

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. декана

*Лілія Мартинець*

Лілія МАРТИНЕЦЬ

“19” вересня 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

**ОК14 ГІГІЄНА ПЕРЕРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти

бакалавр

(бакалавр, магістр)


Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
аграрний	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Харчові технології


Дніпро – 2022

Робоча програма Гігієна переробки харчових продуктів для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньої програми Харчові технології

«30» серпня 2021 року - 12 с.

Розробники:

Могутова Валентина Федорівна, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій 

Сільченко Катерина Петрівна, старший викладач кафедри тваринництва та харчових технологій 

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри тваринництва та харчових технологій

Протокол від «30» серпня 2021 р. № 10

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_



Валентина МОГУТОВА

Схвалено проектною групою освітньої програми Харчові технології

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_



Валентина МОГУТОВА

## ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни Гігієна переробки харчових продуктів складена відповідно до освітньої програми підготовки бакалавр галузі знань 18 Виробництво та технології формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

**Мета вивчення навчальної дисципліни** – формування у здобувачів вищої освіти професійної культури, системи професійних знань щодо дотримання вимог гігієни та санітарії на підприємствах харчової промисловості.

**Завдання вивчення дисципліни:**

- 1) сформувані у здобувачів вищої освіти розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно-гігієнічних норм і вимог на харчових підприємствах;
- 2) оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції;
- 3) дотримання належних санітарно-гігієнічних вимог до підприємств, виробничих потужностей, процесів і апаратів харчових виробництв;
- 4) санітарно-епідемічна експертиза проектів будівництва підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства;
- 5) забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог до води і відходів виробничих цехів, стоків переробних підприємств.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки:

дисципліна, що передує: Вступ до спеціальності.

дисципліни, що забезпечуються: Фізіологія та гігієна харчування.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології

**Інтегральна компетентність (ІК):**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

**Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

**Спеціальні (фахові) компетентності (СК):**

ФК17. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

**Програмні результати навчання (ПРН):**

ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі.

### 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 3	Галузь знань 18 Виробництво та технології	<b>обов'язкова</b>	
	Спеціальність 181 Харчові технології Освітня програма Харчові технології		
Змістових модулів - ____	Рівень вищої освіти: <b>перший</b>  Ступінь освіти: <b>бакалавр</b>	<b>Рік підготовки:</b>	
Загальна кількість годин: 90		2021-2022	2021-2022
		<b>Семестр</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних - 1,9 самостійної роботи здобувача -3,8		3	3
		<b>Лекції</b>	
		14 год.	4 год.
		<b>Практичні</b>	
		16 год.	4 год.
		<b>Лабораторні</b>	
		год.	год.
	<b>Самостійна робота</b>		
60 год.	82 год.		
Форма контролю: <b>залік</b>			

## **2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Тема 1. Вступ. Основи гігієни та санітарії та її завдання у системі підприємств харчової промисловості. Державний санітарний нагляд, його форми, завдання та організація.**

Мета та завдання гігієни харчування у формуванні спеціалістів галузі харчопереробних підприємств. Короткий історичний огляд розвитку гігієни та санітарії як розділу науки і гігієни харчування, як її складової. Значення реалізації санітарно-гігієнічних правил у харчопереробних підприємствах для збереження харчової цінності та гарантії безпечності харчових продуктів, створенні раціональних умов праці, профілактики професійних захворювань, організації високої санітарної культури обслуговування.

Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за харчопереробними підприємствами. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд, санітарні правила для харчопереробних підприємств. Правова та майнова відповідальність підприємства за невиконання санітарних правил. Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація підприємства.

Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на переробних підприємствах.

**Тема 2. Гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень харчопереробних підприємств.**

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємства. Вимоги до планування та оформлення території в каналізованій і не каналізованій місцевості. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування і будівництва харчопереробних підприємств: забезпечення поточності виробництва з метою зберігання якості харчової продукції, раціональної організації праці, дотримання техніки безпеки, профілактики харчових отруєнь. Особливості гігієнічних вимог до харчопереробних підприємств у залежності від призначення та потужності підприємства, обсягу технологічних процесів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, торговельних, адміністративно-побутових і технічних приміщень.

Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємств.

Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва харчопереробних підприємств.

**Тема 3. Гігієнічні вимоги до утримання харчопереробних підприємств та особистої гігієни персоналу**

Санітарна культура виробництва в харчопереробних підприємствах, як необхідна умова отримання доброякісних та нешкідливих виробів, профілактики харчових захворювань.

Санітарний режим в харчопереробних підприємствах. Санітарно-епідемічні “фактори ризику” в харчопереробних підприємствах.

Санітарні вимоги до утримання територій та приміщень: відповідальні особи, засоби та терміни прибирання у різних приміщеннях, інвентар для прибирання, його маркування, зберігання, санітарна обробка, розподіл за призначенням.

Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання. Режим миття посуду. Перелік та характеристика дозволених до застосування у підприємствах ресторанного і готельного господарства миючих засобів.

Методи та засоби дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна оцінка. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції і їх характеристика та застосування. Боротьба з комахами та гризунами. Засоби дезінсекції та дератизації, які можна застосовувати у харчопереробних підприємствах.

Особиста гігієна працівників харчопереробних підприємств. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною. Санітарний одяг, правила використання, прання і зберігання. Медичні огляди та обстеження, їх протиепідемічне значення. Санітарний мінімум працівників харчопереробних підприємств: мета, завдання і періодичність. Правила допуску до роботи на харчопереробних підприємствах, періодичне обстеження на виявлення соціально небезпечних захворювань, а також носіїв збудників кишкових інфекцій. Значення профілактики стафілококових отруєнь шляхом регулярних обстежень стану шкіряного покриву у персоналу. Лабораторний контроль санітарного стану харчопереробних підприємств.

#### **Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.**

Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного та немеханічного обладнання, санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів, з яких виготовляють обладнання.

Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів. Санітарна характеристика окремих видів інвентарю, його маркування; закріплення за окремими цехами і виробничими ділянками, догляд за ним. Правильність розстановки обладнання, його достатність та інші показники.

Санітарно-гігієнічні вимоги, які існують до матеріалів, тари, пакувальних матеріалів і гігієнічна характеристика окремих матеріалів (метал, кераміка, скло, фольга та інші.). Методи миття та дезінфекції тари та обладнання. Миючі та дезінфікуючі засоби, які використовують з цією метою.

#### **Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до технології приготування та реалізації харчових продуктів.**

Санітарна експертиза харчових продуктів. Її завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за їх якісним станом. Порядок вилучення з вживання недоброякісних продуктів.

Поняття «критерії безпеки» та їх значення в оцінці якості харчових

продуктів у сучасних екологічних умовах: гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів (токсичних металів, пестицидів, нітратів, гормонів, антибіотиків, токсинів мікробного походження, радіонуклідів), сміттєвих домішок, гельмінтів; мікробіологічні показники якості.

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.

### **Тема 6. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів із сировини тваринного походження**

Гігієна м'яса-сировини, м'ясних виробів, кулінарних м'ясних виробів і страв з м'яса. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, мороженого. Санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання (сальмонельоз, ящур, туберкульоз, сибірку, сказ тощо). Поняття «умовно-придатне для вживання м'ясо», обмеження у його використанні для вживання на харчові цілі.

Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів, у тому числі до вмісту кольороформуєчих домішок, харчових компонентів, заміників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних кулінарних виробів, шматкових, порціонних та фаршевих виробів.

Гігієна риби і рибних виробів. Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, охолодженої, замороженої, солоної, в'яленої, маринованої, сушеної.

Гігієна молока і молочних виробів. Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин і шляхи його використання для харчових цілей.

Гігієна яєць та яєчних продуктів. Санітарні вимоги до використання яєць на харчопереробних підприємствах, у тому числі яєць водоплаваючої птиці та міражних. Критерії безпеки яєць столових, дієтичних, яєчних продуктів.

### **Тема 7. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів із сировини рослинного походження**

Гігієна рослинних і зернових продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів та ягід, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів. Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.). Отруйні природні компоненти (соланін та фазин) та їх гігієнічні нормативи.

Гігієна консервів та пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних баночних консервів. Критерії безпеки.

Гігієна харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

### 3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
ТЕМА 1. Основи санітарії і гігієни та її завдання у системі підприємств харчової промисловості. Державний санітарний нагляд, його форми, завдання та організація	14	2	2		10	12				12
ТЕМА 2. Гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень харчопереробних підприємств	14	2	2		10	14		2		12
ТЕМА 3. Гігієнічні вимоги до утримання харчопереробних підприємств та особистої гігієни персоналу	14	2	2		10	14	2			12
ТЕМА 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів	16	2	4		10	14	2			12
ТЕМА 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів. Гігієнічні вимоги до технології приготування та реалізації харчових продуктів	12	2	2		8	14		2		12
Тема 6. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів із сировини тваринного походження	10	2	2		6	12				12
Тема 7. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів із сировини рослинного походження	10	2	2		6	10				10
Усього	90	14	16		60	90	4	4		82



### Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до території, водопостачання та мікроклімату підприємств харчової промисловості	2
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду і тари на підприємствах харчової промисловості	4
3	Транспортування, прийом і зберігання харчових продуктів	2
4	Вимоги до обробки сировини і виробництва продукції громадського харчування	2
5	Вимоги до роздачі страв і відпуску напівфабрикатів і кулінарних виробів	2
6	Правила санітарії та гігієни в роботі підприємств харчової промисловості	2
7	Визначення групи санітарно-епідемічного ризику підприємства	2
8	Вивчення основних принципів впровадження системи НАССР	2
	<b>Разом:</b>	<b>16</b>

### Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Історичний огляд розвитку гігієни та санітарії як розділу науки і гігієни харчування, як її складової	10
2	Попереджувальний та поточний санітарний нагляд, санітарні правила для харчопереробних підприємств	10
3	Санітарна культура виробництва в харчопереробних підприємствах	10
4	Методи та засоби дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна оцінка	10
5	Особиста гігієна працівників харчопереробних підприємств	8
6	Правила допуску до роботи на харчопереробних підприємствах	6

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
7	Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки	6
	<b>Разом:</b>	<b>60</b>

**Основні види самостійної роботи, передбачені при опануванні навчальної дисципліни:**

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Підготовка до практичних занять.
3. Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів.
4. Робота з інформаційними ресурсами мереж Інтернет (пошук та обробка інформації).
5. Виконання завдань самостійної роботи.
6. Самоконтроль та самодіагностика засвоєння змісту освіти.

#### **4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

##### **1. Методи навчання за джерелом знань:**

- 1.1. *Словесні*: пояснення, лекція.
- 1.2. *Наочні*: демонстрація, ілюстрація.
- 1.3. *Практичні*: практична робота.

##### **2. Методи навчання за характером логіки пізнання.**

- 2.1. *Аналітичний*.
- 2.2. *Методи синтезу*.
- 2.3. *Індуктивний метод*.
- 2.4. *Дедуктивний метод*.

##### **3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.**

- 3.1. *Проблемний* (проблемно-інформаційний)
- 3.2. *Репродуктивний*.
- 3.3. *Пояснювально-демонстративний*

**4. Активні методи навчання** - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, групові дослідження, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)

#### **5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

**Форма контролю:** залік.

**Методів оцінювання:**

- опитування;

- тестування;
- розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми Харчові технології

Поточний контроль							Підсумковий контроль	Загальна сума балів
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7		
8	8	9	9	9	9	8	<b>40</b>	<b>100</b>

### Критерії оцінювання

Таблиця 5.2 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

## 6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

- 1) Робоча програма дисципліни
- 2) Комплекс навчально-методичного забезпечення дисципліни
- 3) Пакет контрольних завдань для самоконтролю знань

## 7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна література

1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800с.
2. Засекін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засекін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.
3. Санітарні правила для підприємств громадського харчування / Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с.
4. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі / Уклад. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104 с.
5. Технологія виробництва продукції тваринництва /О.Т. Бусенко, В.Д. Столюк, О.Й. Могильний та ін.; За ред. О.Т. Бусенко. – К.: Вища освіта, 2005. – 496 с.
6. Корзун В. Н. Гігієна харчування. – Київ: Держ. торг.-екон. ун-т, 2003. – 235 с.
7. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. Для здобувачів вищої освіти / В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Сірик та ін. – Х.: ХДУХТ, 2019. – 246 с.
8. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів / Г. Б. Рудавська. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. – 409 с.
9. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.

### Допоміжна

1. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. – СПб.: ГИОРД, 1999. – 496 с.
2. Клевакин В.М., Карцев В.В. Санитарная микробиология пищевых продуктов. – М.: Медицина, 1986. – 175 с.
3. Кузьмина С.А. Санитарный и микробиологический контроль производства продуктов питания: Уч. пос. – Калининград: КГТУ, 2001. – 139 с.
4. Царенко О.М. Основи фізіології, гігієни та безпеки харчування: Навч. посіб.: у 2 частинах. Частина 2. Основи гігієни та безпеки харчування / О.М. Царенко, М.І. Машкін, Л.Ф. Павлоцька та ін./ – Суми: ВТД «Університетська книга», 2004. – 278 с.
5. Черевко О.І. Методи контролю якості харчової продукції / О.І. Черевко, А.Н. Крайнюк, Л.Р. Димитрієвич /: - Харків: ХДУХТ, 2005.-230 с

### Інформаційні ресурси в Інтернет

<http://edu.lnau.in.ua/course/view?id=1457>