

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

В.о. декана

Лілія МАРТИНЕЦЬ

“19” вересня 2022 р.

РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

**ОК6 ГІГІЄНА ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА**

(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	20 Аграрні науки та продовольство	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Дніпро –2022

Робоча програма «Гігієна переробки продукції тваринництва» для здобувачів вищої освіти зі спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.

«25» серпня 2020 року - 11 с.

Розробник: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання, підпис)  
МОГУТОВА Валентина, зав. кафедри, канд. с.-г. наук, доцент



Робоча програма переглянута та затверджена на засіданні кафедри тваринництва та харчових технологій.

Протокол № 11 від «12» серпня 2022 р.

Завідувачка кафедри  
«12» серпня 2022 р.



Наталія Недосєкова

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній рівень	Статус навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	20 Аграрні науки та продовольство	Обов'язкова	
Індивідуальне науково-дослідне завдання не передбачено	Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва	<b>Рік підготовки:</b>	
		2020-2021	2020-2021
Загальна кількість годин - <b>90</b>		<b>Курс</b>	
		<b>4</b>	<b>4</b>
		<b>Семестр</b>	
		<b>7</b>	<b>7</b>
		<b>Лекції</b>	
		14	4
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – <b>2,0</b> самостійної роботи студента – <b>4,0</b>	Освітній рівень: бакалавр	<b>Практичні, семінарські</b>	
		16	4
		<b>Лабораторні</b>	
		-	-
		<b>Самостійна робота</b>	
		60	82
Мова навчання: українська		<b>Індивідуальні завдання:</b> 0 год.	
		Форма підсумкового контролю: залік	

## **2. Мета та завдання навчальної дисципліни**

2.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Гігієна переробки продукції тваринництва» є формування у здобувачів вищої освіти професійної культури, системи професійних знань щодо дотримання вимог гігієни та санітарії на переробних підприємствах продукції тваринництва.

2.2 Для реалізації поставленої мети необхідно вирішити наступні завдання: сформувані у здобувачів вищої освіти розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно-гігієнічних норм і вимог на підприємствах по переробці продукції тваринництва; оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції; дотримання належних санітарно-гігієнічних вимог до підприємств, виробничих потужностей, процесів і апаратів переробних виробництв; санітарно-епідемічна експертиза проектів будівництва підприємств по переробці продукції тваринництва; забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог до води і відходів виробничих цехів, стоків на підприємств по переробці продукції тваринництва.

2.3. Згідно з вимогами освітньої програми навчальна дисципліна спрямована на формування програмних компетентностей:

ЗК3. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ФК1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу.

ФК11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

## **3. Результати навчання**

### **4. Передумови для вивчення дисципліни**

Дисципліни, які мають бути вивчені раніше: «Вступ до спеціальності», «Технології виробництва продукції тваринництва».

### **5. Програма навчальної дисципліни**

ПРН1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

ПРН2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва

ПРН5. Забезпечить якість виконання робіт

ПРН17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.

## **Тема 1. Вступ. Основи гігієни та санітарії та її завдання у системі підприємств по переробці продукції тваринництва. Державний санітарний нагляд, його форми, завдання та організація.**

Мета та завдання гігієни харчування у формуванні спеціалістів галузі підприємств по переробці продукції тваринництва. Короткий історичний огляд розвитку гігієни та санітарії як розділу науки і гігієни харчування, як її складової. Значення реалізації санітарно-гігієнічних правил на підприємствах по переробці продукції тваринництва для збереження харчової цінності та гарантії безпечності продукції тваринництва, 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 на підприємствах по переробці продукції тваринництва. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд, санітарні правила для підприємств по переробці продукції тваринництва. Правова та майнова відповідальність підприємства за невиконання санітарних правил. Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація підприємства.

Нормативно-правові документи, нормативи, гігієнічні вимоги та правила на підприємствах по переробці продукції тваринництва.

## **Тема 2. Гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах по переробці продукції тваринництва.**

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 переробних підприємств продукції тваринництва: забезпечення поточності виробництва з метою зберігання якості харчової продукції, раціональної організації праці, дотримання техніки безпеки, профілактики харчових отруєнь. Особливості гігієнічних вимог до переробних підприємств продукції тваринництва 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 підприємств по переробці продукції тваринництва.

## **Тема 3. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств по переробці продукції тваринництва та особистої гігієни персоналу.**

Санітарна культура виробництва на підприємствах по переробці продукції тваринництва, як необхідна умова отримання доброякісних та нешкідливих виробів, профілактики харчових захворювань.

Санітарний режим на підприємствах по переробці продукції тваринництва. Санітарно-епідемічні “фактори ризику” на переробних підприємствах продукції тваринництва.

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 миючих засобів на підприємствах по переробці продукції тваринництва.

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 на переробних підприємствах продукції тваринництва.

Особиста гігієна працівників на підприємствах по переробці продукції тваринництва. 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 переробних підприємствах продукції тваринництва: мета, завдання і періодичність. Правила допуску до роботи на переробних підприємствах продукції тваринництва, 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 переробних підприємствах продукції тваринництва.

#### **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 продукції тваринництва. Гігієнічні вимоги до технології приготування та реалізації продукції тваринництва.**

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

Поняття «критерії безпеки» та їх значення в оцінці якості продукції тваринництва 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 продукції тваринництва за критеріями безпеки.

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.

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, різки 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.



## 6. Структура навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усь ого	у тому числі				усьог о	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	ла б	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ТЕМА 1. Основи санітарії і гігієни та її завдання у системі підприємств по переробці продукції тваринництва. Державний санітарний нагляд, його форми, завдання та організація		4	4		12	19	1	-	-	18
ТЕМА 2. Гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах по переробці продукції тваринництва		2	2		12	19	-	1	-	18
ТЕМА 3. Гігієнічні вимоги до утримання підприємств по переробці продукції тваринництва та особистої гігієни персоналу		2	4		12	18	1	1	-	16
ТЕМА 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів		2	2		12	17	1	1	-	15
ТЕМА 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості продукції тваринництва. Гігієнічні вимоги до технології приготування та реалізації продукції тваринництва		4	4		12	17	1	1	-	15
<b>Усього годин</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>82</b>

## 7. Теми семінарських занять

*Не передбачено навчальним планом.*

### 8. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна ФН	Заочна ФН
1.	Санітарно-гігієнічні вимоги до території, водопостачання та мікроклімату підприємств по переробці продукції тваринництва	4	1
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду і тари на підприємствах по переробці продукції тваринництва	2	1
3.	Транспортування, прийом і зберігання продукції тваринництва	2	0,5
4.	Вимоги до обробки сировини і виробництва продукції тваринництва	2	0,5
5.	Вимоги до роздачі страв і відпуску напівфабрикатів і кулінарних виробів	2	-
6.	Правила санітарії та гігієни при роботі на підприємствах по переробці продукції тваринництва	2	1
7.	Визначення групи санітарно-епідемічного ризику на підприємствах по переробці продукції тваринництва	2	-
	<b>Усього:</b>	<b>16</b>	<b>4</b>

### 8. Теми лабораторних занять

*Не передбачено навчальним планом*

### 9. Індивідуальні завдання

*Не передбачено навчальним планом*

### 10. Критерії оцінювання результатів навчання

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти.

## 11. Форми поточного та підсумкового контролю і засоби діагностики результатів навчання

11.1. Поточний контроль проводиться у вигляді опитування.

11.2. Підсумковий контроль проводиться у вигляді заліку.

11.3. Засобами діагностики результатів навчання є стандартизовані тести та презентації студентами результатів виконаних завдань. Студентські презентації та виступи на наукових заходах;

11.4 Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточний контроль					Семестровий контроль	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	40	100
12	12	12	12	12		

## 12. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна

Навчальна дисципліна передбачає використання лабораторного обладнання: харчового рН-метру TESTO 205, вагів лабораторних ТВЕ-0,21-0,01, печі пароконвекційної Тесноека ЕКФ 523 Е U.

## 13. Рекомендовані джерела інформації

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. Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400 с.
3. Санітарні правила для підприємств продовольчої торгівлі / Уклад. Ф. Федорченко. – Х.: Фактор, 2004. – 104 с.
4. 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.
5. Корзун В. Н. Гігієна харчування. – Київ: Держ. торг.-екон. ун-т , 2003. – 235 с.
8. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів / Г. Б. Рудавська. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. – 409 с.