

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМ. ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедрою

д.т.н., проф. _____ Олеся ПРИСС

« ____ » _____ 2020 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Гігієна і санітарія харчових виробництв»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності «Харчові технології» за ОПП Харчові технології
(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет АТЕ

2020 – 2021 н. р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія харчових виробництв» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності «Харчові технології» за ОПП Харчові технології (на основі повної загальної середньої освіти). - Мелітополь, ТДАТУ – 13 с.

Розробник: к.т.н., доцент Кулик А. С.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «ХТ та ГРС»

Протокол № 1 від “28” серпня 2020 року

Завідувач кафедри ХТ та ГРС

професор _____ Олеся ПРІСС

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності «Харчові технології» за ОПП Харчові технології для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» (на основі повної загальної середньої освіти)

Протокол № 1 від “ 31” серпня 2020 року

Голова, доцент _____ Олена ГРИГОРЕНКО

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		<u>денна форма навчання</u> (денна або заочна)	
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>181 "Виробництво та технології "</u> (шифр і назва)	<u>Обов'язкова</u> (обов'язкова або вибіркова)	
Загальна кількість годин – 90 годин	Спеціальність <u>181 «Харчові технології»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		4-й	8-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 3 год. самостійна робота студента – 4,5 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Баклавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	12 год.
		Лабораторні заняття	24 год.
		Практичні заняття	-
		Семінарські заняття	-
		Самостійна робота	54 год.
		Форма контролю: <u>диференційований залік</u> (екзамен або диференційований залік)	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни «*Гігієна і санітарія харчових виробництв*» дати студентам знання з методів гігієнічного та санітарного контролю виробництва та про роль харчування в життєдіяльності організму людини. Вивчення ролі та завдань санітарії та гігієни; сучасних методів гігієнічного й санітарного контролю; ролі санітарної охорони харчових ресурсів та забезпеченні нешкідливості харчових продуктів.

Завданнями дисципліни є:

– ознайомити студентів з діючою нормативною базою документів, що регламентує санітарно-гігієнічні вимоги до харчових виробництв;

– навчити студентів використовувати знання санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруень та інфекційних захворювань, а також самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;

– довести майбутнім бакалаврам з харчових технологій важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та споживачів;

– показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для споживачів готової продукції і працівників харчових виробництв, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, збереження і кулінарного оброблення харчових продуктів та їх реалізації.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- методичні основи контролю санітарно-гігієнічного стану виробництва;
- організацію санітарно-гігієнічної охорони та захисту підприємств;
- вміти складати план заходів щодо створення оптимального мікроклімату і умов роботи на харчовому і мікробіологічному виробництві.

вміти:

- визначати гігієнічні показники якості;
- застосовувати вимоги санітарно-гігієнічних нормативів;
- здійснювати санітарно-гігієнічний нагляд при реалізації харчових продуктів.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1.

Тема 1. Основні критерії якості та безпечності сировини, для виробництва харчових продуктів. Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах.

Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень (температури, вологості повітря, вмісту шкідливих газів у виробничій зоні, шуму).

Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування. Визначення пилової та мікробної забрудненості повітря [1, 5, 6, 8].

Тема 2. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.

Санітарно-гігієнічні вимоги до освітлення приміщень підприємств. Види та джерела штучного освітлення, освітлювальна апаратура.

Санітарно-гігієнічні вимоги до води, джерел та систем водопостачання, каналізації [4, 5, 8, 10].

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування будівель, приміщень та споруд на переробних підприємствах.

Характеристика машин, які застосовуються для різних видів обробки харчових продуктів; посудомийних машин; секційно -модульованого обладнання. Характеристика установок, механізмів та обладнання для проведення санітарної обробки об'єктів переробних підприємств.

Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень [1, 4, 5, 8].

Змістовий модуль 2.

Тема 4. Водозабезпечення підприємств. Стічні води харчових підприємств. Характеристика, санітарно-гігієнічна оцінка, способи очищення. Санітарно-гігієнічні вимоги до води, джерел та систем водопостачання, каналізації.

Санітарний одяг, правила використання і зберігання.

Хімічний контроль якості консервів [2, 3, 6, 8, 12].

Тема 5. Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування.

Контроль роботи закаточних (укупорювальних) машин.

Контроль температурних параметрів технологічних процесів.

Тема 6. Особиста гігієна працівників. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. Правила допуску до роботи персоналу підприємств.

Контроль температурних параметрів технологічних процесів.

Санітарно-технічний контроль за зберіганням та реалізацією консервів на оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування.

4 СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			ЛК	ЛР	ПР	СРС	
Змістовий модуль 1.							
1.	Лабораторна робота 1	Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень (температури, вологості повітря, вмісту шкідливих газів у виробничій зоні, шуму).	-	2	-	-	5
	Самостійна робота 1	Підготовка до лабораторної роботи 1	-	-	-	2	2
2	Лекція 1	Основні критерії якості та безпечності сировини, для виробництва харчових продуктів. Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 2	Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування. Визначення пилової та мікробної забрудненості повітря.	-	2	-	-	5
	Самостійна робота 2	Підготовка до лабораторної роботи 2	-	-	-	2	1,5
3	Лабораторна робота 3	Санітарно-гігієнічні вимоги до освітлення приміщень підприємств. Види та джерела штучного освітлення, освітлювальна апаратура.	-	2	-	-	4
	Самостійна робота 3	Підготовка до лабораторної роботи 3	-	-	-	2	1,5
4.	Лекція 2	Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 4	Санітарно-гігієнічні вимоги до води, джерел та систем водопостачання, каналізації.	-	2	-	-	4
	Самостійна робота 4	Підготовка до лабораторної роботи 4	-	-	-	2	1,5
5.	Лабораторна робота 5	Характеристика машин, які застосовуються для різних видів обробки харчових продуктів; посудомийних машин; секційно	-	2	-	-	4

		модульованого обладнання. Характеристика установок, механізмів та обладнання для проведення санітарної обробки об'єктів переробних підприємств					
	Самостійна робота 5	Підготовка до лабораторної роботи 5	-	-	-	2	1,5
6.	Лекція 3	Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування будівель, приміщень та споруд на переробних підприємствах	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 6	Контроль води	-	2	-	-	4
	Самостійна робота 6	Підготовка до лабораторної роботи 6	-	-	-	2	1,5
7	Лабораторна робота 7	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень	-	2	-	-	4
	Самостійна робота 7	Підготовка до лабораторної роботи 7	-	-	-	2	1,5
8, 9	Самостійна робота 8	Підготовка до ПМК1	-	-	-	8	-
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 - 45 год.			6	14	-	25	50
Змістовий модуль 2.							
10	Лекція 4	Водозабезпечення підприємств. Стічні води харчових підприємств. Характеристика, санітарно-гігієнічна оцінка, способи очищення. Санітарно-гігієнічні вимоги до води, джерел та систем водопостачання, каналізації.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 8	Санітарний одяг, правила використання і зберігання	-	2	-	-	6
	Самостійна робота 9	Підготовка до лабораторної роботи 8	-	-	-	4	2
13	Лабораторна робота 9	Хімічний контроль якості консервів	-	2	-	-	6
	Самостійна робота 10	Підготовка до лабораторної роботи 9	-	-	-	4	2
14	Лекція 5	Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка. Фізичні і	2	-	-	-	-

		хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування.					
	Лабораторна робота 10	Контроль роботи закаточних (укупорювальних) машин	-	2	-	-	6
	Самостійна робота 11	Підготовка до лабораторної роботи 10	-	-	-	4	2
15	Лабораторна робота 11	Контроль температурних параметрів технологічних процесів	-	2	-	-	6
	Самостійна робота 12	Підготовка до лабораторної роботи 11	-	-	-	4	2
16	Лекція 6	Особиста гігієна працівників. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. Правила допуску до роботи персоналу підприємств.	2	-	-	-	-
	Лабораторна робота 12	Санітарно-технічний контроль за зберіганням та реалізацією консервів на оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування	-	2	-	-	6
	Самостійна робота 13	Підготовка до лабораторної роботи 12	-	-	-	4	2
17, 18	Самостійна робота 14	Підготовка до ПМК 2	-	-	-	9	-
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 45 год.			6	10	-	29	50
Всього з навчальної дисципліни: 45 + 45 = 90 год.			12	24	-	54	100

Примітка: ЛК – лекційні заняття; ЛР – лабораторні заняття; ПР – практичні роботи; СРС – самостійна робота студентів

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ (ПМК 1)

1. Нормативно-правові документи, акти, санітарні норми і правила та відомчі інструкції, що діють на переробних підприємствах
2. Основні критерії якості та безпечності сировини, для виробництва харчових продуктів.

3. Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах.
4. Вимоги НАССР щодо санітарії та гігієни харчових виробництв.
5. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень (температури, вологості повітря, вмісту шкідливих газів у виробничій зоні, шуму)
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування будівель, приміщень та споруд на переробних підприємствах
8. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування
9. Визначення пилової та мікробної забрудненості повітря.
10. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства
11. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень
12. Санітарно-гігієнічні вимоги до освітлення приміщень підприємств
13. Види та джерела штучного освітлення, освітлювальна апаратура
14. Водозабезпечення підприємств
15. Стічні води харчових підприємств
16. Характеристика, санітарно-гігієнічна оцінка, способи очищення
17. Санітарно-гігієнічні вимоги до води, джерел та систем водопостачання, каналізації
18. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів
19. Характеристика машин, які застосовуються для різних видів обробки харчових продуктів; посудомийних машин; секційно-модульованого обладнання
20. Характеристика установок, механізмів та обладнання для проведення санітарної обробки об'єктів переробних підприємств Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПМК 2

1. Особиста гігієна працівників
2. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною
3. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення
4. Правила допуску до роботи персоналу підприємств
5. Санітарний одяг, правила використання і зберігання
6. Гігієнічні вимоги до механічної обробки сировини, яка забезпечує якість продуктів і безпечність їх за вмістом токсичних речовин, мікроорганізмів, гельмінтів.
7. Контроль санітарного стану сировини, шкідливі та отруйні речовини: мікроорганізми, токсичні речовини, паразити тощо.
8. Особливості санітарно-гігієнічних вимог щодо приймання молока, м'яса, риби, субпродуктів, овочів і фруктів, сипучих продуктів.
9. Контроль санітарного стану пунктів обробки сировини сировинних майданчиків, виробничих та складських приміщень, автоклавних приміщень.
10. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.
11. Оцінка з санітарної точки зору різних способів теплової обробки харчових продуктів.
12. Санітарні умови приготування холодних страв. Особливості термінів та умов їх приготування, збереження
13. Контроль санітарного стану транспортної та споживчої тари, інвентарю, матеріалів, напівфабрикатів, води, консервів перед стерилізацією.
14. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах.
15. Дотримання принципу товарного сусідства.
16. Гігієнічні вимоги до виробничого інвентарю, умов його зберігання та маркування.
17. Дезінсекція. Профілактичні та винищувальні заходи.
18. Дератизація.
19. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їхню якість.

20. Умови і терміни перевезення харчових продуктів: санітарні вимоги до транспортних засобів,

21. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари й пакувальних матеріалів, правила санітарної обробки, документація.

22. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження

23. Планування та управління санітарно-гігієнічними заходами на підприємстві. Вимоги до документації.

24. Санітарно-гігієнічна оцінка основних груп продовольчої сировини та харчових продуктів.

6 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена / К. А. Мудрецова-Висс. – М.: Изд.дом «Деловая литература», 2001. – 388 с.
2. Мікробіологія харчових виробництв / [Пирог Т. П., Решетняк Л. Р., Поводзинський В. М., Грегірчак Н. М.]. – Вінниця: Нова книга, 2007. – 463 с.
3. Грегірчак, Н. М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум / Н. М. Грегірчак. – К.: НУХТ, 2009. – 302 с.
4. Костенко, Ю. Г. Основы микробиологии, гигиены и санитарии на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности [Текст] : [Учеб. Для ПТУ] / Ю.Г. Костенко, С.В. Нецепляев, Л.А. Гончарова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Агропромиздат, 1991. – 176 с.
5. Слюсаренко, Т. П. Основы микробиологии, гигиены и санитарии пивоваренного и безалкогольного производства / Т. П. Слюсаренко, Л. Р. Решетняк. – М.: Агропромиздат, 1989. – 183 с.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.:ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. – 168 с.
2. Сенченко, Б. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б. С. Сенченко. – Ростов н/Д: Март, 2001. – 704 с.
3. Загальна гігієна: Посібник / [І. І.Даценко, О. Б. Денисюк, С. Л. Долошицький, Б. А.Пластунов]. – Л.:Світ, 2001. – 472 с.
4. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів / Г. Б. Рудавська. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. – 409 с.
5. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручник; у 2 кн. – Кн. 2 / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін; За ред.. проф.. В. І. Ципріяна. – К.: Медицина, 2007. – 544 с.
6. Шульга, Н. М. Санітарія та гігієна [Навчальний посібник]. / Н. М. Шульга, Л. А. Млечко. – К.: ІПДО НУХТ, 2011. – 34 с.

12. Любашенко, С. Я. Санитарная микробиология / С. Я. Любашенко. – М.: Пищ.пром-ть, 1980. – 352 с.
13. Жвирблянская, А. Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности / А. Ю. Жвирблянская, О. А. Бакушинская. – М.: Пищ. промсть, 1983. – 312 с.
14. Поляков, А. А. Ветеринарная санитария и гигиена предприятий мясной и молочной промышленности / А. А. Поляков, Д. А. Бочаров, В. П. Щептулин. – М.: Лег. и пищ. пром-ть, 1983. – 232 с.
15. Павлоцкая, Л. Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки: Учебник / Л. Ф. Павлоцкая. – К.: ИНКОС, 2007. – 287 с.
16. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник/ [Бабюк А. В., Макарова О. В., Рогозинський М. С., Романів Л. В.]. – Чернівці: Книги-XX1, 2005. – 456 с.
17. Смоляр, В. І. Фізіологія та гігієна харчування / В. І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2000. – 336 с.

7. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

Література бібліотеки університету і методичного кабінету кафедри.

Користування Internet.

Користування нормативно-технічною літературою мелітопольського центру стандартизації, метрології та сертифікації.

