

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

**Затверджено**  
Педагогічною радою  
(протокол від 30 червня 2020 р. №5)  
Директор коледжу  
\_\_\_\_\_ Л. О.Радченко



## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Промислова санітарія

*(назва навчальної дисципліни)*

<b>освітній рівень</b>	Початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти <i>(назва освітнього рівня)</i>
<b>галузь знань</b>	18 Виробництво та технології <i>(цифр і назва галузі знань)</i>
<b>спеціальність</b>	181 Харчові технології <i>(код і назва спеціальності)</i>
<b>спеціалізація</b>	Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів <i>(назва спеціалізації)</i>
<b>освітня програма</b>	«Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» <i>(назва освітньої програми)</i>
<b>мова навчання</b>	українська

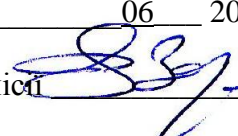
Розробник програми: Зоря Р.Р. - голова ЦК харчових технологій та готельно-ресторанної справи,  
викладач вищої категорії, викладач-методист

Рецензент:

Радченко Анна Едуардівна - кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології в  
ресторанному бізнесі Харківського державного університету харчування та торгівлі

Обговорено та рекомендовано до затвердження цикловою комісією харчових технологій та готельно-  
ресторанної справи

Протокол від « 26 » 06 2020 року № 8

Голова циклової комісії  Р.Р. Зоря

**Погоджено:**

Заступник директора з  
навчально-методичної роботи

 І.М. Біленко

Методист вищої категорії

 В.М. Тихонович

## Опис навчальної дисципліни

Програма навчальної дисципліни «**Промислова санітарія**» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти, галузі знань **18 «Виробництво та технології»**, спеціальності **181 «Харчові технології»** спеціалізації Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

**Обсяг навчальної дисципліни.** На вивчення навчальної дисципліни «**Промислова санітарія**» відводиться 90 годин 3,0 кредитів ЄКТС.

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни «**Промислова санітарія**» є споживчі вартості товарів, здатність задовольняти конкретні потреби людини.

**Передумови** вивчення навчальної дисципліни: «**Промислова санітарія**» є володіння студентами основами знань з технології галузі.

**Міждисциплінарні зв'язки:** дисципліна «**Промислова санітарія**» тісно переплітається з дисциплінами, якими оволодівають здобувачі освіти за освітньо-професійною програмою, а саме: технології галузі та мікробіології.

## Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** викладання навчальної дисципліни «**Промислова санітарія**» є засвоєння студентами науково-практичних знань в галузі промислової санітарії, в тому числі: про організацію санітарного режиму роботи підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства; про сучасні санітарно-гігієнічні вимоги до хлібопекарських, макаронних, кондитерських виробів та харчових концентратів.

Вивчення дисципліни повинно сприяти пізнавальній діяльності студентів, вмінню узагальнювати, порівнювати, робити висновки, вмінню приймати самостійні рішення.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни «**Промислова санітарія**» є ознайомлення студентів з науково-обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до влаштування підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів та дій факторів зовнішнього середовища; надання студентам знань з основ епідеміології в хлібопекарському, макаронному, кондитерському виробництві та виробництві харчоконцентратів; ознайомлення студентів з санітарно-гігієнічними вимогами до виробництва хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів; навчання студентів використовувати знання в галузі санітарії для раціональної організації санітарного режиму підприємства, а також дотримання правил особистої та виробничої гігієни, профілактики харчових та професійних захворювань; ознайомлення студентів з організацією санітарно-гігієнічного контролю хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів, навчання їх самостійно працювати з відповідною санітарною документацією, ознайомлення з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення санітарного законодавства.

Сприяти формуванню у студентів наукового підходу до питань взаємозв'язку між базовими та прикладними дисциплінами, підготовці студентів для більш глибокого оволодіння технологією фахового спрямування.

## Компетентності та очікувані результати навчання

Навчальна дисципліна «**Промислова санітарія**» забезпечує набуття здобувачами освіти таких **компетентностей**: загальних: здатність знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел (ЗК3); здатність приймати обґрунтовані рішення та застосовувати їх на практиці (ЗК5); уміння працювати в команді, налагоджувати контакт з різними за віком, характером і статусом

людьми, а також розвивати власну індивідуальність (ЗК6); *фахових*: уміти оцінювати хімічний склад зернових культур; визначати їх значення в життєдіяльності людини, вплив на діяльність фізіологічних систем (ФК1); Здатність визначати основні санітарно-технологічні норми та правила ведення технологічних процесів переробки зерна та виробництва готової продукції (ФК2); вміння практично використовувати набуті знання за такими основними операціями як: здійснення розрахунків зі складання та проектування харчової та енергетичної цінностей готових продуктів; дослідження якості сировини за допомогою лабораторного та технологічного обладнання; розрахунок та складання технологічних рецептур; забезпечення якості продукції (ФК3).

**Очікувані результати навчання:** передбачувані результати вивчення навчальної дисципліни «Промислова санітарія» мають стати складниками таких програмованих результатів навчання: використовуючи знання в галузі хімічних та фізико-хімічних явищ, що відбуваються при технологічній обробці борошняних продуктів, досліджувати якість готової продукції та сировини (ПРН7); мати практичні навички використання систем програмування для персональних комп'ютерів під час розв'язання завдань фахового спрямування (ПРН8); вміння визначати роль мікроорганізмів в процесах виробництва готових виробів та зберігання готової продукції (ПРН9).

### **Зміст навчальної дисципліни за модулями та темами**

#### **Модуль 1 Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств**

##### Тема 1.1 Основи промислової санітарії

Мета та завдання дисципліни «Промислова санітарія». Особливості санітарно-гігієнічних вимог до організації виробничого процесу на підприємствах у сучасних екологічних та економічних умовах. Короткий історичний огляд розвитку промислової санітарії.

Значення реалізації санітарно-гігієнічних правил на підприємствах хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів для забезпечення якості та безпеки продуктів, раціональних умов праці, профілактики професійних захворювань.

##### Тема 1.2 Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств

Навколишнє середовище та його значення для життя людини в умовах науково-технічного прогресу.

Фізичні властивості повітря та їх вплив на життєдіяльність людини (температура, швидкість руху, відносна вологість, барометричний тиск, сонячне світло та іонізуюче випромінювання). Хімічний склад повітря. Санітарні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень з урахуванням пори року та категорії фізичного навантаження робіт, що виконуються; параметри мікроклімату при використанні систем кондиціонування. Теплообмін людини та його порушення. Профілактика перегріву та переохолодження організму. Санітарні норми фізичних параметрів повітря.

Забруднення повітряного середовища органічним і неорганічним пилом. Заходи щодо запобігання утворення та забруднення повітря виробничих приміщень шкідливими речовинами. Мікробіологічні показники санітарного стану повітряного середовища та повітря закритих приміщень. Нормативна документація, що регламентує якість повітря за фізичними та хімічними показниками

Гігієна води. Роль води в життєдіяльності людини. Державні заходи з охорони джерел водопостачання. Санітарно-гігієнічні показники якості питної води: хімічне забруднення води, його санітарне значення. Бактеріологічні показники якості води. Поняття «жорсткість води» та її гігієнічне значення. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи водопостачання підприємств.

Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів, основні санітарні показники.

Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів. Санітарні нормативи температури в приміщеннях підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів.

Вентиляція та її гігієнічне значення. Природна вентиляція та її гігієнічне значення. Штучна загальнообмінна і місцева вентиляція на підприємствах хлібопекарського, макаронного,

кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів, гігієнічні вимоги до її влаштування. Гігієнічне значення кондиціювання.

## **Модуль 2. Санітарні норми і правила для підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчо концентратів**

Тема 2.1 Санітарні норми і правила для підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування і будівництва підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів, забезпечення поточності виробництва, раціональна організація праці, дотримання техніки безпеки. Особливості санітарних норм і правил для підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів в залежності від призначення та потужності підприємства, об'єму технологічних процесів.

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств. Вимоги до планування та оформлення території (адміністративно-виробнича і господарська зони), під'їзні шляхи, розвантажувальні майданчики, озеленення.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових приміщень. Гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємств.

Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів.

Тема 2.2 Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму на підприємствах хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів.

Санітарна культура виробництва на підприємствах хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів як необхідна умова отримання доброякісних та безпечних продуктів. Санітарний режим на підприємстві.

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

Методи, та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка. Перелік та характеристика дозволених до використання миючих та дезінфікуючих засобів. Методи дослідження їхньої якості та ефективності. Боротьба з комахами та гризунами. Засоби дезінсекції і дератизації, що використовують на підприємствах.

Санітарна характеристика виробничого обладнання. Гігієнічні вимоги до миття та дезінфекції, розміщення і т. ін. Гігієнічні вимоги до обладнання.

Санітарна характеристика окремих видів немеханічного обладнання, їхнє розміщення та санітарна обробка.

Гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.

Тема 2.3 Санітарно-гігієнічна оцінка якості хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість продуктів хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та харчоконцентратів за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічні вимоги до сировини напівфабрикатів, підготовки сировини до виробництва і відпуску готової продукції.

Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів, круп, борошна.

Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних продуктів. Гігієнічні вимоги до виробництва кисломолочних продуктів. Контамінація молока і молочних продуктів мікроорганізмами та сторонніми шкідливими речовинами. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць. Санітарно-гігієнічна оцінка яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів і ягід, їхнє епідеміологічне значення. Умови накопичення токсичних речовин у рослинних продуктах.

Санітарно-гігієнічна оцінка консервів. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних консервів. Критерії безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових речовин.

Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів. Санітарна документація, що регламентує їх використання.

### **Модуль 3 Особиста і виробнича гігієна. Харчові отруєння та їх профілактика**

#### **Тема 3.1. Особиста і виробнича гігієна**

Особиста гігієна працівників підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла. Санітарний одяг, правила використання і зберігання. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення.

Правила допуску до роботи персоналу підприємств, періодичне обстеження з метою виявлення соціально небезпечних захворювань та бактеріоносіїв збудників кишкових інфекцій. Значення регулярних обстежень стану шкіряного покриву персоналу цехів для профілактики стафілококових отруєнь.

#### **Тема 3.2 Харчові отруєння та їх профілактика**

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами.

Захворювання мікробного походження, профілактика в умовах підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів. Умови розповсюдження інфекційних захворювань; епідеміологічний ланцюг: джерело інфекції – шляхи передачі – чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента.

Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники, шляхи передачі, умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті, профілактика. Харчові інтоксикації – стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції – сальмонельози, а також спричинені умовно – патогенними бактеріями.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами й тканинами риб і тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами і ін. Профілактика в умовах підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів.

### **Модуль 4 Санітарно-гігієнічний контроль хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів**

#### **Тема 4. Санітарно-гігієнічний контроль хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів**

Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарною наглядом за підприємствами хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів.

Державна санітарно-епідеміологічна служба України. Управління державною санітарно-епідеміологічною службою України. Повноваження головного державного санітарного лікаря України. Основні завдання і напрями діяльності державної санітарно-епідеміологічної служби України.

Державний санітарно-епідеміологічний нагляд. Поняття та основні завдання державного санітарно-епідеміологічного нагляду. Організація державного санітарно-епідеміологічного нагляду підприємствами хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд.

Санітарні правила для підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів.

Загальні положення санітарних правил (вимоги до асортименту продукції, що виробляється, її відповідність нормативно-технічній документації, правова та майнова відповідальність підприємств

за збитки, спричинені здоров'ю людей).

Громадський та санітарний контроль на підприємствах хлібопекарського, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчоконцентратів. Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств. Правова та майнова відповідальність керівників підприємств за порушення санітарних правил.

Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.

### **Засоби діагностики результатів навчання, методи їх демонстрування**

Засоби діагностики результатів навчання включають: презентація результатів виконаних завдань; відповіді на питання; участь в дискусіях; тестування.

### **Форма підсумкового контролю - екзамен**

#### **Рекомендовані джерела інформації**

##### **Основні:**

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : нав. Посібн. Для здобувачів вищої освіти / В. В. Євлаш, М. П. Головка, О. п. Прісс, М. Л. Серік, Б. О. Старостенко, Л. В. Газзаві-Рогозіна. Харків : ХДУХТ, 2019. 246 с.
2. Медведєва А. О., Антонюк І. Ю. Гігієна і санітарія: опорний конспект лекцій. Київ : КНТЕУ, 2013. 92 с.
3. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми : Університетська книга, 2012. 399 с.
4. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 336 с.
5. Засєкін Д. А., Поляковський В. М., Соломон В. В. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2015. 400 с.

##### **Додаткові:**

6. Корзун В. Н. Гігієна харчування: Підручник. Київ : Київ : нац. торг.- екон. ун-т, 2013. 236 с.
7. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания. Киев : Академия, 2012. 226 с.
8. Санітарні норми та правила в Україні. 4-те вид., змін. / Упоряд. О. М. Роїна. Київ : КНТ, 2013. 528 с.
9. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум : навчальний посібник / Бергілевич О. М., Касянчук В. В., Власенко І. Г. та ін. Суми : Університетська книга, 2012. 205 с.
10. Болгова Н. В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни «Гігієна та санітарія» на тему «Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень харчових підприємств» для студентів 3 курсу напряму підготовки 6.051701 Харчові технології та інженерія денної та заочної форми навчання Суми. 2013. 24 с.