

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ОСТРОГРАДСЬКОГО

САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА ВИРОБНИЦТВ ТА ПРОДУКЦІЇ

ПРОГРАМА
варіативної навчальної дисципліни
підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»
напряму 6.051401 «Біотехнологія»

РОЗРОБЛЕНО ТА ВНЕСЕНО:

Кафедрою біотехнології та здоров'я людини
Кременчуцького національного університету імені Михайла Остроградського

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

Никифорова Олена Олексіївна, старш. викл.

ЗАТВЕРДЖЕНО на засіданні кафедри біотехнології та здоров'я людини

Протокол № _____ від “ _____ ” _____ 2017 року

В.о. завідувача кафедри

біотехнології та здоров'я людини _____ (Козловська Т.Ф.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

ОБГОВОРЕННО ТА РЕКОМЕНДОВАНО до видання методичною комісією
КрНУ за напрямом підготовки 6.010203 «Здоров'я людини»

Протокол від “ _____ ” _____ 2017 року № _____

Голова _____ (_____)
(підпис) (прізвище та ініціали)

© КрНУ імені Михайла Остроградського, 2017 рік
© Кафедра біотехнології та здоров'я людини, 2017 рік
© Никифорова О.О., 2017 рік

ВСТУП

Програма вивчення навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна виробництв» складена відповідно до варіативної частини освітньо-професійної програми підготовки бакалавра напряму 6.051401 «Біотехнологія».

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

Міждисциплінарні зв'язки: сучасна дисципліна «Здоров'я людини» має зв'язки з багатьма науками, які відрізняються об'єктами та методологією досліджень. Вивчення дисципліни базується на знаннях студентами таких дисциплін як органічна та неорганічна хімія, біохімія, мікробіологія харчових продуктів, фізіологія харчування, товарознавство харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Предмет і завдання санітарії і гігієни у виробництві харчових продуктів.
2. Епідеміологічна безпека харчових продуктів.
3. Гігієна харчових продуктів.
4. Санітарно-показові мікроорганізми.
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової промисловості.
6. Гігієнічні вимоги до технології виробництва кондитерських виробів.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і переробки плодів і овочів.
8. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств молочної промисловості.
9. Санітарно-гігієнічний контроль підприємств м'ясної промисловості.
10. Загальні положення гігієнічної експертизи.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою дисципліни «Санітарія і гігієна виробництв та продукції» є: підготувати спеціаліста-біотехнолога до питань санітарії та гігієни на виробництвах; сформулювати гігієнічний підхід до вирішення питань проектування, обладнання та утримання виробництв; організації технології продукції харчування; профілактики інфекційних захворювань та харчових отруєнь.

1.2. Основним завданням вивчення навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна виробництв та продукції» є: навчити студентів використовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

1.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

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 отруєнь 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;

вміти:

- дотримуватись 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.

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Предмет і завдання санітарії і гігієни у виробництві харчових продуктів

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

Змістовий модуль 2. Епідеміологічна безпека харчових продуктів

Правові акти України. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного лагополуччя населення». Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Міжнародні правові акти. Аналіз небезпек і критичні контрольні точки (НАССР). Кодекс Аліментаріус.

Змістовий модуль 3. Гігієна харчових продуктів

Якість харчової продукції. Біологічна цінність харчової продукції. Енергетична цінність харчової продукції. Групи харчових продуктів. Біологічно активні речовини харчової продукції. Класифікація харчових продуктів за переважаючими ознаками в харчуванні людини. Групи дієтичних продуктів.

Змістовий модуль 4. Санітарно-показові мікроорганізми

Вчення про санітарно-показові мікроорганізми. Бактерії групи кишкових паличок. Ентерококи. Стрептококи. Стафілококи. Сульфитредукувальні клостридії. Бактерії групи протей. Кишечні бактеріофаги. Дріжджі і плісняві гриби. Загальна бактеріальна обнасіненість (МАФAM). Лістерії.

Змістовий модуль 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчової промисловості

Санітарна експертиза зерна. Гігієнічні вимоги до продуктів переробки зерна. Вимоги до виробництва крупи. Гігієнічна характеристика асортименту круп. Санітарні вимоги до якості круп.

Санітарні правила і технології виробництва борошна. Гігієнічні вимоги до дозрівання борошна. Санітарна експертиза борошна. Санітарні вимоги до зберігання, транспортування зерна, крупи і борошна.

Санітарно-гігієнічні вимоги у виробництві хліба. Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини. Санітарно-гігієнічні вимоги до технології виробництва хліба. Зберігання, транспортування і реалізація хліба, хлібобулочних і кондитерських виробів. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація приміщень і устаткування.

Змістовий модуль 6. Гігієнічні вимоги до технології виробництва кондитерських виробів

Борошняні кондитерські вироби. Обробні напівфабрикати для тістечок і тортів. Цукристі напівфабрикати для обробки тістечок і тортів. Виробництво тістечок і тортів.

Змістовий модуль 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і переробки плодів і овочів

Санітарно-епідеміологічне значення овочів і плодів. Санітарні вимоги до упаковки овочів і плодів. Вимоги до транспортування плодів і овочів. Процеси, що відбуваються в плодах і овочах при зберіганні. Санітарні вимоги до зберігання плодів і овочів. Санітарні вимоги до переробки плодів і овочів

Санітарні вимоги до території, водопостачання, каналізації, освітлення і вентиляції. Санітарні вимоги до виробничих приміщень. Санітарні вимоги до сировинних майданчиків. Санітарні вимоги до виробничого устаткування. Санітарні вимоги до складів готової продукції. Санітарні вимоги до

технології переробки овочів і плодів. Основні процеси виробництва овочевих і плодівих консервів. Головні гігієнічні вимоги до виробництва доброякісних консервів. Зберігання плодоовочевої консервованої продукції. Сушені овочі і плоди.

Змістовий модуль 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств молочної промисловості

Санітарно-гігієнічний контроль переробки молока як сировини. Вимоги стандарту та показники безпеки молока. Періодичність контролю показників безпеки. Отримання молока. Первинна обробка молока. Транспортування молока

Гігієнічні вимоги до переробки молока на молочних заводах. Загальні санітарні вимоги до молочних заводів. Гігієнічні вимоги до технологічних процесів. Кисломолочні продукти. Сири сичужні. Морозиво. Молочні консерви.

Санітарні вимоги до утримання устаткування, інвентарю і тари в молочної промисловості. Санітарні вимоги до особистої гігієни працівників підприємств молочної промисловості. Контроль за якістю продукції, що випускаються.

Змістовий модуль 9. Санітарно-гігієнічний контроль підприємств м'ясної промисловості

Вимоги до переробки крові. Вимоги до вироблення кормових і технічних продуктів. Вимоги до виробництва ковбасних виробів. Санітарні вимоги до переробки м'яса і м'ясопродуктів, що підлягають знешкодженню. Умови, терміни зберігання і реалізація ковбасних виробів. Санітарні вимоги до складських приміщень, холодильників і транспорту для м'яса і м'ясопродуктів. Санітарні вимоги до побутових приміщень.

Змістовий модуль 10. Загальні положення гігієнічної експертизи

Показники якості харчових продуктів. Завдання гігієнічної експертизи. Етапи проведення гігієнічної експертизи. Огляд партії продукту за місцем знаходження. Відкривання упакованих продуктів і органолептична оцінка. Норми відбору зразків товарів для проведення огляду і дегустації. Складання акту гігієнічної експертизи партії харчових продуктів. Проведення лабораторного дослідження, оформлення результатів.

3. Рекомендована література

Базова:

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. Микробиологія 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.

Допоміжна:

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 : Ученик / 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.

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання

Екзамен.

5. Засоби діагностики успішності навчання

Діагностика залишкових базових знань з дисципліни проводиться з використанням комплектів завдань для діагностики успішності навчання за змістовними модулями.