

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ОСТРОГРАДСЬКОГО



МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
ЩОДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ
З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА ВИРОБНИЦТВ ТА ПРОДУКЦІЇ»
ДЛЯ СТУДЕНТІВ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ
ЗА НАПРЯМОМ 6.051401– «БІОТЕХНОЛОГІЯ»

КРЕМЕНЧУК 2017

Методичні вказівки щодо самостійної роботи з навчальної дисципліни
«Санітарія і гігієна виробництв та продукції» для студентів денної форми
навчання за напрямом 6.051401 – «Біотехнологія»

Укладачі: д. б. н., проф. В. В. Никифоров,
старш. викл. О. О. Никифорова
Рецензент к. б. н., доц. О. А. Антонова

Кафедра біотехнології і здоров'я людини

Затверджено методичною радою Кременчуцького національного університету
імені Михайла Остроградського

Протокол №__ від_____2017 р.

Голова методичної ради

проф. В. В. Костін

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Навчальні елементи дисципліни.....	6
2 Теми та погодинний розклад лекцій, лабораторних робіт і самостійної роботи.....	18
3 Перелік тем і питань для самостійного опрацювання.....	19
4 Питання до іспиту.....	29
5 Теми рефератів.....	34
6 Критерії оцінювання знань студентів.....	37
Список літератури.....	39

ВСТУП

Предметом навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна виробництв та продукції» є наукове обґрунтування організації раціонального санітарного режиму закладу та формування спеціаліста, який уміє використовувати свої знання для розв'язання практичних завдань – виробництва продукції з санітарно-гігієнічними показниками якості.

Метою вивчення навчального курсу «Санітарія і гігієна виробництв та продукції» є: підготовка спеціаліста-біотехнолога до питань санітарії та гігієни на виробництвах; формування гігієнічного підходу до розв'язання питань проектування, обладнання та утримання виробництв; організація технології продукції харчування; профілактика інфекційних захворювань і харчових отруень.

Завданням навчальної дисципліни є: навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруень та інфекційних захворювань. Вивчення навчальної дисципліни базується на знаннях студентами таких дисциплін, як органічна та неорганічна хімія, біохімія, мікробіологія харчових продуктів, фізіологія харчування.

Після вивчення навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна виробництв та продукції» **студент повинен знати:**

- організацію санітарного нагляду за діяльністю виробництв;
- санітарно-гігієнічні вимоги до чинників зовнішнього середовища;
- розміщення, планування та утримання виробництв;
- основи санітарного господарства для раціональної організації технологічного процесу;
- профілактичні заходи щодо виникнення харчових отруень та інфекційних захворювань;
- дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я робітників виробництв;

– дотримання санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та харчових продуктів;

Уміти:

– дотримуватися санітарних норм у визначенні якості продовольчої сировини та продукції;

– дотримуватись основних гігієнічних принципів виробництва продукції;

– розвивати навички в роботі зі спеціальною літературою в галузі санітарії та гігієни.

Знати:

– користуватися нормативною документацією на різні види сировини та готової продукції на виробництвах;

– самостійно поновлювати та доповнювати знання, удосконалювати вміння, набуті навички професійної діяльності бакалавра.

Згідно з навчальним планом підготовки фахівців на вивчення дисципліни «Санітарія і гігієна виробництв та продукції». Вивчення навчальної дисципліни завершується виконанням контрольної роботи та іспитом.

Методичні вказівки розроблено відповідно до програми та робочої програми курсу. Мета даних методичних вказівок – надати студентам допомогу під час вивчення навчальної дисципліни, зорієнтувати на основні змістовні питання курсу, ознайомити їх з основами санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, чинною нормативною документацією на сировину, продукцію та виробництва.

1 НАВЧАЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ ДИСЦИПЛІНИ

Аварійне освітлення – штучне освітлення приміщення для продовження роботи в разі аварійного відключення робочого освітлення.

Аварія на об'єкті – небезпечна подія, що виникла під час експлуатації об'єкта і створила загрозу життю та здоров'ю людей і довкіллю.

Безпека – стан захищеності суспільства від ризику зазнати шкоди.

Безпека праці – стан умов праці, за яких виключено дію на працівника небезпечних і шкідливих виробничих чинників.

Блискавковідвід – пристрій, що сприймає удар блискавки та відводить її струм у землю.

Бокове природне освітлення – натуральне освітлення приміщення через світлові прорізи у зовнішніх стінах.

Важкість праці – характеристика трудової діяльності людини, що визначає ступінь залучення до роботи м'язів і виявляє фізіологічні витрати внаслідок фізичного навантаження.

Важкогорючі речовини (матеріали) – речовини (матеріали), здатні спалахувати, тліти чи обуглюватися в повітрі від джерела запалювання, але не здатні самотійно горіти чи обуглюватися після його виділення.

Вентиляція – організований повітрообмін, що забезпечує циркуляцію та фільтрацію повітря в приміщенні.

Верхнє природне освітлення – натуральне освітлення приміщення через ліхтарі, світлові прорізи у перекритті та стелі.

Вимоги безпеки праці – вимоги, установлені законодавчими актами, нормативно-технічною документацією, правилами та інструкціями до виробничого обладнання, виробничого середовища й організації трудового процесу.

Виносне заземлення – захисне заземлення, розташоване на деякій відстані від заземлювального обладнання.

Виробнича безпека – безпека від нещасних випадків, аварій і наслідків їх

на виробничих об'єктах, що забезпечується комплексом організаційно-технічних заходів і засобів.

Виробнича санітарія – комплекс організаційних, гігієнічних і санітарно-технічних заходів і засобів, спрямованих на запобігання або зменшення дії на працівників шкідливих виробничих чинників.

Виробнича травма – ушкодження тканин, порушення функцій або анатомічної цілісності організму людини внаслідок впливу виробничих чинників.

Виробниче приміщення – замкнутий простір у спеціально призначених будівлях і спорудах, у яких здійснюється трудова діяльність людей.

Виробниче середовище – сукупність фізичних, хімічних, біологічних і соціальних чинників, що діють на людину в процесі праці.

Вібрація – механічні коливання твердих тіл, що проявляються під час переміщення їх у просторі чи в зміні їхньої форми.

Вогнегасник – переносний або перевізний апарат для гасіння пожеж.

Вогнестійкість конструкції – здатність конструкції зберігати свої функції в умовах пожежі.

Втома – сукупність тимчасових змін у фізіологічному і психічному стані людини, що зумовлені напруженою чи тривалою трудовою діяльністю і призводять до погіршення кількісних і якісних показників її роботи.

Гігієна праці – комплекс заходів і засобів щодо збереження здоров'я працівників, а також профілактики несприятливого впливу на них виробничого середовища та трудового процесу.

Гігієнічна характеристика умов праці – сукупність показників, що характеризують об'єктивні дані гігієнічного стану робочого місця, виробничого середовища та трудового процесу.

Гігієнічний норматив – кількісний показник, що характеризує оптимальний чи допустимий рівень фізичних, хімічних чи біологічних факторів виробничого середовища.

Горіння – екзотермічна реакція окислення речовини, що

супроводжується виділенням диму та виникненням полум'я або світінням.

Горючі речовини (матеріали) – речовини (матеріали), здатні самозайматися, а також спалахувати, тліти чи обвуглюватися від джерела запалювання та самостійно горіти після його видалення.

Декларація безпеки – документ, який визначає комплекс заходів для запобігання аваріям.

Додатковий електрозахисний засіб – електроізолювальний засіб, який використовують у комплекті з основним засобом.

Допустимі мікрокліматичні умови – поєднання параметрів мікроклімату, які за тривалого чи систематичного впливу на людину можуть спричинити зміни теплового стану організму, що швидко минають і нормалізуються.

Евакуаційне освітлення – штучне освітлення для евакуації людей із приміщення в разі аварійного відключення робочого освітлення.

Електробезпека – система організаційно-технічних засобів і заходів, що забезпечують захист людей від небезпечної та шкідливої дії електричного струму, електричної дуги, електричного поля та статичної електрики.

Електрозахисний засіб – засіб, призначений для робіт в електроустановках.

Електротравма – травма, зумовлена дією на людину електричного струму, електричної дуги або електричного поля.

Загальна вібрація – вібрація, яка передається людині через опорні поверхні тіла.

Загальне освітлення – штучне освітлення, за якого світильники розміщуються у верхній зоні приміщення рівномірно (загальне рівномірне освітлення) або щодо розміщення виробничого обладнання (загальне локалізоване освітлення) і яке призначене для виконання роботи.

Заземлення – виконання електричного з'єднання між визначеною точкою електроустановки і землею.

Заземлювальний провідник – провідник, що з'єднує заземлювач із

визначеною точкою електроустановки.

Заземлювач – провідник або сукупність з'єднаних між собою провідників, що перебувають в електричному контакті із землею.

Займання – горіння, що виникає під впливом джерела запалювання.

Засіб індивідуального захисту – засіб, призначений для зменшення впливу на працівника шкідливих або небезпечних чинників.

Засіб колективного захисту – засіб, призначений для одночасного захисту групи працівників від шкідливих і небезпечних чинників.

Захисне зрівнювання потенціалів – досягнення рівності потенціалів струмопровідних частин через електричне з'єднання їх між собою.

Захисне відділення електричних кіл – відділення одного електричного кола від інших в електроустановці напругою до 1 кВ за допомогою подвійної ізоляції або основної ізоляції та захисного екрана або посиленої ізоляції.

Захисне заземлення – заземлення точки або точок системи, установки або обладнання задля забезпечення електробезпеки.

Звук – хвильове коливання пружного середовища, за якого виникає надлишковий тиск.

Ідентифікація об'єктів підвищеної небезпеки – порядок визначення об'єктів підвищеної небезпеки.

Інструктаж з охорони праці – усне пояснення положень відповідних нормативних документів щодо охорони праці.

Інфразвук – хвильове коливання пружного середовища з частотою менш як 20 Гц.

Інфрачервоне випромінювання (теплове випромінювання) – електромагнітне випромінювання з довжиною хвилі 760 нм–540 мкм.

Іонізуюче випромінювання – випромінювання, взаємодія якого із середовищем призводить до утворення електричних зарядів.

Категорія робіт – розмежування робіт за важкістю праці.

Комбіноване природне освітлення – поєднання верхнього та бокового природного освітлення.

Комбіноване штучне освітлення – поєднання загального та місцевого штучного освітлення.

Кріогенна техніка – устаткування, пов'язане з досягненням і використанням кріогенних температур 0–120 К.

Лазерне випромінювання – монохроматичне вузькоспрямоване когерентне електромагнітне випромінювання з довжиною хвилі 10^3 – 20^3 мкм.

Локальна вібрація – вібрація, що передається через руки працівників під час контакту з обладнанням.

Локальна земля (зона розтікання) – ділянка землі, що перебуває в електричному контакті із заземлювачем і електричний потенціал якої не дорівнює нулю.

Межа вогнестійкості конструкції – часовий показник вогнестійкості конструкції від початку вогневого випробування за стандартного температурного режиму до втрати конструкцією несучої здатності, цілісності або теплоізолювальної здатності.

Механічна вентиляція – вентиляція, за допомогою якої повітря подається у приміщення чи видаляється з них, із використанням механічного обладнання.

Мікроклімат виробничих приміщень – умови внутрішнього середовища виробничих приміщень, що впливають на тепловий обмін працівників.

Мікрокліматичні умови виробничих приміщень – поєднання температури, відносної вологості, швидкості руху повітря та інтенсивності теплового випромінювання.

Місцеве освітлення – штучне освітлення, додаткове до загального, яке створюється світильниками, що концентрують світловий потік безпосередньо на робочих місцях.

Наднизька (мала) напруга – напруга, яка не перевищує 50 В змінного струму і 120 В постійного струму.

Напруга дотику – напруга, що виникає на тілі людини у разі

одночасного дотику до двох струмопровідних частин.

Напруга кроку – напруга між двома точками на поверхні локальної землі, розташованими на відстані 1 м одна від одної.

Напруженість праці – характеристика трудової діяльності, що відображає навантаження переважно на центральну нервову систему, органи чуттів, емоційну сферу працівника.

Небезпечна речовина – речовини хімічного та біологічного походження, небезпечні для життя та здоров'я людей і довкілля.

Небезпечний вантаж – речовини і предмети, які під час транспортування, навантажувально-розвантажувальних робіт і зберігання можуть стати причиною вибуху, пожежі чи пошкодження транспортних засобів, будівель і споруд, а також загибелі, каліцтва, отруєння, опіків, опромінення чи захворювання людей.

Небезпечний виробничий об'єкт – об'єкт, на якому здійснюється технологічний процес, функціонально пов'язаний з використанням машин, механізмів, обладнання, що характеризуються підвищеним ступенем ризику.

Небезпечний виробничий чинник – небажане явище, що супроводжує виробничий процес і дія якого за певних умов може призвести до травми або іншого раптового погіршення здоров'я працівника (гострого отруєння, гострого захворювання) і навіть до раптової смерті.

Негорючі речовини (матеріали) – речовини (матеріали), нездатні до горіння чи обвуглювання у повітрі під впливом вогню або високої температури.

Непостійне робоче місце – місце, на якому працівник перебуває менш як 50 % свого робочого часу або менш як 2 години безперервно.

Непрямий дотик – електричний контакт людей або з відкритою провідною частиною корпусу електроустановки, яка опинилася під напругою внаслідок пошкодження ізоляції.

Нещасний випадок на виробництві – обмежена в часі подія або раптовий вплив на працівника небезпечного виробничого чинника, що сталися у процесі виконання ним трудових обов'язків, унаслідок яких заподіяно шкоду

здоров'ю або настала смерть.

Нормативно-правовий акт з охорони праці – офіційний документ органу державного управління охороною праці, яким встановлюються обов'язкові для виконання норми та правила.

Оболонка – огорожа внутрішніх частин електроустановки, що запобігає доступу до струмовідних частин з будь-якого напрямку.

Огороджувальний засіб захисту – засіб, що перешкоджає проникненню працівника в небезпечну зону або розповсюдженню небезпечних чи шкідливих виробничих чинників.

Огорожа – частина, що забезпечує захист від прямого дотику з боку можливого доступу.

Опосвідчення стану безпеки електроустановки – офіційне визнання стану безпеки та умов експлуатації електроустановки.

Оптимальний режим праці та відпочинку – чергування періодів праці та відпочинку, за якого досягається найбільша ефективність трудової діяльності працівника і зберігається його здоров'я.

Оптимальні мікрокліматичні умови – поєднання параметрів мікроклімату, що забезпечують відчуття теплового комфорту працівника.

Основний електрозахисний засіб – електроізолювальний засіб, ізоляція якого тривалий час витримує робочу напругу електроустановки.

Охорона здоров'я працівників – комплекс заходів для убезпечення здоров'я працівників з урахуванням впливу виконуваних робіт і виробничого середовища.

Охорона праці – система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів і засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я та працездатності людини в процесі трудової діяльності.

Первинні засоби пожежогасіння – вогнегасники, пожежний інвентар, пожежний інструмент, призначений для ліквідації невеликих осередків пожеж.

Перевтома – сукупність стійких несприятливих для здоров'я

функціональних зрушень в організмі працівників, що виникають внаслідок накопичення втоми.

Перша допомога – сукупність доцільних дій, спрямованих на збереження життя та здоров'я потерпілого.

Подвійна ізоляція – ізоляція в ЕУ напругою до 1 кВ, що складається з основної та додаткової.

Пожежа – будь-яке неконтрольоване горіння, що поширюється у часі і просторі поза спеціальним осередком.

Пожежна безпека на виробництві – комплекс заходів і засобів, спрямованих на запобігання запалювань, пожеж і вибухів у виробничому середовищі, а також на зменшення негативної дії небезпечних і шкідливих чинників, утворених у разі їх виникнення.

Пожежний сповіщувач – сигнальний пристрій для інформування про пожежу.

Пожежогасіння – комплекс заходів, спрямованих на ліквідацію пожежі.

Пороговий фібриляційний струм – мінімальна сила струму, що спричинює фібриляцію серця.

Пороговий відчутний струм – мінімальна сила струму, яку людина сприймає у вигляді ледь відчутних подразнень.

Пороговий невідпускаючий струм – мінімальна сила струму, що зумовлює судомне скорочення м'язів, і людина не може самостійно звільнитися від струмовідних частин.

Постійне робоче місце – місце, на якому працівник перебуває більш як 50 % або більш як дві години безперервно.

Поточна експлуатація – довготривале завдання на виконання оперативними чи оперативно-виробничими працівниками самостійно на закріпленій за ними ділянці впродовж зміни робіт в електроустановці за попередньо оформленим і затвердженим переліком.

Правові та організаційні основи охорони праці – комплекс взаємопов'язаних законів і нормативно-правових актів, соціально-економічних

та організаційних заходів, спрямованих на правильну і безпечну організацію праці.

Працівник – особа, яка працює на підприємстві, в організації, установі та виконує обов'язки або функції згідно з трудовим договором (контрактом).

Прийнятний ризик – значення ризику, що не перевищує на території об'єкта підвищеної небезпеки або за її межами гранично допустимого рівня.

Природна вентиляція – вентиляція, за якої переміщення повітря відбувається завдяки утворюваній різниці тисків усередині і ззовні приміщення.

Природне освітлення – освітлення приміщень світлом неба, що проникає через світлові прорізи у зовнішніх огорожувальних конструкціях.

Природний заземлювач – струмопровідний елемент, який крім своїх безпосередніх функцій може виконувати функції заземлювача.

Провідник – струмопровідний елемент, призначений для передачі електричної енергії.

Промислова безпека – безпека від нещасних випадків, аварій та їхніх наслідків на виробничих об'єктах.

Професійне захворювання – захворювання, що виникло внаслідок професійної діяльності та спричинене винятково або переважно впливом шкідливих речовин і певних видів робіт.

Професійний відбір – сукупність заходів з добору осіб для виконання певного виду трудової діяльності.

Прямий дотик – електричний контакт працівника зі струмовідними елементами.

Ризик – добуток імовірності події, що може відбутися в певний час або за певних обставин, і шкоди, яку може завдати ця подія.

Робоча зона – простір, обмежений висотою 2 м над рівнем підлоги чи майданчика, на яких розташовано місця постійного чи непостійного перебування працівників.

Робоча поверхня – поверхня, на якій виконується робота і нормується або вимірюється освітленість.

Робоче місце – місце постійного чи непостійного перебування працівників у процесі трудової діяльності.

Робоче освітлення – штучне освітлення приміщення для виконання робочого процесу.

Самозаймання – горіння, що починається без впливу джерела запалювання.

Самоспалахування – самозаймання, що супроводжується появою полум'я.

Санітарно-захисна зона – територія між місцями виділення в атмосферу виробничих шкідливих чинників і комунально-побутовим сектором.

Система управління охороною праці – сукупність суб'єкта та об'єкта управління, які на підставі комплексу нормативної документації здійснюють цілеспрямовану, планомірну діяльність для забезпечення високопродуктивних і безпечних умов праці.

Соціальне страхування – система прав і гарантій, спрямованих на матеріальну підтримку працівників і членів їхніх сімей у разі втрати з незалежних від них обставин (захворювання, нещасний випадок, безробіття, досягнення пенсійного віку тощо) заробітку, а також здійснення заходів, пов'язаних з охороною здоров'я застрахованих осіб.

Стомлення – загальний фізіологічний процес, що супроводжує всі види активної діяльності людини.

Страховий випадок – нещасний випадок на виробництві або професійне захворювання, що спричинили працівнику професійно зумовлену фізичну чи психічну травму.

Струмовідна частина – струмопровідний елемент, що перебуває в процесі нормальної роботи електроустановки під напругою.

Суб'єкти страхування від нещасного випадку – застраховані громадяни (в окремих випадках – члени їхніх сімей), страхувальники та страховик.

Суміщене освітлення – комбінація природного та штучного освітлення.

Теплий період року – період року, який характеризується середньодобовою температурою зовнішнього повітря більш як + 10° С.

Тління – горіння без випромінювання світла з появою диму.

Трипартизм – рівне представництво трьох сторін – державних органів, працедавців і працівників під час вирішення питань охорони праці.

Ультразвук – хвильове коливання пружного середовища з частотою більш як 20 кГц.

Ультрафіолетове випромінювання – електромагнітне випромінювання з довжиною хвилі 6–390 нм.

Умови праці – сукупність чинників трудового процесу і виробничого середовища, що впливають на здоров'я і працездатність людини під час виконання нею трудових обов'язків.

Фізіологія праці – галузь фізіології, що вивчає зміну стану організму людини в процесі різних форм трудової діяльності та розробляє найбільш сприятливі режими роботи і відпочинку.

Фон – поверхня, що безпосередньо прилягає до об'єкта розпізнавання і на якій його розглядають.

Форма Н-1 (акт розслідування нещасного випадку за формою Н-1) – документ, який складає комісія за результатами розслідування нещасного випадку, пов'язаного з виробництвом.

Форма Н-2 – повідомлення про наслідки нещасного випадку; складає працедавець за результатами нещасного випадку.

Форма Н-5 (акт розслідування за формою Н-5) – документ, який складає комісія за результатами розслідування нещасного випадку на підприємстві.

Форма НПВ (акт розслідування нещасного випадку за формою НПВ) – документ, який складає комісія за результатами розслідування нещасного випадку на підприємстві, який визнано таким, що не пов'язаний з виробництвом.

Форма П-3 – повідомлення, що складається на кожного хворого клініками науково-дослідних інститутів (відділеннями професійних

захворювань лікувально-профілактичних закладів) і надсилається працедавцю за місцем роботи хворого.

Форма П-4 (акт розслідування причин професійного захворювання) – документ, який складає комісія, призначена до розслідування причин професійного захворювання.

Форма П-5 (карта обліку професійного захворювання (отруєння) – документ, який складає установа державної СЕС на підставі акта розслідування професійного захворювання.

Холодний період року – період року, який характеризується середньодобовою температурою зовнішнього повітря менш як $+ 10^{\circ} \text{C}$.

Чергове освітлення – штучне освітлення в неробочий період.

Шкідлива речовина – речовина, яка в разі контакту з організмом людини може спричинити захворювання чи відхилення від нормального стану здоров'я.

Шкідливий виробничий чинник – небажане явище, що супроводжує виробничий процес і вплив якого на працівника може призвести до погіршення самопочуття, зниження працездатності, захворювання і навіть смерті як результату захворювання.

Штучне освітлення – освітлення приміщень за допомогою штучних (електричних) джерел світла.

Шум – хаотичне поєднання звуків різної частоти та інтенсивності, що несприятливо діють на людину.

**2 ТЕМИ ТА ПОГОДИННИЙ РОЗКЛАД ЛЕКЦІЙ,
ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ І САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

№ пор.	Тема	Кількість годин			
		Загальний обсяг	Лекції	Лабораторні роботи	Самостійна робота
1	Тема 1 Предмет і завдання санітарії і гігієни у виробництві харчових продуктів	9	3	–	6
2	Тема 2 Епідеміологічна безпека харчових продуктів	14	3	1	10
3	Тема 3 Гігієна харчових продуктів	15	3	2	10
4	Тема 4 Санітарно-показові мікроорганізми	14	3	1	10
5	Тема 5 Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової промисловості	13	3	–	10
6	Тема 6 Гігієнічні вимоги до технології виробництва кондитерських виробів	15	3	2	10
7	Тема 7 Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і переробки плодів і овочів	13	3	–	10
8	Тема 8 Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств молочної промисловості	22	4	8	10
9	Тема 9 Санітарно-гігієнічний контроль підприємств м'ясної промисловості	16	4	2	10
10	Тема 10 Загальні положення гігієнічної експертизи	13	3	–	10
Усього		144	32	16	96

3 ПЕРЕЛІК ТЕМ І ПИТАНЬ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ

Тема 1 Предмет і завдання санітарії і гігієни у виробництві харчових продуктів

Питання до самопідготовки

1. Історія розвитку гігієни та санітарії в Україні.
2. Організація державної санітарно-епідеміологічної служби України.
3. Структура та функції санітарно-гігієнічного відділу.

Питання для самоконтролю

1. Які етапи становлення санітарно-епідеміологічного нагляду?
2. Як відбувалося становлення санітарно-епідеміологічної служби в Україні?
3. Яким установи і заклади забезпечують організацію санітарно-епідеміологічної служби України?
4. Які основні напрями діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби?
5. Яке призначення санітарно-гігієнічного відділу і його основні напрями діяльності?

Література:[1, с. 3–6; 2, с. 4–6; 3 с. 5–6; 4 с. 3–6; 10 с. 1–5; 14 с. 3–6.]

Тема 2 Епідеміологічна безпека харчових продуктів

Питання до самопідготовки

1. Правові акти України

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

2. Міжнародні правові акти

- 1 Аналіз небезпек і критичні контрольні точки (НАССР).
- 2 Кодекс Аліментаріус.

Питання для самоконтролю

1. Які законодавчі акти України спрямовані на забезпечення епідеміологічної безпеки харчових продуктів?
2. Які основні розділи Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»?
3. Які основні завдання державного санітарно-епідеміологічного нагляду?
4. Які основні положення Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів»?
5. У чому полягає методика забезпечення якості харчових продуктів ХАССП (НАССР)?
6. У чому полягають принципи ХАССП?

Література:[2, с. 7–8; 5, с. 3–5; 6, с. 16–18; 9, с. 4–9; 11, с. 6–8; 13, с. 10.]

Тема 3 Гігієна харчових продуктів

Питання до самопідготовки

1. Якість харчової продукції.
2. Біологічна цінність харчової продукції.
3. Енергетична цінність харчової продукції.
4. Групи харчових продуктів.
5. Біологічно активні речовини харчової продукції.
6. Класифікація харчових продуктів за переважаючими ознаками в харчуванні людини.
7. Групи дієтичних продуктів.

Питання для самоконтролю

1. Що таке якість харчової продукції?
2. Як класифікуються харчові продукти за основними ознаками в харчуванні людини?
3. Яка класифікація харчових продуктів за стійкістю у зберіганні?
4. Які основні показники біобезпеки продуктів харчування?
5. У чому полягають перспективи еколого-гігієнічних безвідходних

технологій виробництва харчових продуктів?

Література: [4, с. 3–6; 6, с. 8–14; 7, с. 4–8; 8, с. 5–9; 12, с. 5–7; 15, с. 3–7.]

Тема 4 Санітарно-показові мікроорганізми

Питання до самопідготовки

1. Учення про санітарно-показові мікроорганізми.
2. Бактерії групи кишкових паличок.
3. Ентерококи.
4. Стрептококи.
5. Стафілококи.
6. Сульфитредукувальні клостридії.
7. Бактерії групи протея.
8. Кишечні бактеріофаги.
9. Дріжджі і плісняві гриби.
10. Загальна бактеріальна обнасіненість (МАФАМ).
11. Лістерії.

Питання для самоконтролю

1. У чому полягає санітарно-мікробіологічний контроль виробництв?
2. Які труднощі виявлення патогенних мікроорганізмів у навколишньому середовищі?
3. Що таке санітарно-показові мікроорганізми і які мікроорганізми до них відносять?
4. Яким вимогам повинні відповідати санітарно-показові мікроорганізми?
5. Які властивості і методи ідентифікації бактерій групи кишкових паличок?
6. Які властивості і методи ідентифікації ентерококів?
7. Які властивості і методи ідентифікації стафілококів і стрептококів?
8. Які властивості і методи ідентифікації сульфитредукувальних клостридій і бактерій групи протея?
9. Які властивості і методи ідентифікації кишкових бактеріофагів і

лістерій?

10. У чому полягає санітарно-показове значення МАФАМ і дріжджів і пліснявих грибів?

Література: [1, с. 6–8; 2, с. 8–9; 3, с. 9–12; 4, с. 13–15; 5, с. 9–13; 11, с. 7–17; 15, с. 132–136.]

Тема 5 Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової промисловості

Питання до самопідготовки

1. Санітарна експертиза зерна

1. Гігієнічні вимоги до продуктів переробки зерна.
2. Вимоги до виробництва крупи.
3. Гігієнічна характеристика асортименту круп.
4. Санітарні вимоги до якості круп.

2. Санітарні правила і технології виробництва борошна

1. Гігієнічні вимоги до дозрівання борошна.
2. Санітарна експертиза борошна.

3. Санітарні вимоги до зберігання, транспортування зерна, крупи і борошна

4. Санітарно-гігієнічні вимоги у виробництві хліба

- 1 Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини.
- 2 Санітарно-гігієнічні вимоги до технології виробництва хліба.
- 3 Зберігання, транспортування і реалізація хліба, хлібобулочних і кондитерських виробів.
- 4.4 Дезінфекція, дезінсекція, дератизація приміщень і устаткування.

Питання для самоконтролю

1. У чому полягає санітарна експертиза зерна?
2. Які гігієнічні вимоги висувають до виробництва зернопродуктів?
3. Які гігієнічні вимоги висувають до виробництва борошна і його експертизи?

4. Які санітарні вимоги до зберігання, транспортування зерна, крупи, борошна?

5. Які санітарно-гігієнічні вимоги до сировини у виробництві хліба і хлібопродуктів?

6. Які санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу виробництва пшеничного і житнього хліба?

7. Які висуваються санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання, транспортування і реалізації хліба і хлібобулочних виробів?

8. Охарактеризуйте основні заходи по дезінфекції, дезінсекції приміщень і устаткування хлібопекарських підприємств.

Література: [6, с. 23–25; 8, с. 12–14; 9, с. 56–59; 13, с. 27–30; 14, с. 8–9.]

Тема 6 Гігієнічні вимоги до технології виробництва кондитерських виробів

Питання до самопідготовки

1. Борошняні кондитерські вироби

1. Обробні напівфабрикати для тістечок і тортів.
2. Цукристі напівфабрикати для обробки тістечок і тортів.
3. Виробництво тістечок і тортів.

Питання для самоконтролю

1. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до виробництва кремів?
2. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до виготовлення цукристих напівфабрикатів?
3. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до виробництва тістечок і тортів?
4. Які санітарні вимоги до виробництва кондитерських виробів?
5. У чому полягає лабораторний контроль у виробництві хліба, хлібобулочних і кондитерських виробів?

Література: [1, с. 43–45; 6, с. 36–38; 8, с. 52–56; 12, с. 45–46; 13, с. 75–77; 14, с. 58–60; 15, с. 53–55.]

Тема 7 Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і переробки плодів і овочів

Питання до самопідготовки

1. Санітарно-епідеміологічне значення овочів і плодів.
2. Санітарні вимоги до упаковки овочів і плодів.
3. Вимоги до транспортування плодів і овочів.
4. Процеси, що відбуваються в плодах і овочах під час зберігання.
5. Санітарні вимоги до зберігання плодів і овочів.

6. Санітарні вимоги до переробки плодів і овочів

1. Санітарні вимоги до території, водопостачання, каналізації, освітлення і вентиляції.
2. Санітарні вимоги до виробничих приміщень.
3. Санітарні вимоги до сировинних майданчиків.
4. Санітарні вимоги до виробничого устаткування.
5. Санітарні вимоги до складів готової продукції.
6. Санітарні вимоги до технології переробки овочів і плодів.
7. Основні процеси виробництва овочевих і плодових консервів.
8. Головні гігієнічні вимоги до виробництва доброякісних консервів.
9. Зберігання плодоовочевої консервованої продукції.
10. Сушені овочі і плоди.

Питання для самоконтролю

1. Які небажані наслідки можуть мати порушення санітарно-гігієнічних і протиепідемічних вимог під час вирощування, зберігання, транспортування, переробки і реалізації овочів і плодів?
2. Які види мікроорганізмів відносяться до основних збудників хвороб плодів та овочів?
3. Які гельмінтози можуть передаватися людині через сирі овочі і фрукти?
4. Чому на поливних землях дозволяється вирощувати тільки плоди і овочі, які в подальшому будуть піддаватися термічному обробленню?

5. Які вимоги висуваються до тари, умов пакування, зберігання та транспортування плодоовочевої продукції?

6. Охарактеризуйте процеси, що протікають у плодоовочевій сировині під час зберігання.

7. Які санітарні вимоги висуваються до умов зберігання та переробки плодів і овочів?

8. Які санітарні вимоги до технології переробки плодів і овочів?

9. Які санітарні вимоги до сушених і заморожених плодів і овочів?

Література: [1, с. 167–170; 4, с. 78–80; 6, с. 112–114; 8, с. 234–238.]

Тема 8 Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств молочної промисловості

Питання до самопідготовки

1. Санітарно-гігієнічний контроль переробки молока як сировини

1. Вимоги стандарту та показники безпеки молока.

2. Періодичність контролю показників безпеки.

3. Отримання молока.

4. Первинна обробка молока.

5. Транспортування молока.

2. Гігієнічні вимоги до переробки молока на молочних заводах

1. Загальні санітарні вимоги до молочних заводів.

2. Гігієнічні вимоги до технологічних процесів.

3. Кисломолочні продукти.

4. Сири сичужні.

5. Морозиво.

6. Молочні консерви.

3. Санітарні вимоги до утримання устаткування, інвентарю і тари в молочній промисловості

1. Санітарні вимоги до особистої гігієни працівників підприємств молочної промисловості .

2. Контроль за якістю продукції, що випускається.

Питання для самоконтролю

1. Наведіть перелік санітарних вимог, що висуваються до підприємств молокопереробної промисловості.

2. Охарактеризуйте вимоги, що висувають до облаштування території молочного заводу.

3. Наведіть перелік заходів щодо забезпечення молочних підприємств водою та мережею каналізаційних стоків.

4. Які терміни встановлюються СЕС для проведення хімічного та мікробіологічного контролю за якістю води?

5. Наведіть класифікацію стічних вод на молочному підприємстві.

6. Наведіть перелік санітарно-гігієнічних вимог, що висувають до облаштування та утримання складських приміщень на території молочних підприємств.

7. Наведіть перелік санітарних вимог до утримання устаткування, інвентарю і тари в молочній промисловості.

8. Наведіть перелік санітарних вимог до особистої гігієни працівників підприємств молочної промисловості.

9. Охарактеризуйте методи здійснення контролю за якістю продукції, що випускається на молочному підприємстві.

Література: [2, с. 76–82; 3, с. 115–117; 5, с. 79–83; 7, с. 58–64.]

Тема 9 Санітарно-гігієнічний контроль підприємств м'ясної промисловості

Питання до самопідготовки

1. Вимоги до переробки крові.

2. Вимоги до вироблення кормових і технічних продуктів.

3. Вимоги до виробництва ковбасних виробів.

4. Санітарні вимоги до переробки м'яса і м'ясопродуктів, що підлягають знешкодженню.

5. Умови, терміни зберігання і реалізація ковбасних виробів.

6. Санітарні вимоги до складських приміщень, холодильників і транспорту для м'яса і м'ясопродуктів.

7. Санітарні вимоги до побутових приміщень.

Питання для самоконтролю

1. Наведіть перелік санітарно-гігієнічних заходів, що висуваються до роботи відділення з переробки крові.

2. Наведіть перелік та охарактеризуйте продукцію, яку отримують шляхом переробки крові.

3. Які санітарні вимоги висувають до виготовлення кормових і технічних продуктів?

4. Наведіть перелік санітарних вимог до проведення процесів обвалювання та жилкування. Які засоби особистого захисту та гігієни повинні мати робітники.

5. Які запобіжні заходи застосовують на підприємстві щодо використання нітриту натрію для виготовлення м'ясних продуктів? Чому?

6. Наведіть перелік санітарних вимог до переробки м'яса і м'ясопродуктів, що підлягають знешкодженню.

7. Які умови висувають щодо термінів зберігання і реалізації ковбасних виробів?

8. Наведіть перелік санітарних вимог, що висувають до складських приміщень, холодильників і транспорту для м'яса і м'ясопродуктів

9. Які умови щодо санітарних вимог до побутових приміщень м'ясокомбінатів?

Література: [4, с. 78–88; 5, с. 154–158; 7, с. 305–315; 9, с. 133–137.]

Тема 10 Загальні положення гігієнічної експертизи

Питання до самопідготовки

1. Показники якості харчових продуктів.

2. Завдання гігієнічної експертизи.

3. Етапи проведення гігієнічної експертизи.
4. Огляд партії продукту за місцем знаходження.
5. Відкривання упакованих продуктів і органолептичне оцінювання.
6. Норми відбору зразків товарів для проведення огляду і дегустації.
7. Складання акту гігієнічної експертизи партії харчових продуктів.
8. Проведення лабораторного дослідження, оформлення результатів.

Питання для самоконтролю

1. Надати визначення такого заходу, як гігієнічна експертиза харчових продуктів. Мета її проведення.
2. Надайте визначення поняття «Якість харчового продукту»?
3. Які хімічні та біохімічні ксенобіотики є показниками безпеки харчових продуктів?
4. Які групи мікроорганізмів є визначними під час встановленні мікробіологічної безпеки харчових продуктів?
5. Які завдання виконує гігієнічна експертиза?
6. Як класифікуються харчові продукти за якістю?
7. Етапи проведення гігієнічної експертизи.
8. Які органолептичні показники харчових продуктів підлягають обліку і оцінюванню?
9. Які методи оцінки використовують для визначення якості харчової продукції?
10. Які варіанти рішень може виносити комісія щодо санітарно-епідемічної небезпеки харчових продуктів.

Література: [3, с. 234–238; 7, с. 567–578; 9, с. 337–342; 10, с. 272–286; 12, с. 116–119; 14, с. 405–422; 15, с. 276–280.]

4 ПИТАННЯ ДО ІСПИТУ

1. Надайте визначення терміна «санітарія».
2. Від чого походить визначення терміна «гігієна»?
3. У чому полягає мета і завдання гігієни як навчальної дисципліни?
4. Назвіть історичні шляхи розвитку гігієни та санітарії.
5. Які органи та установи санітарно-епідеміологічної служби МОЗ України вам відомі?
6. Поясніть сутність попереджувального та санітарного контролю.
7. У чому полягає правова та майнова відповідальність керівників закладів за порушення санітарних правил?
8. Яким чином відбувається санітарна підготовка персоналу?
9. Як відбувається охорона харчових продуктів від шкідливого впливу чинників навколишнього середовища?
10. У чому полягає санітарна експертиза харчових продуктів, які її завдання, методи, організація?
11. Яка санітарна та нормативна документація відображає якість харчових продуктів за критеріями безпеки?
12. Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини.
13. Назвіть основні державні заходи щодо охорони навколишнього середовища.
14. Надайте гігієнічну оцінку повітрю та параметрам мікроклімату. Від чого залежить мікроклімат приміщень харчових виробництв?
15. Назвіть гігієнічне значення питної води та ґрунту.
16. Які основні методи застосовують для покращення якості води на підприємствах? Дайте їх характеристику.
17. Назвіть характеристику санітарного складу ґрунту. Як відбувається самоочищення ґрунту ?
18. Гігієнічна характеристика джерел і систем водопостачання, її сутність.

19. Які гігієнічні норми висувають до опалення приміщень харчових виробництв? Як мікроклімат приміщень впливає на теплообмін організму?
20. Надайте гігієнічну характеристику різних систем опалювання.
21. Назвіть гігієнічні вимоги до приміщень харчових виробництв? Які гігієнічні нормативи температури, вологості та кратності повітрообміну існують для підприємств?
22. Гігієнічне значення шуму та вібрації для підприємств.
23. Природне та штучне освітлення приміщень харчових виробництв.
24. Які гігієнічні вимоги висувають до території та генерального плану ділянки забудови?
25. Назвіть санітарно-гігієнічні вимоги до складської групи приміщень.
26. Якими є санітарні вимоги до проектування заготівельних цехів?
27. Назвіть санітарні вимоги до проектування доготівельних цехів.
28. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду, камери харчових відходів?
29. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до проектування адміністративно-побутових приміщень і приміщень для відвідувачів?
30. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до будівельних матеріалів і внутрішнього оздоблення підприємств?
31. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до утримання території підприємств?
32. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до прибирання приміщень харчових виробництв?
33. Назвіть методи дезінфекції та надайте їх гігієнічну характеристику.
34. Які засоби дезінфекції використовують у приміщеннях харчових виробництв? Надайте характеристику дезінфікуючих засобів.
35. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до миття та знезаражування обладнання та інвентарю?

36. Санітарні вимоги до миття та зберігання кухонного посуду, столового посуду та приборів.

37. Які існують правила приготування основного та робочих дезінфікуючих розчинів?

38. Назвіть методи дезінфекції та дератизації та надайте їх гігієнічну характеристику.

39. Як відбувається лабораторний контроль санітарного стану виробництв?

40. У чому полягає особиста гігієна працівників підприємств? Які існують профілактичні медичні обстеження?

41. Які санітарні умови висувають до прийому та зберігання харчових продуктів?

42. Які існують санітарні вимоги до перевезення харчових продуктів?

43. Які існують вимоги до відпуску і зберігання готової продукції?

44. Назвіть термін та температуру реалізації готових страв. Яким чином використовують деякі страви, термін реалізації яких вийшов.

45. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до механічного кулінарного оброблення м'яса, птиці, субпродуктів?

46. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до приготування м'ясного та рибного фаршу?

47. Назвіть умови та терміни зберігання м'ясних, рибних, овочевих напівфабрикатів?

48. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до теплового, кулінарного оброблення харчових продуктів?

49. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до виготовлення кремових кондитерських виробів?

50. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до оброблення яєць для виготовлення готових страв?

51. Які санітарно-гігієнічні вимоги висувають до оброблення внутрішньо-цехового обладнання та кондитерського інвентарю?

52. Які існують гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах?
53. Які існують гігієнічні вимоги до організації лікувального харчування?
54. Що розуміють під профілактичним харчуванням?
55. Які особливості застосування синтетичних вітамінів як продукту лікувально-профілактичного харчування вам відомі?
56. Як організувати раціональне харчування в дошкільному навчальному закладі?
57. Як організувати раціональне харчування школярів у навчальному закладі?
58. Як здійснюється штучна вітамінізація страв для дитячого харчування? Які правила її проведення?
59. Які особливості організації харчування в санаторних дошкільних навчальних закладах?
60. Надайте характеристику кишкових інфекцій та заходам їх профілактики.
61. Якими збудниками викликаються сальмонельози?
62. Які оптимальні умови виникнення сальмонельозу?
63. Надайте характеристику харчових токсикоінфекцій і заходи їх профілактики.
64. Які захворювання належать до харчових інтоксикацій?
65. Які заходи профілактики харчових інтоксикацій?
66. Якими домішками солей тяжких металів викликають харчові отруєння?
67. Якими продуктами, отруйними за своєю природою, викликають харчові отруєння? Які заходи профілактики таких отруєнь?
68. Які харчові продукти, що тимчасово набувають токсичних властивостей, можуть стати причиною харчового отруєння?
69. Якими збудниками викликаються мікотоксикози?
70. Які профілактичні заходи попереджають виникнення мікотоксикозів?

71. Які збудники викликають геогельмінтози? Які профілактичні заходи попереджають їх?

72. Які збудники викликають біогельмінтози? Які профілактичні заходи попереджають їх?

73. Які збудниками викликаються кишкові інфекції? Які профілактичні заходи попереджають їх?

74. Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції – сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями.

75. Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження з домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами та іншими.

76. Гельмінтози.

77. Гігієнічне оцінювання харчових продуктів, заражених гельмінтами.

5 ТЕМИ РЕФЕРАТІВ

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення харчових підприємств.
2. Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини.
3. Державні заходи щодо охорони навколишнього середовища.
4. Гігієна повітря.
5. Санітарні вимоги до мікроклімату виробничих і торговельних приміщень.
6. Гігієнічне значення води.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем водопостачання.
8. Епідеміологічне, геохімічне та токсикологічне значення ґрунту.
9. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів виробничих і торговельних приміщень
10. Гігієна вентиляції.
11. Гігієнічне значення освітлення в закладах виробничих приміщень.
12. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації.
13. Гігієнічні принципи видалення відходів з виробничих приміщень.
14. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств харчової промисловості.
15. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів харчової промисловості та особистої гігієни персоналу.
16. Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладі.
17. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів.
18. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного та технологічного обладнання.
19. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають

вимоги до полімерних матеріалів.

20. Лабораторний контроль санітарного стану закладів харчового господарства. Порядок проведення змивів.

21. Санітарно-гігієнічне оцінювання якості харчових продуктів.

22. Санітарна та нормативна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.

23. Санітарно-гігієнічне оцінювання м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса, ковбасних виробів, у тому числі до вмісту кольороформувань домішок, харчових компонентів, замінників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках.

24. Санітарно-гігієнічне оцінювання риби і рибних виробів.

25. Санітарно-гігієнічне оцінювання риби живої, охолодженої, замороженої, солоної, в'яленої, маринованої, сушеної.

26. Санітарне оцінювання і використання риби заснулої, у зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами.

27. Санітарно-гігієнічне оцінювання молока і молочних виробів.

28. Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки.

29. Санітарно-епідеміологічне оцінювання молока, отриманого від хворих тварин.

30. Санітарно-гігієнічне оцінювання яєць та яєчних продуктів, рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід.

31. Санітарно-гігієнічне оцінювання консервів та пресервів, зокрема критерії безпеки бомбажних консервів.

32. Санітарно-гігієнічне оцінювання харчових домішок і смакових товарів.

33. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

34. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах харчового господарства.

35. Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів.
36. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби.
37. Санітарні умови вимочування солонини і соленої риби.
38. Санітарні вимоги до виготовлення м'ясного і рибного фаршу та виробів з нього.
39. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів.
40. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Штучна вітамінізація страв.
41. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв.
42. Умови й терміни зберігання готових виробів.
43. Санітарні вимоги до якості та пакування готових страв.
44. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість.
45. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях і виробничих цехах.
46. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.
47. Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах.
48. Гігієнічні вимоги до організації лікувального харчування в лікувальних закладах харчування.
49. Організація дієтичного харчування (дієтзали, дієткуточки, дієтідальні).
50. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв і профілактичного харчування.
51. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах харчового господарства.
52. Загальні поняття про захворювання, спричинені недоброякісними харчовими продуктами.
52. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів харчового господарства.

6 КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Проміжний контроль знань студентів здійснюється регулярно на лекційних і лабораторних заняттях шляхом їх опитування з пройденого матеріалу. Підсумковий контроль знань здійснюється на іспиті.

Оцінки знань на етапах проміжного та підсумкового контролю знань студентів з навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна виробництв та продукції».

«Відмінно»

Виставляється студенту, який протягом семестру систематично працював, на іспиті показав різнобічні та глибокі знання програмного матеріалу, уміє вільно виконувати передбачені програмою завдання, засвоїв основну та знайомий з додатковою літературою, відчуває взаємозв'язок окремих розділів початкової дисципліни, їх значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності в розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

«Добре»

Виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, рекомендовану програмою, показав стійкі знання з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного поповнення та поновлення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

«Задовільно»

Виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та подальшої роботи за професією, справляється з виконанням передбачених програмою завдань, допустив окремі похибки у відповідях на іспиті та під час виконання екзаменаційних завдань, але володіє необхідними знаннями для їх подолання під керівництвом науково-педагогічного працівника.

«Незадовільно»

Виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги науково-педагогічного працівника використати знання для подальшого навчання, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.

Шкала оцінювання

Сума балів	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
		Для іспиту
90–100	A	Відмінно
80–89	B	Добре
70–79	C	
60–69	D	Задовільно
50–59	E	
1–49	FX	Незадовільно

Підсумкове семестрове оцінювання навчальної роботи студента: оцінювання відповідно до отриманих за семестр рейтингових балів здійснюється за такою шкалою:

Студент, який протягом навчального періоду не набрав необхідної кількості рейтингових балів, але набрав не менше 35 % (тобто 35–50 балів), зобов'язаний скласти захід підсумкового семестрового контролю після завершення останнього модульно-атестаційного циклу у семестрі.

Студент має право на складання 2 ПСК: викладачу та комісії. У разі незадовільного складання ПСК студент отримує оцінку «неприйнятно» (F) і йому призначається повторне вивчення навчальної дисципліни.

Як захід ПСК складано успішно, використовується оцінка «достатньо», що засвідчує виконання студентом мінімальних вимог без урахування накопичених балів. Студент, який набрав кількість балів менше 35 (35 %), не допускається до заходу ПСК і отримує оцінку «неприйнятно» (F) і йому призначається повторне вивчення навчальної дисципліни.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

Основна

1. Мудрецова-Висс К. А. Микробиология, санитария и гигиена / К. А. Мудрецова-Висс. – Москва : Узд. дом «Деловая литература», 2001. – 388 с.
2. Пирог Т. П. Мікробіологія харчових виробництв / Т. Н. Пирог, Л. Р. Решетняк, В. М. Поводзинський, Н. М. Грегірчак. – Вінниця : Нова книга, 2007. – 463 с.
3. Грегірчак Н. М. Мікробіологія харчових виробництв : лабораторний практикум / Н. М. Грегірчак – Київ : НУХТ, 2009. – 302 с.
4. Костенко Ю. Г. Основы микробиологии, гигиены и санитарии на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности / Ю. Г. Костенко. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 176 с.
5. Слюсаренко Т. П. Основы микробиологии, гигиены и санитарии пивоваренного и безалкогольного производства / Т. П. Слюсаренко, Л. Р. Решетняк. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 183 с.
6. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – Москва : ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. – 168 с.
7. Сенченко Б. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б. С. Сенченко. – Ростов- на-Дону : Март, 2001. – 704 с.
8. Загальна гігієна: Посібник / І. І. Даценко, О. Б. Денисюк, С. Л. Долошицький, Б. А. Пластунов. – Л. : Світ, 2001, – 472 с.
9. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів / Г. Б. Рудавська – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 409 с.

Додаткова

10. Санитарная микробиология / Под ред. С. Я. Любашенко. – Москва : Пищ. пром-ть, 1980. – 352 с.

11. Жвирблянская А. Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности / А. Ю. Жвирблянская, О. А. Бакушинская. – Москва : Пищ. пром-сть, 1983. – 312 с.
12. Поляков А. А. Ветеринарная санитария и гигиена предприятий мясной и молочной промышленности / А. А. Поляков – Москва : Лег. и пищ. пром-ть, 1983. – 232 с.
13. Павлоцкая Л. Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки : учебник / Л. Ф. Павлоцкая – Киев : ИНКОС, 2007. – 287 с.
14. Безпека харчування: сучасні проблеми : посібник-довідник / А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів. – Чернівці : Книги-XXI, 2005. – 456 с.
15. Смоляр В. І. Фізіологія та гігієна харчування / В. І. Смоляр. – Київ : Здоров'я, 2000. – 336 с.

Методичні вказівки щодо самостійної роботи з навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна виробництв та продукції» для студентів денної форми навчання за напрямом 6.051401 – «Біотехнологія»

Укладачі: д. б. н., проф. В. В. Никифоров,
старш. викл. О. О. Никифорова

Відповідальний за випуск зав. кафедри к. х. н., доц. О. В. Новохатько

Підп. до др. _____ 2017 р. Формат 60x84 1/16. Папір тип. Друк ризографія.
Ум. друк. арк. _____. Наклад _____ прим. Зам. № _____. Безкоштовно.

Видавничий відділ
Кременчуцького національного університету
імені Михайла Остроградського
вул. Першотравнева 20, м. Кременчук, 39600