6. Назвіть гігієнічні нормативи природного та штучного освітлення приміщень і цехів закладів ресторанного господарства.
7. У чому полягає гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації?

Лабораторне заняття № 5
Тема: *Санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу*

Мета вивчення: ознайомити студентів з санітарно-гігієнічними вимогами щодо утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу; мотивувати студентів підвищувати санітарну свідомість та відповідальність за організацію роботи готельно-ресторанного господарства; сформувати вміння та навички критичного аналізу проблем з гігієни та санітарії.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни і санітарії в галузі, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними.
3. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Гігієнічна характеристика методів дезінсекції та дератизації.
4. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація. Гігієна праці і профілактика травматизму.

Питання для самопідготовки:

1. Які санітарні вимоги висувають до утримання території закладів готельно-ресторанного господарства?
2. Назвіть методи дезінфекції та надайте їх гігієнічну характеристику.
3. Як відбувається лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства?
4. У чому полягає особиста гігієна працівників закладів харчування?

Основні поняття теми: *дезінфекція, вогнищева дезінфекція, профілактична дезінфекція, дезінсекція, дератизація, гігієна праці, виробнича санітарія, умови праці, безпека умов праці.*

Хід роботи:

1. ***Дайте визначення поняттям:***

Дезінфекція –

_____
_____
_____

Вогнищева дезінфекція –

_____
_____
_____

Профілактична дезінфекція –

_____
_____
_____

Дезінсекція –

_____

Дератизація –

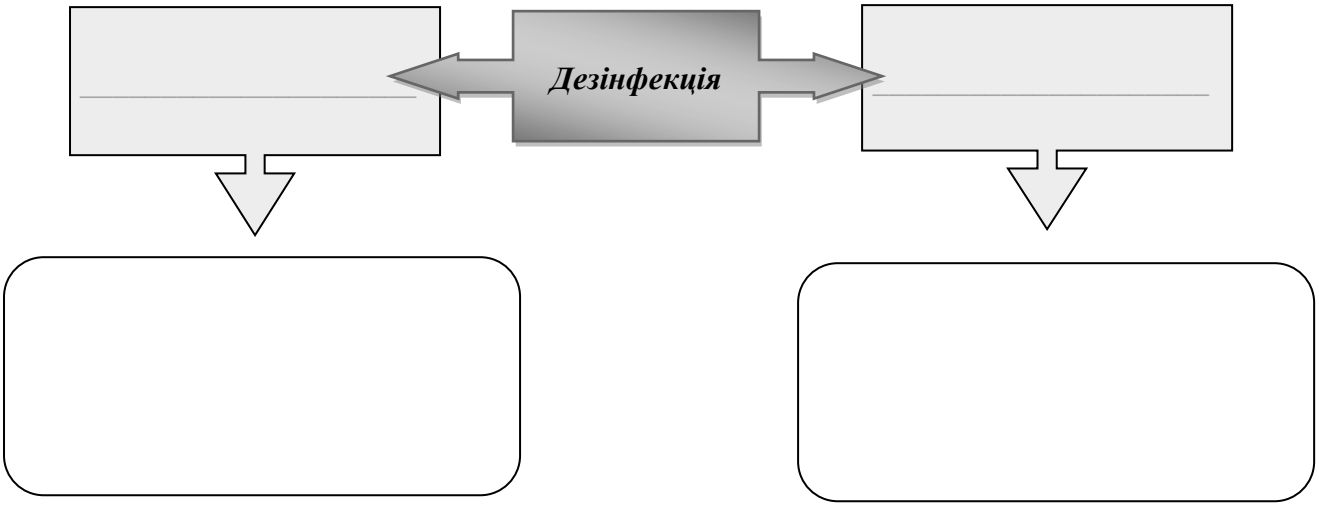
Гігієна праці –

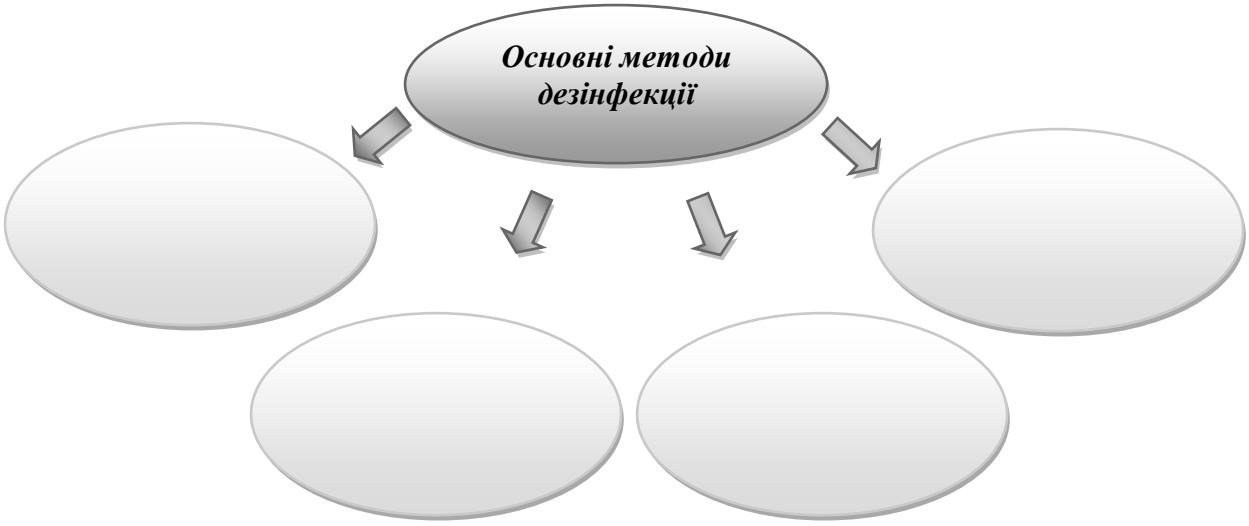
Виробнича санітарія –

Умови праці –

Безпека умов праці –

2. Доповніть схему «Види дезінфекції та їх характеристика. Методи дезінфекції»:





3. Опишіть основні правила особистої гігієни персоналу закладів ресторанного господарства:

4. Доповніть схему:

Виробнича санітарія - це система організаційних та технічних заходів.

До організаційних заходів належать:

-
-
-

До технічних заходів належать:

-
-
-
-
-

5. Заповніть таблицю «Класи умов праці»:

Клас	Характеристика умов праці
1 клас	
2 клас	
3 клас	
4 клас	

6. Виконайте тестові завдання:

1. Дезінфекція всіх приміщень закладу ресторанного господарства проводиться:

a) щотижня;
b) щомісяця;
c) 1 раз в 3 місяці;
d) 1 раз в 6 місяців.

2. Дератизація – це:

a) знищення мух;
b) знищення тарганів;
c) знищення гризунів;
d) знищення комарів.

3. 3 клас умов праці – це:

a) оптимальні умови праці;
b) небезпечні умови праці;
c) шкідливі умови праці;
d) допустимі умови праці.

4. Програма санітарного мінімуму містить питання, що стосуються:

a) правил особистої гігієни;
b) санітарного режиму на виробництві;
c) харчових отруєнь та їх профілактики;
d) відомостей про раціональне харчування.

5. До фізичних небезпечних виробничих чинників НЕ належать:

a) токсичні пил, пара і газ;
b) вібрація, шум;
c) різні види випромінювань;
d) небезпечна напруга електричної мережі.

6. До жорсткого дотримання санітарного режиму належить:

a) миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду;
b) своєчасне прибирання території;
c) дотримання санітарних вимог до утримання приміщень різного призначення;
d) дотримання персоналом правил особистої гігієни.

7. Усі особи, які влаштовуються на роботу зобов'язані прослухати курс із санітарного мінімуму та скласти залік. Складання заліку проводять періодично:

a) 1 раз у 6 місяців
b) 1 раз у рік
c) 1 раз у 2 роки
d) 1 раз у 5 років

8. На скільки класів поділяються умови праці?

a) 2;
b) 4;
c) 5;
d) 8.

9. Засоби дезінфекції, які використовують для дезінфекції шкіри, одягу, білизни – це:

a) засоби для дезінфекції повітря;
b) засоби для дезінфекції приміщень і наявних у них предметів;
c) засоби сильної дезінфекції;
d) засоби м'якої дезінфекції.

10. До біологічних небезпечних та шкідливих виробничих чинників відносять:

a) бактерії, віруси, рослини, тварини;
b) параметри повітря в приміщенні, вібрація, шум;
c) фізичні та нервово-психічні перевантаження;
d) токсичні пил, пара і газ.

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Назвіть методи дезінфекції та надайте їх гігієнічну характеристику.
2. Які засоби дезінфекції застосовуються у закладах ресторанного господарства?
3. Які санітарні вимоги висувають до миття та обеззараження обладнання та інвентарю?
4. Санітарні вимоги до миття та зберігання кухонного посуду.
5. Назвіть методи дератизації і дезінсекції та надайте їхню гігієнічну характеристику.
6. Як відбувається лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства?
7. У чому полягає особиста гігієна працівників закладів харчування?
8. Які існують профілактичні медичні огляди для працівників підприємств харчування?

Лабораторне заняття № 6

Тема: ***Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення закладів ресторанного господарства***

Мета вивчення: ознайомити студентів з санітарно-гігієнічними вимогами щодо розміщення закладів готельно-ресторанного господарства; сформувати вміння та навички критичного аналізу проблем з гігієни та санітарії.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни і санітарії в галузі, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до стану території закладів ресторанного господарства та її утримання.
2. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках.
3. Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства та санітарно-гігієнічні вимоги.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями.
5. Особливості проектування окремих груп приміщень.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

Питання для самопідготовки:

1. Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства.
2. Основні санітарно-гігієнічні вимоги проектування виробничих приміщень.
3. Комплект документації (передбачений санітарним законодавством) для прийняття проекту закладу ресторанного господарства до розгляду.

Основні поняття теми: *торгові приміщення, складські приміщення, адміністративно-побутові приміщення, технічні або допоміжні приміщення, приміщення для прийому і зберігання сировини, виробничі приміщення, овочевий цех, м'ясний цех, рибний цех, доготівельні цехи, кондитерський цех*.

Хід роботи:

2. ***Дайте визначення поняттям:***

Торгові приміщення –

_____

_____

_____

Складські приміщення –

_____

_____

_____

Адміністративно-побутові приміщення –

_____

_____

_____

Технічні або допоміжні приміщення –

_____

_____

_____

Приміщення для прийому і зберігання сировини –

_____
_____
_____

Виробничі приміщення –

_____
_____
_____

Овочевий цех –

_____
_____
_____

М'ясний цех –

_____
_____
_____

Рибний цех –

_____
_____
_____
_____

Доготівельні цехи –

_____
_____
_____

Кондитерський цех –

_____
_____
_____
_____

2. Заповніть таблицю «Санітарно-гігієнічні вимоги до стану території закладів ресторанного господарства та її утримання»:

Вимоги	Характеристика
Величину санітарно-захисної зони	
Розміри ділянки	
Рельєф місцевості	
Характер рельєфу	
Глибину залягання грунтових вод	

Ступінь забудови ділянки	
Напрямок пануючих вітрів	

3. Доповніть схему:

Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства:

Повний комплект документації, який передбачено санітарним законодавством для прийняття проекту до розгляду:

Після розгляду кожного проекту має бути складено висновок, в якому вказується перелік всіх недоліків в проекті щодо усунення порушень санітарних правил і норм.

Відповідно до результатів експертизи розглянутий проект може бути:

4. Вкажіть які є 5 груп приміщень відповідно до функціонального призначення харчового підприємства, та вкажіть їх характеристику:

5.Опишіть основні санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

6. Виконайте тестові завдання:

1. Висота стояння ґрунтових вод не повинна перевищувати:

a) 0,5 м від основи фундаменту;
b) 1 м від основи фундаменту;
c) 1 м від підлоги підвалу;
d) 10 м від підлоги підвалу.

2. Ділянка забудови повинна бути віддаленою від звалищ:

a) не менше ніж на 1 км;
b) на 100-1000 м;
c) на 500 м;
d) на 50-500 м.

3. Яка структура грунту є найбільш придатним для ділянки?

a) зерниста;
b) крупнозерниста;
c) грудкувата;
d) крупногрудкувата.

4. Яких санітарних правил необхідно дотримуватись для погодження санітарно-епідеміологічної служби на відкриття підприємства харчування?

a) здійснити маркування інвентарю та посуду;
b) наявність санітарних правил та санітарного журналу;
c) організувати медичний огляд персоналу;
d) укласти договір на вивезення сміття;

5. Скільки розрізняють груп приміщень відповідно до функціонального призначення харчового підприємств?

a) 3;
b) 4;
c) 5;
d) 6;

6. Для закладів ресторанного господарства характерні такі основні функції:

a) виробництво страв;
b) переробка не спожитих страв;
c) реалізація страв;
d) організація споживання.

7. До якої з груп приміщення належать: кабінет директора, бухгалтерія, відділ збуту та маркетингу, кімната відпочинку, медпункт?

a) технічні або допоміжні приміщення;
b) адміністративно-побутові приміщення;
c) складські приміщення;
d) торгові приміщення.

8. Які продукти\ яка сировина зберігається в охолоджувальних камерах?

a) м'ясо-рибна сировина;
b) напої;
c) овочі;
d) сипкі продукти.

9. На що звертається увага при проведенні санітарно-гігієнічної оцінки ділянки відведеної під будівництво закладу?

a) гідрогеологічні показники;
b) напрямок пануючих вітрів;
c) розміри ділянки;
d) характер рельєфу.

10. Який цех є джерелом можливого забруднення підприємства, що може призвести до виникнення спалаху кишкових інфекцій та гельмінтозів?

a) кондитерський цех;
b) рибний цех;

c) м'ясний цех;
d) овочевий цех.

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Вкажіть основні санітарно-гігієнічні вимоги до стану території закладів ресторанного господарства.
2. Які головні гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються у окремих будівлях, житлових будинках?
3. Назвіть основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства.
4. Назвіть 5 груп приміщень відповідно до функціонального призначення харчового підприємства, та дайте їм коротку характеристику.
5. Назвіть основні санітарно-гігієнічні вимоги проектування виробничих приміщень.
6. Назвіть санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.

Лабораторне заняття № 7
Тема: *Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів*

Мета вивчення: ознайомити студентів з санітарно-гігієнічною оцінкою якості харчових продуктів; сформувати вміння та навички критичного аналізу проблем з гігієни та санітарії.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни і санітарії в галузі, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.
2. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини.
3. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів.
4. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів.
5. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів.
6. Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід.
7. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів.
8. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів та санітарна документація, що регламентує їх використання.

Питання для самопідготовки:

1. Охарактеризуйте різні групи харчових добавок.
2. Основні вимоги до зберігання яєць, яєчних продуктів, молочних продуктів.
3. Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід.

Основні поняття теми: *безпечність харчових продуктів, санітарна доброякісність, епідемічна безпека, якість, консерви, пресерви, фізичний бомбаж, хімічний бомбаж, мікробіологічний бомбаж, харчові добавки, ароматизатори.*

Хід роботи:

1. ***Дайте визначення поняттям:***

Безпечність харчових продуктів –

_____
_____
_____

Санітарна доброякісність –

_____
_____
_____

Епідемічна безпека –

_____
_____
_____

Якість –

_____
_____
_____

Консерви –

_____
_____
_____

Пресерви –

_____
_____
_____

Харчові добавки –

_____
_____
_____

Ароматизатори –

_____
_____
_____

2. Заповніть таблицю:

<u>Основні санітарно-гігієнічні вимоги до риби, яка надходить у заклади ресторанного господарства:</u>

жива риба	
охолоджена риба	
морожена риба	
солона риба	
маринована, копчена риба	
в'ялена, сушена риба	

3. Дайте відповіді на питання:

При якій температурі і скільки годин може зберігатися пастеризоване молоко?

_____
_____

Які молочні продукти належать до продуктів молочнокислого бродіння?

_____
_____

Вміст яких речовин Не допускається у молоці, яке використовують у виробництві продуктів для дитячого харчування?

_____

_____

Який показник є важливим при санітарно-гігієнічній експертизі молока?

_____

_____

За яких умов та скільки діб необхідно зберігати яйця?

_____

_____

Який показник є важливим при санітарно-гігієнічній експертизі молока?

_____

_____

За якими показниками встановлюється мікробіологічна безпечність яєць і яєчних продуктів?

_____

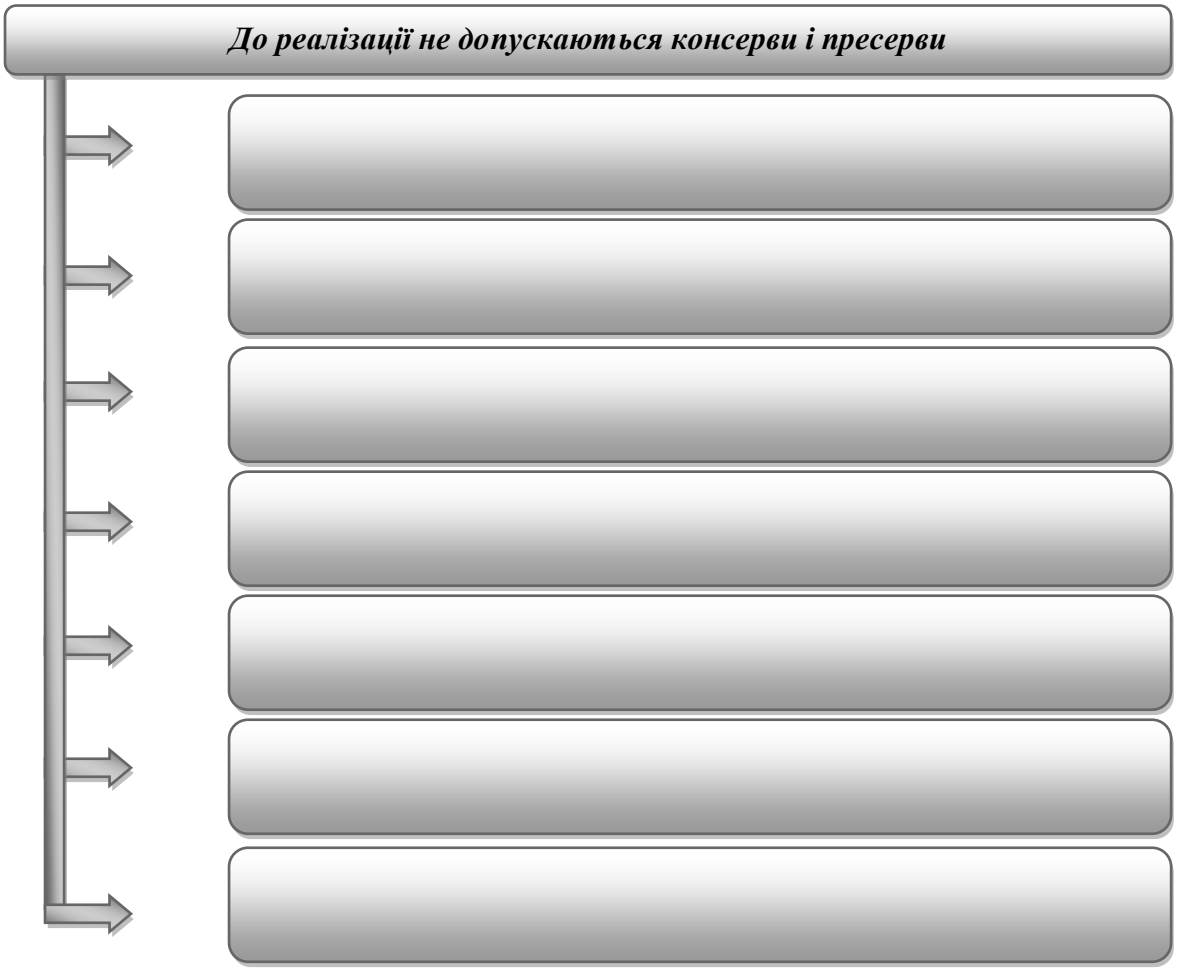
_____

За якими показниками проводять санітарну оцінку яєчних продуктів?

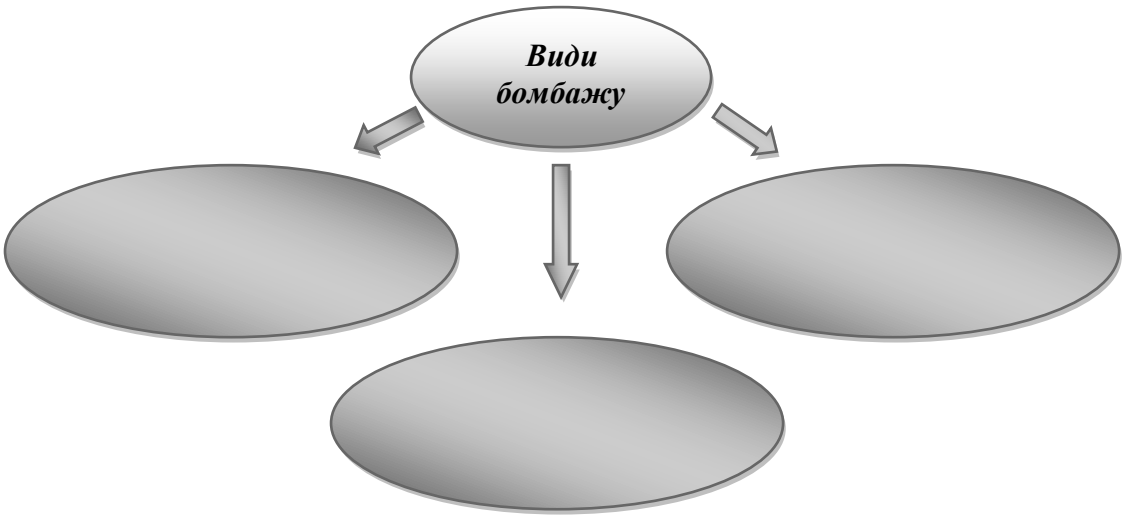
_____

_____

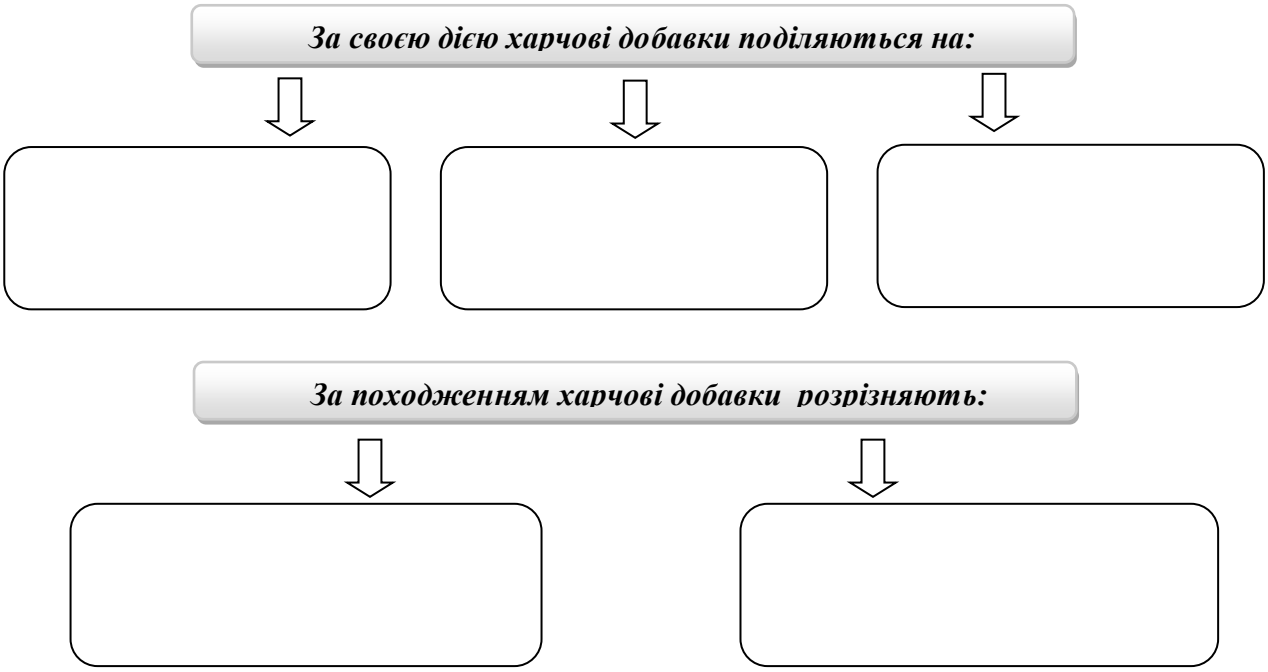
4. Доповніть схему «Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів»:



Особливу увагу приділяють виявленню банок з бомбажем та негерметичних. Бомбажними вважаються банки, що мають здуття.



5. Доповніть схему:



Використання харчових добавок не дозволяється, якщо воно призводить до:

-
-
-
-
-
-

6. Виконайте тестові завдання:

1. Для яких харчових продуків не дозволяється ароматизація синтетичними ароматичними речовинами?:

a) молоко, хліб;
b) фруктові соки;
c) какао, чай;
d) прянощі.

2. З яким бомбажем консерви до реалізації не дозволяються і мають бути знищені?

a) фізичний бомбаж;
b) хімічний бомбаж;
c) мікробіологічний бомбаж.

3. До дієтичних яєць висуваються більш жорсткі вимоги стосовно мікробіологічних показників безпеки, оскільки вони вважаються свіжознесеними і мають надходити до споживача протягом…

a) 3 діб;
b) 5 діб;
c) 7 діб;
d) 10 діб.

4. На що звертають увагу при органолептичному дослідженні м'яса?:

a) на зовнішній вигляд;
b) на запах і консистенцію м'язової тканини на поверхні та розрізі;
c) на стан жиру, сухожилків;
d) на стан кісткового мозку і бульйону.

5. Фіолетове тавро наносять на:

a) на умовно-придатне м'ясо;
b) на м'ясо здорових тварин;
c) на зіпсоване м’ясо;
d) на м’ясо хворих тварин.

6. «Тумак» - це:

a) яйця з одноманітним рудуватим забарвленням вмісту;
b) яйця з наявністю на поверхні жовтка або в білку кров'яних включень;
c) вміст яйця зеленого кольору та різким неприємним запахом;
d) яйця з темним непрозорим зіпсованим вмістом (тухлі яйця).

7. Для яких продуктів не дозволяється додавати барвники?:

a) риба, молюски, птиця, дичина;
b) олії, яйця, яєчні продукти;
c) хліб і хлібопродукти, макаронні вироби, цукор;
d) варення, джеми.

8. Яку рибу іноді вражає шкідник шашель?

a) сушену, в’ялену рибу;
b) мариновану, копчену рибу;
c) живу рибу;
d) солону рибу.

9. Найбільш оптимальні умови для зберігання овочів:

a) світлі приміщення, з прямими сонячними променями;
b) темні, сухі приміщення з доброю вентиляцією;
c) темні, вологі приміщення;
d) світлі приміщення, з доброю вентиляцією.

10. До реалізації не допускаються консерви і пресерви:

a) з ознаками мікробіологічного псування продуктів без ознак бомбажу;
b) зі слідами продукту, що витікає з банки;
c) з пробоїнами і наскрізними тріщинами;
d) бомбажні консерви зі здутими кришками і дінцями, які не приймають нормального положення після натискування на них пальцями.

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Назвіть дві групи показників, які характеризують безпечність харчових продуктів.
2. На яку продукцію необхідно видавати декларацію виробника?
3. Що визначають при санітарно-гігієнічній оцінці м'яса?
4. Яка риба надходить у заклади ресторанного господарства?
5. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів?
6. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід?
7. Як здійснюється санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів?

Лабораторне заняття № 8

Тема: ***Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах ресторанного господарства***

Мета вивчення: ознайомити студентів з санітарно-гігієнічними вимогами щодо технологічного процесу в закладах ресторанного господарства; мотивувати студентів підвищувати санітарну свідомість та відповідальність за організацію роботи готельно-ресторанного господарства; сформувати вміння та навички критичного аналізу проблем з гігієни та санітарії.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни і санітарії в галузі, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.

Питання для самопідготовки:

1. Які санітарні вимоги висувають до транспортування харчових продуктів закладів ресторанного господарства?
2. Назвіть прийоми теплової обробки харчових продуктів та надайте їх характеристику.
3. Як відбувається проведення бракеражу в закладах ресторанного господарства?
4. Охарактеризуйте органолептичні показники для оцінки страв?
5. Які санітарні вимоги висувають до реалізації кулінарної продукції?

Основні поняття теми: *напівфабрикати, варіння, припускання, тушкування, запікання, брезерування, пасерування, бланшування, бракераж.*

Хід роботи:

1. ***Дайте визначення поняттям:***

Напівфабрикати –

_____

_____

_____

Варіння –

_____

_____

_____

Припускання –

_____

_____

_____

Тушкування –

_____

_____

_____

Запікання –

_____

_____

_____

Брезерування –

_____
_____
_____

Пасерування –

_____
_____
_____

Бланшування –

_____
_____
_____

Бракераж –

_____
_____
_____

2. Доповніть схему:

Кулінарна обробка харчових продуктів

⇩ ⇩

механічна кулінарна обробка продуктів

теплова кулінарна обробка їжі

⇩ ⇩

Мета:

Мета:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

_____
_____
_____
_____
_____
_____

3. Охарактеризуйте допоміжні способи теплової обробки їжі:

До допоміжних способів теплової обробки їжі відносять:

пасерування

бланшування

Органолептична оцінка страв

Кількість балів	Характеристика страв
оцінка «5»	
оцінка «4»	
оцінка «3»	
оцінка «2»	

5. Охарактеризуйте основні санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

6. Виконайте тестові завдання:

1. Що належить до допоміжних способів теплової обробки їжі:

a) пасерування і бланшування;
b) тушкування і запікання;
c) обшпарювання і тушкування;
d) пасерування і фрезерування.

2. Нагрівання продукту в рідині (вода, бульйон, молоко) або в атмосфері пари – це:

a) смаження;
b) тушкування;
c) варіння;
d) запікання.

3. Супи та другі страви під час реалізації можуть перебувати на гарячій плиті з моменту приготування не більше:

a) 20-30 хв;
b) 1-2 год;
c) 2-3 год;
d) 4-5 год.

4. Для запобігання забруднення готової їжі роздаткові відокремлюють від зали бар'єром, який розташовують на відстані…

a) 0,7-1,2 м;
b) 2,5-3 м;
c) 5-10 м;
d) 10-20 м.

5. За якими показниками визначають органолептичну оцінку страв?

a) зовнішній вигляд;
b) смак, колір, запах;
c) консистенція;
d) всі відповіді вірні.

6. Хто Не входить до бракеражної комісії?

a) директор виробництва;
b) інженер-технолог;
c) відвідувачі закладу;
d) медичний персонал.

7. За яких умов перевозиться хліб та хлібопродукти?

a) лише в закритих автофургонах, обладнаних висувними полицями та стелажами;
b) в скляній тарі, в упаковках з полімерних матеріалів або ж у спеціальних цистернах;
c) перевозяться ізотермічним транспортом при температурі, що не перевищує 6 °С;
d) в контейнерах для функціональних ємностей.

8. Дефростація продуктів – це:

a) заморожування продуктів;
b) розморожування продуктів;
c) зберігання продуктів;
d) переробка продуктів.

9. Жива риба має найбільшу харчову цінність. Які умови її зберігання?

a) зберігають не більше чотирьох діб при температурі не вище ніж 15°С;
b) зберігають не більше п'яти діб при температурі не вище ніж 15°С;
c) зберігають не більше трьох діб у чистій воді при температурі не вище ніж 10°С;
d) зберігають не більше двох діб у чистій воді при температурі не вище ніж 10°С.

10. Що належить до основних прийомів теплової обробки їжі:

a) пасерування і бланшування;
b) тушкування і запікання;
c) обшпарювання і тушкування;
d) варіння і смаження.

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
1. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Які санітарні вимоги висувають до транспортування харчових продуктів закладів ресторанного господарства?
2. Які санітарні вимоги висувають до механічної кулінарної обробки м’яса, субпродуктів і птиці?
3. Які санітарні вимоги висувають до механічної кулінарної обробки риби?
4. Як відбувається проведення бракеражу в закладах ресторанного господарства?
5. Охарактеризуйте органолептичні показники для оцінки страв?
6. Які санітарні вимоги висувають до реалізації кулінарної продукції?

Лабораторне заняття № 9

Тема: ***Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування***

Мета вивчення: ознайомити студентів з санітарно-гігієнічними вимогами щодо організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування; мотивувати студентів підвищувати санітарну свідомість та відповідальність; сформувати вміння та навички критичного аналізу проблем з гігієни та санітарії.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни і санітарії в галузі, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах.
2. Організація дієтичного харчування в закладах ресторанного господарства.
3. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому лікувально-профілактичного харчування.

Питання для самопідготовки:

1. Які основні принципи раціонального харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів?
2. Назвіть загальні вимоги до раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.
3. Які основні критерії ефективності застосування дієт-харчування?
4. Назвіть скільки є щадних режимів та дайте їм коротку характеристику.
5. Що таке лікувально профілактичне харчування?
6. Яких принципів необхідно дотримуватись при організації лікувально-профілактичного харчування?

Основні поняття теми: *харчування, дієтичне харчування, лікувально-профілактичне харчування.*

Хід роботи:

1. ***Дайте визначення поняттям:***
   Харчування –

_____
_____
_____

Дієтичне харчування –

_____
_____
_____

Лікувально-профілактичне харчування –

_____
_____
_____

2. Доповніть схему:

Гігієнічні показники правильно організованого харчування школярів (7-17 років)

3. Охарактеризуйте основні вимоги до раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

4. Назвіть види щадних режимів та дайте їм коротку характеристику:

Технологічна обробка продуктів для виготовлення дієтичних страв повинна забезпечувати щадний режим.

Розрізняють щадні режими:

хімічний

механічний

термічний

5. Доповніть схему:

Лікувально-профілактичне харчування спрямоване на:

1)_____
_____
2)_____
_____
3)_____
_____
4)_____
_____
5)_____
_____

6. Виконайте тестові завдання:

1. Основним критерієм ефективності застосування дієт-харчування є:

a) підвищення частоти хронічних захворювань;
b) погіршення загального самопочуття дитини;
c) погіршення показників морфологічного стану крові;
d) поліпшення різних клініко-біохімічних фізіологічних показників.

2. При перебуванні дітей у дошкільному навчальному закладі більше ніж 12 год необхідно організовувати обов'язкове харчування:

a) одноразове;
b) дворазове;
c) трьохразове;
d) чотириразове.

3. При якому виду щадного режиму з раціону вилучаються сильні подразники травного каналу та залоз: гострі страви, кислі приправи і соуси, міцні м'ясні бульйони?

a) хімічний щадний режим;
b) механічний щадний режим;
c) термічний щадний режим.

4. Лікувально-профілактичне харчування спрямоване на:

a) виключення можливості проникнення шкідливих речовин з травного каналу у внутрішнє середовище організму людини, тобто зв'язування їх у шлунку або кишечнику;
b) прискорення виведення шкідливих речовин з організму людини;
c) підвищення загальної опірності організму до шкідливих чинників;
d) прискорення або, навпаки, уповільнення обміну токсичних речовин в організмі.

5. Сніданок і вечеря у школярів повинні становити … відповідної вікової добової потреби в харчових речовинах та енергії.

a) 10-15 %;
b) 20-25 %;
c) 35-40 %;
d) 45-50 %.

6. Прийом їжі в школах повинен бути регламентований у часі з урахуванням кількості місць у їдальні, з інтервалом між прийомами їжі в …

a) 30-40 хв;
b) 1-1,5 год;
c) 3-4 год;

d) 5-6 год.

7. Скільки існує типів закладів харчування у школах?

a) 2;
b) 3;
c) 4;
d) 5.

8. Полуденок у школярів повинен становити … відповідної вікової добової потреби в харчових речовинах та енергії.

a) 10-15 %;
b) 20-25 %;
c) 35-40 %;
d) 45-50 %.

9. Тривалість обіду в школах має становити …

a) 15 хв;
b) 30 хв;
c) 40 хв;
d) 60 хв.

10. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від:

a) 22.11.2004 № 1591;
b) 22.11.2013 № 2536;
c) 17.05.2004 № 1592;
d) 21.10.2006 № 1291.

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.

3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Які основні принципи раціонального харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів?
2. Назвіть загальні вимоги до раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.
3. Які основні критерії ефективності застосування дієт-харчування?
4. Назвіть скільки є щадних режимів та дайте їм коротку характеристику.
5. Що таке лікувально профілактичне харчування?
6. Яких принципів необхідно дотримуватись при організації лікувально-профілактичного харчування?

Лабораторне заняття № 10
Тема: ***Профілактика харчових захворювань у закладах ресторанного господарства***

Мета вивчення: ознайомити студентів з профілактикою харчових захворювань у закладах ресторанного господарства; мотивувати студентів підвищувати санітарну свідомість та відповідальність за організацію роботи ресторанного господарства; сформувати вміння та навички критичного аналізу проблем з гігієни та санітарії.

Професійна спрямованість: майбутні фахівці мають володіти основними знаннями та навичками в області гігієни і санітарії в галузі, вміти надавати рекомендації, а також застосовувати набуті знання, вміння та навички на практиці та в професійній діяльності; знання з даної теми допоможуть у повсякденній навчально-виховній роботі.

Теоретичні питання:

1. Загальні поняття про захворювання.
2. Захворювання мікробного походження та їх профілактика.
3. Харчові отруєння небактеріального походження.
4. Гельмінтози. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.
5. Розслідування харчових отруєнь.

Питання для самопідготовки:

1. Класифікація харчових отруєнь.
2. Ботулізм. Причини, симптоми, профілактика.
3. Стафілококове отруєння. Причини, симптоми, профілактика.
4. Що таке гельмінтози? Дайте коротку характеристику кожному.
5. Профілактика глистових захворювань на підприємствах харчування.
6. Основні етапи у розслідуванні й аналізі причин харчового отруєння.

Основні поняття теми: *харчові отруєння, харчові токсикоінфекції, бактеріальні токсикози, ботулізм, стафілококове отруєння, мікотоксикози, ерготизм, фузаріотоксикози, гельмінтози.*

Хід роботи:

2. ***Дайте визначення поняттям:***

Харчові отруєння –

_____
_____
_____

Харчові токсикоінфекції –

_____
_____
_____

Бактеріальні токсикози –

_____
_____
_____

Ботулізм –

_____
_____
_____

Стафілококове отруєння –

_____

_____
_____

Мікотоксикози –

_____
_____
_____

Ерготизм –

_____
_____
_____

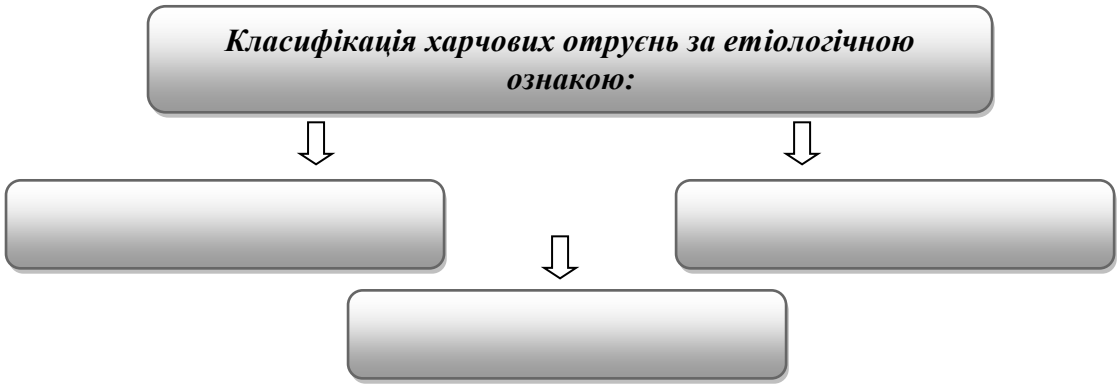
Афлотоксикоз –

_____
_____
_____

Гельмінтози –

_____
_____
_____

2. Доповніть схему:



3. Заповніть таблицю:

Харчові отруєння мікробної етіології

Назва	Причина/збудники	Приклади харчових отруєнь
харчові токсикоінфекції		
бактеріальні токсикози		
харчові отруєння змішаної етіології		

4. Дайте коротку характеристику харчовим отруєнням небактеріального походження:

Отруєння грибами ⇨

Отруєння деякими видами риб ⇨

Отруєння пророслою картоплею ⇨

Отруєння свинцем ⇨

Отруєння міддю ⇨

Отруєння миш'яком ⇨

5. Заповніть таблицю:

Гельмінтози

Назва	Збудник	Симптоми
Аскаридоз		
Ентеробіоз		
Тріховелаз		
Трихінельоз		

6. Виконайте тестові завдання:

1. Отруєння, що виникають в результаті надходження до організму людини їжі, ураженої токсинами мікроскопічних грибів – це:

a) ерготизм;
b) фузаріотоксикози;
c) мікотоксикози;
d) афлотоксикоз.

2. Яке захворювання викликають круглі, дуже дрібні черв'яки – гострики?

a) трихінельоз;
b) ентеробіоз;
c) аскаридоз;
d) тріховелаз.

3. Для профілактики глистових захворювань на підприємствах харчування необхідно:

a) кип'ятити воду з відкритих водойм при використанні її в їжу;
b) перевіряти наявність клейма на м'ясних тушах;
c) ретельно проварювати і прожарювати м'ясо і рибу;
d) дотримуватися чистоти на робочому місці, в цеху, знищувати мух.

4. Яке отруєня виникає при використанні оцинкованого посуду для приготування та зберігання їжі?

a) отруєння свинцем;
b) отруєння міддю;
c) отруєння миш'яком;
d) отруєння грибами.

5. Які продукти можуть бути основною причиною стафілококового отруєння?

a) овочі (помідори, огірки, капуста);
b) фрукти (полуниця, вишні);
c) молочні продукти (сир, кисле молоко, кефір);
d) сире м’ясо та риба.

6. Яке харчове отруєння викликається алкалоїдами пурпурових (маткових) ріжків?

a) афлотоксикоз;
b) фузаріотоксикози;
c) ерготизм;
d) мікотоксикози.

7. До токсикоінфекцій Не відносять:

a) сальмонельози;
b) харчові отруєння, які викликаються потенційно ентеропатогеними штамами E.coli, Bac. cereus, Cl. perfringens, Proteus vulgaris et mirabilis і т.ін.;
c) харчові отруєння, спричинені маловивченими штамами мікроорганізмів (Citrobacter, Hafnia, Klebsiella і ін.);
d) харчові отруєння, спричинені ентеротоксичними штамами Staphylococcus aureus.

8. Уровська хвороба, або хвороба Кашин – Бека – це:

a) харчові отруєння дикорослими рослинами та ягодами;
b) харчові отруєння рибою та продуктами моря;
c) харчові отруєння домішками отруйних бур'янів;
d) харчові отруєння невизначеної етіології.

9. Скільки основних етапів має розслідування й аналіз причин харчового отруєння?

a) 3;
b) 5;
c) 8;
d) 10.

10. Двоїння в очах ослаблення ясності зору (відчуття туману, сітки перед очима), головний біль, нестійка хода спостерігається при …

a) стафілококовому отруєнні;
b) аскаридозі;
c) ботулізмі;
d) мікотоксикозі.

ВИСНОВОК:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Дата виконання_____ Оцінка_____ Підпис викладача _____

Література

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Контрольні питання

1. Класифікація харчових отруєнь. Дайте коротку характеристику кожному виду харчового отруєння.
2. Що таке гельмінтози? Дайте коротку характеристику кожному.
3. Профілактика глистових захворювань на підприємствах харчування.
4. Основні етапи у розслідуванні й аналізі причин харчового отруєння.

ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПІДГОТОВКИ

1. Етапи становлення і розвитку гігієни як науки.
2. Показники соціально-гігієнічного моніторингу.
3. Розподіл населення на групи здоров’я.
4. Групи здоров’я. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства.
5. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд.
6. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства.
7. Санітарна документація закладів ресторанного господарства. Значення води у життєдіяльності людини.
8. Гігієнічне значення складу та властивостей ґрунту.
9. Гігієнічне значення повітря для людини.
10. Гігієнічні вимоги до опалення ЗРГ.
11. Гігієнічні вимоги до вентиляції ЗРГ.
12. Гігієнічні вимоги до освітлення ЗРГ. Які санітарні вимоги висувають до утримання території закладів готельно-ресторанного господарства.
13. Назвіть методи дезінфекції та надайте їх гігієнічну характеристику.
14. Як відбувається лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства.
15. У чому полягає особиста гігієна працівників закладів харчування. Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства.
16. Основні санітарно-гігієнічні вимоги проектування виробничих приміщень.
17. Комплект документації (передбачений санітарним законодавством) для прийняття проекту закладу ресторанного господарства до розгляду. Охарактеризуйте різні групи харчових добавок.
18. Основні вимоги до зберігання яєць, яєчних продуктів, молочних продуктів.
19. Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід. Які санітарні вимоги висувають до транспортування харчових продуктів закладів ресторанного господарства.
20. Назвіть прийоми теплової обробки харчових продуктів та надайте їх характеристику.
21. Як відбувається проведення бракеражу в закладах ресторанного господарства.
22. Охарактеризуйте органолептичні показники для оцінки страв.
23. Які санітарні вимоги висувають до реалізації кулінарної продукції. Які основні принципи раціонального харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів.
24. Які основні принципи раціонального харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів.
25. Назвіть загальні вимоги до раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.
26. Які основні критерії ефективності застосування дієт-харчування.
27. Назвіть скільки є щадних режимів та дайте їм коротку характеристику.
28. Що таке лікувально профілактичне харчування.
29. Яких принципів необхідно дотримуватись при організації лікувально-профілактичного харчування. Класифікація харчових отруєнь.
30. Ботулізм. Причини, симптоми, профілактика.
31. Стафілококове отруєння. Причини, симптоми, профілактика.
32. Що таке гельмінтози? Дайте коротку характеристику кожному.
33. Профілактика глистових захворювань на підприємствах харчування.
34. Основні етапи у розслідуванні й аналізі причин харчового отруєння.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. 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.
2. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / уклад.: Т.В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. – 273 с.
3. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Додаткова:

1. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с.
2. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. ТуганБарановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
3. Нелепа А.Е. Основы физиологии и гигиены питання : учеб. пособие / А.Е. Нелепа, В.Д. Ванханен, А.Ф. Коршунова. - Донецк : ДонГУЗТ, 2006 - 327 с.
4. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
5. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.

Інтернет- ресурси:

1. https://www.lnu.edu.ua/life-safety/wp-content/uploads/2020/03/SG_SR-4_2020.pdf
2. http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_39.pdf
3. https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/64181/mod_resource/content/1/%D0%93%D1%96%D0%B3%D1%96%D1%94%D0%BD%D0%B0%20%D1%96%20%D1%81%D0%B0%D0%BD%D1%96%D1%82%D0%B0%D1%80%D1%96%D1%8F%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B2_%D0%A3%D0%BC%D0%B0%D0%BD%D1%8C_%D0%93%D0%A0%D0%A1.pdf

ДЛЯ НОТАТОК: