**СЕМІНАРСЬКЕ ЗАНЯТТЯ №1**

**Тема:** Основи санітарії та гігієни. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства. Принципи системи НАССР щодо безпечності харчових продуктів.

**Мета:** навчитися розрізняти поняття «гігієна», «санітарія», «гігієна харчування», розглянути основні завдання санітарії та гігієни при діяльності ЗГРГ; розглянути основні положення та статті Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»; вивчити основні підрозділи СЕС України, види санітарного нагляду; розглянути основні принципи роботи системи НАССР у роботів закладів харчування.

**Хід заняття**

**Питання для підготовки студентів.**

1. Дайте визначення поняттю «гігієна».
2. Чим відрізняється зовнішнє і навколишнє середовище?
3. Поясніть суть поняття «гігієна харчування».
4. Який основний державний документ регулює санітарно-гігієнічні норми?
5. Коли був прийнятий Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення»? Коли були внесені останні поправки?
6. Що розуміється під епідеміологічним благополуччям населення?
7. Назвіть типи факторів середовища життєдіяльності, які можуть впливати на стан здоров’я людини.
8. Чим відрізняються сприятливі та безпечні умови життєдіяльності людини.
9. Що Ви розумієте під державними санітарно-гігієнічними нормами?
10. Що засвідчує висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи?
11. Які права мають громадяни відповідно до ст.4 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»?
12. Які обов’язки мають громадяни відповідно до ст.5 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»?
13. Які установи складають систему державної СЕС України?
14. Хто є головним санітарним лікарем України?
15. Якими документами керуються у своїй роботі заклади державної СЕС України?
16. Що таке санітарний нагляд? Його види?
17. Який тип санітарного нагляду доцільний на етапі будівництва готельно-ресторанного комплексу?
18. Яка різниця між плановим та позаплановим санітарним наглядом?
19. Яку відповідальність несе керівник ресторанного господарства?
20. Які типи відповідальності керівників ЗГРГ розрізняють при недотриманні санітарних правил?
21. Що належить до санітарної документації закладів ГРГ?
22. Що Ви розумієте під системою НАССР?
23. Назвіть основні принципи роботи системи НАССР?
24. Що таке небезпечний чинник харчового продукту? Які типи небезпечних чинників розрізняють?
25. Чи завжди хімічні чинники є небезпечними?

**Ситуаційні задачі.**

*Етапи виконання ситуаційних задач:*

*1. Оцінка ситуації (санітарно-гігієнічна, нормативно-правова).*

*2. Визначення факторів ризику.*

*3. Прогнозування наслідків.*

*4. Обґрунтування заходів.*

*5. Нормативне забезпечення виконання задачі діяльності фахівця.*

**Задача 1.** Ви – керівник невеличкого кафе. Через терміновість прийняли на роботу кухаря та бармена, які не мали оформлених санітарних книжок. За тиждень їх роботи, відвідувачі почали жалітися на отруєння, спричинені кишковою паличкою. Ваші дії, для вирішення ситуації.

**Задача 2.** Яким буде алгоритм Ваших дій, як власника земельної ділянки, на шляху до будівництва та відкриття сімейного кафе?

|  |  |
| --- | --- |
| **Власник земельної ділянки** | |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |
| 6. |  |
| **Власник сімейного кафе «Безтурботність»** | |

**Задача 3.** Опишіть фактори, які вливають на студента у колективі коледжу.

**СЕМІНАРСЬКЕ ЗАНЯТТЯ №2**

**Тема:** Санітарно-гігієнічні вимоги до повітря, води та ґрунту. Визначення

**Студент**

**Задача 4.** Ви – керівник виробництва у закладі масового харчування. Надійшла скарга, що відвідувачі захворіли на отруєння стафілококового походження. Якими будуть Ваші дії, для виявлення збудника походження, якщо відомо, що у людей цей збудник вражає шкіру рук.

**Задача 5.** Яким ризикам буде піддаватися підприємство харчування та його відвідувачі, якщо закуповуватиме сировину на стихійному ринку?