

Відокремлений структурний підрозділ  
«Любешівський технічний фаховий коледж  
Луцького національного технічного університету»

**Питання (завдання)**

до семестрового контролю (залік) з навчальної дисципліни  
«Санітарія та гігієна в галузі»  
для здобувачів освіти  
ОПП «Готельно-ресторанна справа »  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна

РОЗГЛЯНУТО ТА СХВАЛЕНО  
на засіданні ЦМК підприємців харчової промисловості  
від 01.09.2022 р., протокол № 1

**Перелік питань:**

1. Навколишнє середовище та його значення для життя людини. Державні заходи з охорони навколишнього середовища.
2. Фізичні властивості повітря. Метеорологічні умови повітряного середовища, показники, оптимальні для людини.
3. Гігієнічна характеристика різних джерел водопостачання (атмосферні, підземні води та відкриті водоймища).
4. Загальні гігієнічні принципи, які необхідно враховувати при розробці проектів ПРГ.
5. Гігієнічні вимоги до проектування і організації технологічного процесу в овочевому цеху.
6. Гігієнічні вимоги до проектування і організації технологічного процесу в м'ясному цеху.
7. Гігієнічні вимоги до проектування і організації технологічного процесу в кондитерському цеху.
8. Гігієнічні вимоги до проектування і організації технологічного процесу в гарячому і холодному цехах.
9. Гігієнічні вимоги до проектування і оснащення складських приміщень.
10. Гігієнічні вимоги до проектування і оснащення миючих столових і кухонного посуду.
11. Гігієнічні вимоги до проектування і оснащення камери відходів.
12. Санітарні вимоги до утримання території.
13. Санітарні вимоги до утримання приміщень, способи їхнього прибирання, інвентар для прибирання, його маркування.
14. Боротьба з комахами (епідеміологічна роль комах та засоби боротьби з ними).
15. Боротьба з гризунами (епідеміологічна роль гризунів та засоби боротьби з ними).
16. Особиста гігієна робітників підприємств ресторанного господарства (гігієнічні вимоги до догляду за шкірою, слизовими оболонками, санітарного одягу).
17. Профілактичні медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація.
18. Санітарні вимоги до миття та обеззараження посуду, інвентарю, обладнання (ручний, машинний способи миття, миючі та дезинфікуючі засоби).
22. Гігієнічна оцінка різних методів дезинфекції (засоби та способи дезинфекції, приготування та зберігання хімічних засобів дезинфекції).
23. Методи оцінки якості дезинфікуючих засобів.

24. Санітарна характеристика механічного обладнання.
25. Санітарна характеристика немеханічного обладнання.
26. Гігієнічні вимоги до посуду, тари, пакувальних матеріалів.
27. Гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.
28. Що таке НАССР?
29. Переваги використання системи НАССР?
30. Хто перевіряє систему НАССР на підприємствах ресторанного бізнесу?
31. Які штрафи за відсутність системи НАССР?
32. Впровадження НАССР в Україні необхідно для всіх харчових підприємств?