

Урок №1

Тема: Значення, вивчення предмету для робітників закладів ресторанного господарства. Поняття термінів "гігієна", "гігієна харчування", "санітарія", "мікробіологія", "фізіологія", "фізіологічні харчування". Предмет, завдання фізіології та гігієни харчування. Поняття професійні захворювання та їх профілактика.

При проведенні санітарно-гігієнічного контролю за роботою закладів ресторанного господарства особливу увагу звертають на якість перероблюваної сировини і продукцію, що випускається, а також на стан здоров'я робітників досліджуваного закладу.

Предметом навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія» є науково обґрунтовані санітарно-гігієнічні вимоги до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного господарства, технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, а також заходи профілактики харчових отруєнь та інфекційних захворювань, організація санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного господарства, оцінка якості харчових продуктів.

Мета навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія» - опанування студентами теоретичних основ організації роботи закладів ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства.

Міждисциплінарні зв'язки. Дисципліни «Гігієна та санітарія» спирається на знання, набуті студентами при вивченні дисциплін «Фізіологія та гігієна харчування», «Мікробіологія харчових продуктів». При вивченні дисципліни простежується логічний зв'язок з такими професійно-спрямованими дисциплінами, як: «Теоретичні основи виробництва продукції ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація виробництва у ресторанному господарстві», «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства», «Проектування підприємств галузі», «Інноваційні технології у ресторанному

господарстві», «Управління якістю у ресторанному господарстві».

Роль дисципліни у навчальному процесі полягає у тому, що вона надає майбутнім фахівцям достатньо теоретичних і практичних знань, які дозволяють глибше усвідомити значення обраної студентами спеціальності, зрозуміти її перспективи і в тісному зв'язку із знаннями інших професійних дисциплін формують кваліфікацію майбутнього фахівця в галузі ресторанного бізнесу.

У конспекті розглянуті сучасні питання санітарно-епідеміологічного нагляду, дана гігієнічна характеристика факторів зовнішнього середовища і її вплив на безпеку харчових продуктів і здоров'я людини, обґрунтовані санітарно-епідеміологічні вимоги до благоустрою харчових об'єктів і заходи щодо забезпечення санітарного режиму на харчових підприємствах, санітарно-епідеміологічної експертизи та санітарно-епідеміологічних вимог до підприємств харчування.

Матеріал даного конспекту лекцій є результатом опрацювання значної кількості сучасних літературних джерел, тому може бути використаний для самостійної роботи студентів під час вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія».

Гігієна (від грец. Hygienos – цілющий, який приносить здоров'я) – це наука, яка вивчає закономірності впливу (позитивного й негативного) чинників зовнішнього та навколишнього середовища на здоров'я людей, а також фізіологічної, побутової та виробничої діяльності людей на зовнішнє та навколишнє середовище.

Зовнішнє середовище – це сукупність впливу зовнішніх та внутрішніх факторів (робоча зона приміщення в закладах ресторанного господарства).

Навколишнє середовище – сукупність природних компонентів (атмосферне повітря, вода, ґрунт, підземні води тощо).

Основна мета гігієни – збереження та зміцнення здоров'я людини.

Санітарія (від лат. Sanitas – здоров'я) – практичне застосування обґрунтованих гігієною нормативів, санітарних правил і рекомендацій, спрямованих на поліпшення умов праці, побуту, відпочинку та харчування з метою збереження та зміцнення здоров'я населення.

Гігієна та санітарія – дисципліна, вивчення якої дозволяє забезпечити населення раціональним та безпечним для здоров'я харчуванням.

Метою вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є опанування студентами теоретичних основ організації роботи закладів ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства.

Завданнями вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія» є:

- ознайомити студентів з діючою нормативною базою документів, що регламентує санітарно-гігієнічні вимоги до закладів ресторанного господарства;
- навчити студентів використовувати знання санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань, а також самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- довести майбутнім спеціалістам з технології харчування 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 РГ, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарного оброблення харчових продуктів, реалізації готової їжі та ін.



Гігієна харчування – це наука про

вплив на здоров'я різних груп населення енергетичної цінності та якісного складу харчових продуктів, режиму та умов харчування, обґрунтування нормативів і рекомендацій щодо організації раціонального харчування, вимог до профілактики харчових отруєнь та аліментарних захворювань.

Гігієна харчування як частина гігієнічної науки, предметом вивчення якої є здорове, раціональне, збалансоване та профілактичне харчування, має велике значення у формуванні спеціалістів з технології харчування для закладів ресторанного господарства.

Основними завданнями, гігієни харчування є:

- здійснення попереджувального і поточного санітарного нагляду;
- контроль за будівництвом закладів ресторанного господарства;
- контроль за дотриманням санітарних вимог при розробці рецептур на нові види харчових продуктів;
- контроль за використанням харчових добавок і встановлення гранично допустимих концентрацій;
- введення санітарних нормативів з використання будівельних матеріалів, фарб тощо для закладів ресторанного господарства;
- розробка засобів захисту продуктів від шкідливого впливу факторів зовнішнього середовища;
- нагляд за виконанням санітарних правил і вимог у закладах ресторанного господарства;
- проведення санітарних обстежень закладів ресторанного господарства;

- санітарна експертиза харчових продуктів та їх використання залежно від результатів експертизи;
- забезпечення раціонального, збалансованого харчування населення;
- контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації готової продукції;
- дотримання санітарного режиму роботи закладів ресторанного господарства та правил особистої гігієни працівників;
- реалізація санітарно-гігієнічних правил у закладах ресторанного господарства для забезпечення харчової цінності продуктів, раціональних умов праці, профілактики харчових отруєнь, санітарної культури обслуговування.

Ресторанне господарство як галузь має свою специфіку, яка полягає в концентрації видів діяльності, спрямованих на задоволення потреб споживачів. Процес надання послуг у ресторанному господарстві виглядає як сукупність операцій, з одного боку, тих, що стосуються виготовлення кулінарної продукції, а з іншого – тих, що належать до реалізації та організації споживання за умови дотримання певних умов.

При цьому на всіх етапах діяльності закладу ресторанного господарства повинні забезпечуватися на належному рівні основні права та інтереси споживачів і в першу чергу такі, як безпека для життя і здоров'я та екологічність.

Виконання цих умов, а також основних завдань гігієни харчування можливе лише за умов забезпечення закладів ресторанного господарства й галузі в цілому грамотними і кваліфікованими фахівцями з технології харчування у сфері ресторанного господарства, що отримали знання з дисципліни «Гігієна та санітарія»

Професійні хвороби — захворювання, у розвитку яких переважну роль відіграють несприятливі умови праці — професійні шкідливості. Характер

професійних хвороб визначається особливостями механізму дії шкідливих виробничих факторів та їх поєднань на організм людини, а також сила і тривалість дії. Класифікація професійних хвороб побудована за етіологічним принципом з урахуванням шкідливого виробничого фактора, який спричинив розвиток хвороби.

Профілактика професійних хвороб полягає в систематичному поліпшенні умов праці та ліквідації шкідливо діючих факторів, зменшення їх дії до безпечного для здоров'я людини рівня тощо. З цією метою удосконалюють технологічні процеси, широко використовують санітарно-технічне обладнання, раціоналізують режим праці й відпочинку тощо. Вивченням патогенезу клінічних проявів і перебігу професійних хвороб, патогенетичним лікуванням, експертизою працездатності і реабілітацією захворілих займається професійна патологія (професійні хвороби) — клінічна дисципліна, яка відокремилась від загальної патології.

Домашнє завдання: Опрацювати конспект