

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

*Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)*

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Рішення вченої ради

04.03.2024

протокол № 03, п. 08

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**

Наказ від 04.03.2024 № 36

**ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ /  
HYGIENE AND SANITATION**

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	«bachelor»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології» /	«Manufacturing and Technology»
Спеціальність	181 «Харчові технології» /	«Food Technology»
Освітня програма	«Харчові технології» /	«Food Technologies»

**Розробник:** Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент

**Гарант освітньої програми «Харчові технології»:** Семко Тетяна,  
кандидат технічних наук, доцент

Обговорено та схвалено:

на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 05.02.2024  
протокол №02;

на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери  
обслуговування від 15.02.2024, протокол №01.

Рецензенти:

Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент

Розторгуєва Світлана, начальник з виробництва, інженер з якості ПП «Еко-  
Молпродукт»

Редактор: Фатеева Т.

Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 22.03.2024 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний

Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,51.

Обл.-вид. арк. 1,26. Тираж 2. Зам. № 40.

---

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ  
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

## **I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:**

### **Мета вивчення освітнього компоненту.**

Обов'язковий освітній компонент «Гігієна та санітарія» формує у здобувачів вищої освіти систему знань з теорії та методології організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства. В освітній програмі «Харчові технології» освітній компонент ОК13 «Гігієна та санітарія» відноситься до циклу компонентів професійної підготовки та базується на поєднанні різноманітних форм навчального процесу: лекцій, лабораторних занять, самостійної роботи здобувачів вищої освіти.

### **Результати вивчення освітнього компоненту його місце в освітньому процесі.**

Результатом вивчення освітнього компоненту «Гігієни та санітарії» для освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачами вищої освіти ОС «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» є формування комплексу компетентностей:

#### **- інтегральна компетентність:**

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:**

- К 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

- К 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

- К 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

#### **- фахові компетентності:**

- К 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

- К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

**Програмні результати навчання** здобувачів з освітнього компоненту «Гігієна та санітарія» полягають:

ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПР 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

**Міждисциплінарні зв'язки:** робоча програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів, базується на вивченні таких обов'язкових освітніх компонентів, як «Харчова хімія», «Фізика для харчових технологій».

### Критерії оцінювання результатів навчання.

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компоненту. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити виконану роботу
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної (денна, вечірня) форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього

компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 07.02.2022 № 38 (зі змінами).

Здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право звернутися із проханням перегляду оцінки, одержаної на екзамені, відповідно до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів від 07.02.2022 № 32.

### Обсяг освітнього компоненту в кредитах та його розподіл (тематичний план)

Теми	Кількість годин				Форма контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/ кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студента		
<b>Тема 1.</b> Санітарія та гігієна, завдання і значення при виробництві харчової продукції	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>		<b>4</b>
Тема 1.1. Короткий огляд розвитку науки про гігієну харчування. Предмет і завдання гігієни та санітарії у харчовій промисловості	7	2	2	3	В, ВПЗ, УД, КТ	
Тема 1.2. Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції. Якісна виробнича (GMP) та якісна практична гігієна (GHP)	5	2	-	3	В, ВПЗ, УД, КТ	4
<b>Тема 2.</b> Нормативно-правові акти, які регламентують санітарно-гігієнічні вимоги до процесів виробництва харчових продуктів	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	В, ВПЗ, УД, КТ	<b>4</b>
<b>Тема 3.</b> Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі.	<b>37</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>15</b>		<b>24</b>
Тема 3.1. Гігієнічні вимоги до проектування, будівництва та реконструкції підприємств харчової промисловості. Санітарно-захисні зони та їх значення	7	2	2	3	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3.2. Вимоги до будівель та внутрішнього планування підприємств харчової промисловості	9	2	4	3	В, ВПЗ, УД, КТ	8

Тема 3.3. Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі. Ризики на переробних підприємствах	7	2	2	3	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3.4. Вентиляція, освітлення, опалення. Вимоги до якості води та її підготовка в окремих харчових виробництвах. Вимоги до складських приміщень	7	2	2	3	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3.5. Охорона навколишнього природного середовища під час експлуатації підприємств з переробки продукції тваринництва. Утилізація.	7	2	2	3	В, ВПЗ, УД, КТ	4
<b>Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до продовольчої сировини при виробництві харчових продуктів</b>	<b>16</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>		<b>8</b>
Тема 4.1. Кишкові інфекції та їх профілактика. Способи знешкодження і використання продуктів забою хворих тварин. Джерела обсіменіння	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 4.2. Маркування харчової продукції. Види та функції. Вимоги до маркування. Інформаційні знаки	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
<b>Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>		<b>12</b>
Тема 5.1. Принципи зберігання харчових продуктів. Процеси, що відбуваються під час зберігання харчової продукції. Транспортування	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 5.2. Режим зберігання харчових продуктів	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 5.3. Санітарно-гігієнічний режим зберігання	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
<b>Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	В, ВПЗ, УД, КТ	<b>4</b>
<b>Тема 7. Гігієна при використанні харчових добавок</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>16</b>		<b>16</b>
Тема 7.1. Поняття про харчові добавки. Класифікація харчових добавок	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 7.2. Гігієнічні принципи використання харчових добавок	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 7.3. Антибіотики, гормональні препарати, діоксини, пестициди нітрати, нітрити, нітрозосполуки. Мікотоксини	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4

Тема 7.4. Заходи контролю хімічних небезпечних чинників	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
<b>Тема 8. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація виробничих приміщень підприємств харчової промисловості</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>		<b>12</b>
Тема 8.1. Дезінфекція. Мобільні дезінфекційні агрегати і машини. Контроль режимів миття та дезінфекції обладнання	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 8.2. Дезінсекція, дератизація, дезінвазія	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 8.3. Особиста гігієна	8	2	2	4	В, ВПЗ, УД, КТ	4
	<b>20</b>			<b>20</b>	<b>ІЗ</b>	<b>16</b>
<b>Разом за семестр</b>	<b>180/6</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>96</b>		<b>100</b>
<b>Підсумковий контроль - екзамен</b>						

**Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:**

В – відповідь на лабораторних заняттях – 1 бал.

ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали.

УД – участь у дискусії – 0,5 балів.

КТ – комп'ютерне тестування – 0,5 балів.

ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).

**Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.**

## **II. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТУ**

### **Зміст освітнього компоненту (теми програми)**

#### **Тема 1. Санітарія та гігієна, завдання і значення при виробництві харчової продукції**

##### **Тема 1.1 Короткий огляд розвитку науки про гігієну харчування. Предмет і завдання гігієни та санітарії у харчовій промисловості**

Загальні поняття та теоретичні положення гігієни та санітарії. Визначення ролі гігієни та санітарії через призму основних векторів функціонування. Мета і завдання «Гігієни та санітарії» як навчальної дисципліни.

Вивчення та опис характеристик об'єктів зовнішнього середовища. Вивчення гігієни як науки, яка безпосередньо має практичне впровадження по розробкам і рекомендаціям якими займається галузь, що називається санітарія.

Санітарно-гігієнічний контроль. Показники санітарно-епідемічної бездоганності.

##### **Тема 1.2 Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції. Якісна виробнича (GMP) та якісна практична гігієна (GHP)**

Особливості дисципліни в забезпеченні якості – поняття, впливають на якість продукції. Система забезпечення якості – програми-передумови засновані на кодексах належної гігієнічної практики (GHP) та належної виробничої практики (GMP), процедурах санітарного контролю.

Поняття належної виробничої практики (GMP) визначає заходи з підтримання загального рівня гігієни та санітарії, а також заходи з попередження псування продуктів через антисанітарні умови виробництва.

Методики санітарного контролю – санітарні робочі процедури (ССРП). Опис рівнів санітарії та GMP на підприємстві. Законодавчі вимоги.

#### **Тема 2. Нормативно-правові акти, які регламентують санітарно-гігієнічні вимоги до процесів виробництва харчових продуктів**

Особливості вимог нормативно-правових актів щодо гігієни та санітарії.

Поняття основних принципів, законів, що використовуються при впровадженні державних форм санітарного нагляду.

Державні органи, що забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів. Методи здійснення запобіжного санітарного нагляду. Поточний санітарний нагляд. Методи здійснення поточного санітарного нагляду. Короткий огляд історії розвитку гігієни та санітарії.

#### **Тема 3. Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі**

##### **Тема 3.1. Гігієнічні вимоги до проектування, будівництва та реконструкції підприємств харчової промисловості. Санітарно-захисні зони та їх значення**

Гігієнічні вимоги до вибору та благоустрою земельної ділянки. Гігієнічні вимоги до будівель, внутрішнього планування та обладнання. Санітарно-



гігієнічні вимоги до проектування харчових цехів та закладів ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до території і генерального плану ділянки. Гігієнічні вимоги до закладів, які розмішуються в окремих будівлях, житлових будинках, на промислових підприємствах. Розміри санітарно-захисних зон.

### **Тема 3.2. Вимоги до будівель та внутрішнього планування підприємств харчової промисловості**

Гігієнічні вимоги до проектування форм та розмірів будівель харчових підприємств. Особливості розміщення та планування виробничих будівель, підсобних цехів та складських приміщень. Основні гігієнічні принципи проектування будівель та внутрішнього планування підприємств харчової промисловості.

### **Тема 3.3. Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі. Ризики на переробних підприємствах**

Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських приміщень. Основні гігієнічні принципи проектування виробничих приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення підприємств.

Ризик на підприємствах – біологічний, хімічний або фізичний фактор або стан харчового продукту.

### **Тема 3.4. Вентиляція, освітлення, опалення. Вимоги до якості води та її підготовка в окремих харчових виробництвах. Вимоги до складських приміщень**

Гігієна вентиляції, освітлення, опалення. Природна та штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих цехів. Гігієна освітлення закладів ресторанного господарства. Гігієна опалювання.

Гігієна води. Гігієнічне значення води. Гігієнічні вимоги до якості питної води. Гігієна ґрунту і очищення ґрунту закладів ресторанного господарства.

### **Тема 3.5. Охорона навколишнього природного середовища під час експлуатації підприємств з переробки продукції тваринництва. Утилізація**

Охорона навколишнього середовища, санітарна культура виробництва. Санітарні вимоги до утримання території підприємств харчової сфери. Санітарні вимоги до утримання приміщень. Санітарні вимоги до миття та знезараження обладнання, інвентарю, ліній, тари. Санітарні вимоги до миття кухонного посуду. Санітарні вимоги до миття столового посуду.

Організація процесу утилізації відходів та забезпечення екологічної чистоти виробництва.

## **Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до продовольчої сировини при виробництві харчових продуктів**

### **Тема 4.1. Кишкові інфекції та їх профілактика. Способи знешкодження і використання продуктів забою хворих тварин. Джерела обсіменіння**

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Держпродспоживслужба України та її роль у забезпеченні контролю за безпечністю та якістю харчових продуктів.

Способи знешкодження і використання продуктів забою хворих тварин. Харчові захворювання мікробного походження. Глистяні інвазії (гельмінтози). Вимоги до методів знезаражування «умовно придатної» м'ясної продукції. Харчові отруєння мікробного походження. Харчові токсикоінфекції. Харчові бактеріальні токсикози. Мікотоксикози. Принципи регламентування й контролю харчової продукції за мікробіологічними показниками якості й безпеки. Загальні напрямки профілактики харчових захворювань мікробного походження. Заходи профілактики гельмінтозів, що передаються людині через рибу, ракоподібних, моллюсків, земноводних, плазуючих і продукти їхні терробки.

### **Тема 4.2. Маркування харчової продукції. Види та функції. Вимоги до маркування. Інформаційні знаки**

Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», Постанову Кабінету Міністрів України «Деякі питання маркування харчових продуктів в умовах воєнного стану».

Опис типів вимог щодо маркування (загальні правила маркування, специфічні положення для окремих). Ризик-орієнтований підхід при здійсненні заходів державного контролю за харчовими продуктами.

## **Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів**

### **Тема 5.1. Принципи зберігання харчових продуктів. Процеси, що відбуваються під час зберігання харчової продукції. Транспортування**

Умови зберігання харчових продуктів на складах харчових виробництв. Вимоги до оснащення складських приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до стадій технологічного процесу. Порядок оформлення санітарних днів та годин. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах. Дотримання принципу товарного сусідства. Санітарний режим відпуску їжі та обслуговування відвідувачів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

### **Тема 5.2. Режим зберігання харчових продуктів**

Вивчення організації зберігання продуктів. Розподіл на категорії. Норми температурного режиму, вологості та освітлення. Вимоги по категоріям товарів. способи зберігання й укладання сировини та продуктів. Процеси які відбуваються під час зберігання: фізичні, хімічні, біохімічні та біологічні. Руйнівні агенти і процеси зумовлені зберіганням. Вивчення документу СанПіН 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво».

### **Тема 5.3. Санітарно-гігієнічний режим зберігання**

Режими зберігання та класифікація харчових продуктів за санітарно-гігієнічним станом підприємств. Групи чистоти: перша група – показники природного забруднення: мінерального, органічного, мікробіологічного або біологічного, друга група – показники чистоти щодо забруднення мінерального, органічного, мікробіологічного походження.

### **Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів**

Організація технологічних процесів. Виключення перетину потоків і контактів сирих та готових продуктів.

Сировина і допоміжні матеріали.

Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування продуктів харчування, їх приймання та зберігання у закладах ресторанного господарства.

### **Тема 7. Гігієна при використанні харчових добавок**

#### **Тема 7.1. Поняття про харчові добавки. Класифікація харчових добавок**

Визначення терміну «харчові добавки». Значення добавок в продуктах харчування. Показники харчових добавок які підвищують безпека, подовжують терміни зберігання, зберігаються й поліпшуються смакові, ароматичні якості, консистенція, зовнішній вигляд. Цифровий код, буквена позначка E.

Речовини натурального і синтетичного походження.

Класифікація харчових добавок за застосуванням.

#### **Тема 7.2. Гігієнічні принципи використання харчових добавок**

Харчові добавки в продуктах харчування. Шкідливі харчові добавки в продуктах харчування.

Зберігання харчових добавок. Харчові добавки для галузей виробництва: м'ясної, молочної, хлібобулочної, консервної промисловості. Шкідливі добавки.

#### **Тема 7.3. Антибіотики, гормональні препарати, діоксини, пестициди нітрати, нітроти, нітрозосполуки. Мікотоксини**

Акти санітарного законодавства по безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.

Вивчення вимоги до продовольства, спрямованих на гарантування споживачеві здорового, безпечного продукту харчування по допустимих рівнях антибіотиків по стандартах Кодекск Аліментаріус.

Шляхи потрапляння антибіотиків у харчові продукти. Застосування антибіотиків у тваринництві (позитивний ефект та побічна дія на організм). Мікотоксини за гігієнічною класифікацією системи НАССР хімічні небезпечні чинники.

#### **Тема 7.4. Заходи контролю хімічних небезпечних чинників**

Здійснення контролю над використанням небезпечних речовин у межах компанії. Використання хімікатів. Ведення журналів для реєстрації використання хімічних речовин. Належне зберігання, обробка і використання хімічних речовин у харчовій промисловості. Проходження професійних навчань. Планові внутрішні аудиту. Вимоги правил СМР по хімічним небезпечним чинникам.

## **Тема 8. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація виробничих приміщень підприємств харчової промисловості**

### **Тема 8.1. Дезінфекція. Мобільні дезінфекційні агрегати і машини.**

#### **Контроль режимів миття та дезінфекції обладнання**

Дезінфекція, або знезаражування як сукупність заходів, спрямованих на знешкодження. Методи дезінфекції.

Характеристика дезінфікуючих засобів. Методи дезінсекції і дератизації та їх гігієнічна характеристика. Лабораторний контроль санітарного стану цехів харчових виробництв. Санітарна підготовка персоналу. Небезпечні і шкідливі виробничі чинники.

### **Тема 8.2. Дезінсекція, дератизація, дезінвазія**

Дератизація як комплекс заходів, спрямованих на боротьбу із гризунами, що є небезпечними в епідеміологічному відношенні і завдають великий матеріальний збиток (миші, пацюки).

Дезінвазія як комплекс заходів, спрямованих на знищення у довкіллі збудників інвазійних хвороб на різних стадіях їх розвитку.

Дезодорування як комплекс заходів щодо усунення неприємних запахів.

Дезактивація як комплекс заходів щодо видалення радіоактивних речовин (РР) з поверхонь об'єктів зовнішнього середовища.

Дегазація як комплекс заходів щодо знешкодження (нейтралізації) отруйних речовин (ОР) або видалення їх із контамінованих об'єктів.

### **Тема 8.3. Особиста гігієна**

Особиста гігієна працівників. Особиста гігієна працівників сфери харчування. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація. Гігієна праці і профілактика травматизму. Гігієна в дезвідділеннях. Проходження медичних оглядів.

## Структура освітнього компоненту

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год
1	2	3
<p><b>Аналізувати</b> розвиток санітарії та гігієни харчової продукції</p> <p><b>Пояснювати</b> загальні поняття та теоретичні положення щодо санітарії та гігієни</p> <p><b>Розуміти</b> предмет і завдання санітарії та гігієни</p> <p><b>Характеризувати</b> санітарно-гігієнічний контроль</p> <p><b>Усвідомлювати</b> показники санітарно-епідемічної бездоганності</p>	<p><b>Тема 1. Санітарія та гігієна, завдання і значення при виробництві харчової продукції</b></p> <p><b>Тема № 1.1. Короткий огляд розвитку науки про гігієну харчування. Предмет і завдання гігієни та санітарії у харчовій промисловості</b></p> <p><b>Лекція № 1</b></p> <p>План лекції</p> <p>1. Загальні поняття та теоретичні положення щодо санітарії та гігієни.</p> <p>2. Предмет і завдання санітарії та гігієни.</p> <p>3. Санітарно-гігієнічний контроль. Показники санітарно-епідемічної бездоганності.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b>                      Основні: 1-7.                      Додаткові: 1-5.                      Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчити та доповнити матеріал щодо мети і завдання гігієни та санітарії. Ознайомитись з гігієною як наукою, практичне впровадження якої по розробкам і рекомендаціям створює галузь санітарії. Ознайомитися з організацією гігієни та санітарії на українських та зарубіжних підприємствах.</p>	3
	<p><b>Лабораторне заняття №1.</b></p> <p>1. Вивчити державне забезпечення безпечності та якості харчових продуктів.</p> <p>2. Дослідити методи здійснення запобіжного та поточного санітарного нагляду.</p>	2
<p><b>Аналізувати</b> гігієну та санітарія під час переробки</p> <p><b>Пояснювати</b> особливості забезпечення якості</p> <p><b>Розуміти</b> кодекси належної гігієнічної практики (GHP)</p> <p><b>Характеризувати</b> основні принципи</p>	<p><b>Тема 1.2. Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції. Якісна виробнича (GMP) та якісна практична гігієна (GHP).</b></p> <p><b>Лекція № 2</b></p> <p>План лекції</p> <p>1. Особливості дисципліни в забезпеченні якості.</p> <p>2. Програми-передумови - кодекси належної гігієнічної практики (GHP) та належної виробничої практики (GMP), процедури санітарного контролю.</p> <p>3. Санітарні робочі процедури (ССРП).</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b>                      Основні: 1-7.                      Додаткові: 1-5.                      Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота студентів.</b></p> <p>Вивчити та доповнити матеріал щодо основних принципів державної політики з гігієни та санітарії.</p>	3

<p>державної політики <b>Усвідомлювати</b> нормативно-правове забезпечення</p>	<p>Ознайомитись з нормативно-правовим забезпеченням якості. Ознайомитись з законодавчими вимогами НАССР по гігієні та санітарії.</p>	
<p><b>Аналізувати..</b> <b>Гігієнічні</b> вимоги до процесів виробництва <b>Пояснювати</b> державне регулювання <b>Розуміти</b> методи здійснення запобіжного санітарного надляду <b>Характеризувати</b> періодичність контролю <b>Усвідомлювати</b> епідеміологічне благополуччя населення</p>	<p><b>Тема № 2.</b> <i>Нормативно-правові акти, які регламентують санітарно-гігієнічні вимоги до процесів виробництва харчових продуктів</i> <b>Лекція № 3</b> План лекції 1. Особливості вимог нормативно-правових актів по гігієні та санітарії. 2. Дослідження концепції державного регулювання Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення та періодичності контролю. 3. Методи здійснення запобіжного санітарного нагляду. <b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу про державні органи, що забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів щодо безпечності та якості харчових продуктів. Методи здійснення запобіжного санітарного нагляду. Поточний санітарний нагляд. Методи здійснення поточного санітарного нагляду</p>	3
	<p><b>Лабораторне заняття № 2.</b> 1. Дослідити основні принципи проектування підприємств харчової промисловості. 2. Проаналізувати санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств харчової промисловості, забезпечення поточності виробництва.</p>	2
<p><b>Аналізувати..</b> гігієнічні вимоги до будівництва <b>Пояснювати</b> захисні санітарні зони <b>Розуміти</b> вимоги до ділянок під будівництво <b>Характеризувати</b> територію та генеральний план підприємства <b>Усвідомлювати</b> розміри</p>	<p><b>Тема 3.</b> <i>Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі.</i> <b>3.1.</b> <i>Гігієнічні вимоги до проектування, будівництва та реконструкції підприємств харчової промисловості.</i> <i>Санітарно-захисні зони та їх значення</i> <b>Лекція № 4</b> План лекції 1. Гігієнічні вимоги до вибору та благоустрою земельної ділянки 2. Гігієнічні вимоги до будівель, внутрішнього планування та обладнання 3. Гігієнічні вимоги до території і генерального плану ділянки. <b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2

санітарних зон <b>Розміщення</b> в окремих будівлях закладів ресторанного господарства	<b>Самостійна робота здобувачів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу по санітарно-гігієнічних вимогах до проектування харчових цехів та закладів ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються в окремих будівлях, житлових будинках, на промислових підприємствах. Розміри санітарно-захисних зон	3
	<b>Лабораторне заняття № 3.</b> 1. Дослідити гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва та оздоблення підприємств харчової промисловості. 2. Вивчити санітарно-гігієнічні вимоги до проектування харчових цехів.	2
<b>Аналізувати</b> вимоги до будівель та внутрішнього планування <b>Пояснювати</b> вимоги до проектування <b>Розуміти</b> основні принципи проектування <b>Характеризувати</b> внутрішнє планування <b>Усвідомлювати</b> планування та принципи проектування	<b>Тема 3.2. Вимоги до будівель та внутрішнього планування підприємств харчової промисловості</b> <b>Лекція № 5</b> План лекції 1. Гігієнічні вимоги до проектування форм та розмірів будівель харчових підприємств. 2. Особливості розміщення та планування виробничих приміщень. 3. Основні гігієнічні принципи проектування. <b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. Інтернет-ресурси: 1-10.	2
	<b>Самостійна робота здобувачів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу про гігієнічні принципи проектування будівель та внутрішнього планування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.	3
	<b>Лабораторне заняття № 4.</b> 1. Дослідити гігієнічну оцінку повітря закритих приміщень. 2. Визначити температуру приміщень харчових виробництв. 3. Визначити відносну вологість повітря психрометром Августа.	4
<b>Аналізувати</b> вимоги до приміщень та обладнання пояснювати ризики переробних підприємств <b>Розуміти</b> вимоги до планування виробничих приміщень	<b>Тема № 3.3. Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі. Ризики на переробних підприємствах</b> <b>Лекція № 6.</b> План лекції 1. Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських приміщень. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування виробничих приміщень. <b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. Інтернет-ресурси: 1-10.	2

<p><b>Характеризувати</b> санітарно-гігієнічні вимоги до планування</p> <p><b>Усвідомлювати</b> біологічний, хімічний або фізичний фактор або стан харчового продукту</p>	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу про санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення підприємств. Ризик на підприємствах – біологічний, хімічний або фізичний фактор або стан харчового продукту.</p>	3
	<p><b>Лабораторне заняття № 5.</b> 1. Дослідити санітарно-гігієнічні вимоги дорозміщення та об'ємно-планувальних рішень підприємств харчової промисловості. 2. Дослідити санітарно-гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових, складських, виробничих приміщень.</p>	2
<p><b>Аналізувати.</b> вентиляцію, освітлення опалення.</p> <p><b>Пояснювати</b> вимоги нормативної документації по вентиляції</p> <p><b>Розуміти</b> вимоги до складських приміщень</p> <p><b>Характеризувати</b> гігієну освітлення</p> <p><b>Усвідомлювати</b> особливості гігієни освітлення ЗРГ</p>	<p><b>Тема 3.4. Вентиляція, освітлення, опалення. Вимоги до якості води та її підготовка в окремих харчових виробництвах. Вимоги до складських приміщень</b></p> <p><b>Лекція № 7.</b> План лекції 1. Гігієна вентиляції, освітлення, опалення 2. Гігієна освітлення закладів ресторанного господарства. 3. Гігієна опалювання.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу про гігієну води. Гігієнічне значення води. Гігієнічні вимоги до якості питної води. Гігієна ґрунту і очищення ґрунту закладів ресторанного господарства</p>	3
	<p><b>Лабораторне заняття № 6.</b> 1. Дослідити мікроклімат на робочих місцях. 2. Гігієнічні вимоги до вентиляції та опалення 3. Дослідити природню освітленість у виробничому приміщенні.</p>	2
	<p><b>Тема 3.5. Охорона навколишнього природного середовища під час експлуатації підприємств з переробки продукції тваринництва. Утилізація.</b></p> <p><b>Лекція № 8.</b> План лекції 1. Охорона навколишнього середовища, санітарна культура виробництва. 2. Санітарні вимоги до утримання території підприємств харчової сфери. 3. Санітарні вимоги до утримання приміщень.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2



<p><b>Характеризувати</b> вимоги по утилізації <b>Усвідомлювати</b> питання знезараження</p>	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу по санітарним вимогам до миття та знезараження обладнання, інвентарю, ліній, тари. Санітарні вимоги до миття кухонного посуду. Санітарні вимоги до миття столового посуду. Організація процесу утилізації відходів та забезпечення екологічної чистоти виробництва.</p>	3
	<p><b>Лабораторне заняття № 8.</b> 1. Дослідити санітарно-гігієнічні вимоги до миючих засобів, щовикористовуються на підприємствах. 2. Вивчити порядок та методику проведення дезінфекції на підприємствах харчової промисловості.</p>	2
<p><b>Аналізувати</b> санітарно-гігієнічні вимоги до продовольчої сировини. <b>Пояснювати</b> проблему кишкових інфекцій <b>Розуміти</b> вимоги Закон України №771 <b>Характеризувати</b> принципи знешкодження <b>Усвідомлювати</b> регламентування по м/б показникам</p>	<p><b>Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до продовольчої сировини при виробництві харчових продуктів</b> <b>Тема 4.1. Кишкові інфекції та їх профілактика. Способи знешкодження і використання продуктів забою хворих тварин. Джерела обсіменіння</b> <b>Лекція № 9.</b> План лекції 1. Вивчення законодавчої бази України: Закон України №771. 2. Способи знешкодження і використання продуктів. 3. Принципи регламентування й контролю харчової продукції за мікробіологічними показниками якості й безпеки. <b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу по харчовим захворюванням мікробного походження. Глистяні інвазії (гельмінтози). Вимоги до методів знезараження «умовно придатної» м'ясної продукції. Харчові отруєння мікробного походження. Харчові токсикоінфекції. Харчові бактеріальні токсикози. Мікотоксикози. Загальні напрямки профілактики харчових захворювань мікробного походження. Заходи профілактики гельмінтозів, що передаються людині через рибу, ракоподібних, молюсків, земноводних, плазуючих і продукти їхні переробки. Опис функцій контролю компетентного органу – Держпродспоживслужби України.</p>	4
	<p><b>Лабораторне заняття № 9.</b> 1. Дослідити загальні заходи профілактики кишкових інфекцій. 2. Вивчити способи та шляхи знешкодження і використання продуктів забою хворих тварин 3. Дослідити особисту гігієну працівників, зайнятих переробкою хворих тварин</p>	2

<p><b>Аналізувати</b> маркування харчової продукції</p> <p><b>Пояснювати</b> законодавчу базу помаркуванню</p> <p><b>Розуміти</b> маркування в умовах військового стану</p> <p><b>Характеризувати</b> Проект наказу МОЗ про харчові добавки</p> <p><b>Усвідомлювати</b> важливість заходів санітарного контролю</p>	<p><b>Тема 4.2. Маркування харчової продукції. Види та функції. Вимоги до маркування. Інформаційні знаки</b></p> <p><b>Лекція № 10</b></p> <p>План лекції</p> <p>1. Вивчення законодавчої бази України про маркування.</p> <p>2. Вивчення Постанови від 03.03.202 №186 «Деякі питання маркування харчових продуктів в умовах військового стану».</p> <p>3. Вивчення Проекту наказу МОЗ «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації новітніх харчових продуктів, харчових добавок і т.д».</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b></p> <p>Основні: 1-7.</p> <p>Додаткові: 1-5.</p> <p>Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу по типам вимог щодо маркування. Загальні правила маркування, специфічні положення для окремих видів харчових продуктів. Ризик-орієнтований підхід при здійсненні заходів державного контролю за харчовими продуктами</p>	4
	<p><b>Лабораторне заняття № 10.</b></p> <p>1. Провести аналіз маркування харчової продукції та визначити її якість.</p> <p>2. Дослідити лабораторну оцінку якості харчових продуктів.</p>	2
<p><b>Аналізувати.</b> санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання</p> <p><b>Пояснювати</b> принципи зберігання</p> <p><b>Розуміти</b> температурні умови зберігання</p> <p><b>Характеризувати</b> санітарно-гігієнічні вимоги до стадій технологічного процесу</p> <p><b>Усвідомлювати</b> вплив на якість умов зберігання продукції</p>	<p><b>Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів</b></p> <p><b>Тема 5.1. Принципи зберігання харчових продуктів. Процеси, що відбуваються під час зберігання харчової продукції. Транспортування</b></p> <p><b>Лекція № 11</b></p> <p>План лекції</p> <p>1. Вивчення умови зберігання харчових продуктів на складах харчових виробництв.</p> <p>2. Вивчення санітарно-гігієнічні вимог до стадій технологічного процесу.</p> <p>3. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на якість.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b></p> <p>Основні: 1-7.</p> <p>Додаткові: 1-5.</p> <p>Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу по вимогам до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах. Дотримання принципу товарного сусідства. Санітарний режим відпуску їжі та обслуговування відвідувачів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання</p>	4

	<p><b>Лабораторне заняття №11.</b></p> <p>1. Дослідити основні принципи перевезення та приймання харчових продуктів.</p> <p>2. Дослідити санітарно-гігієнічний режим перевезення готових кулінарних та кондитерських виробів, напоїв.</p>	2
<p><b>Аналізувати</b> режими зберігання</p> <p><b>Пояснювати</b> норми температурних режимів</p> <p><b>Розуміти</b> категорії харчових продуктів</p> <p><b>Характеризувати</b> процеси, що відбуваються під час зберігання</p> <p><b>Усвідомлювати</b> руйнівні агенти</p>	<p><b>Тема 5.2. Режим зберігання харчових продуктів</b></p> <p><b>Лекція № 12.</b></p> <p><b>План лекції</b></p> <p>1. Вивчення організації зберігання продуктів.</p> <p>2. Норми температурних режимів, вологості та освітлення.</p> <p>3. Вивчення вимог зберігання по категоріям харчових продуктів.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b></p> <p>Основні: 1-7.</p> <p>Додаткові: 1-5.</p> <p>Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу способів зберігання й укладання сировини та продуктів. Процеси які відбуваються під час зберігання: фізичні, хімічні, біохімічні та біологічні. Руйнівні агенти і процеси зумовлені зберіганням.</p>	4
	<p><b>Лабораторне заняття № 12.</b></p> <p>1. Вивчити вплив зовнішніх факторів на зміну якісних і кількісних показників харчових продуктів при зберіганні.</p> <p>2. Дослідити основні процеси, що відбуваються в продуктах під час зберігання.</p>	2
<p><b>Аналізувати</b> санітарно-гігієнічні режими зберігання</p> <p><b>Пояснювати</b> класифікацію продуктів за станом підприємства</p> <p><b>Розуміти</b> групи чистоти</p> <p><b>Характеризувати</b> види забруднень</p> <p><b>Усвідомлювати</b> мінеральне, органічне, мікробіологічне походження забруднень</p>	<p><b>Тема 5.3. Санітарно-гігієнічний режим зберігання</b></p> <p><b>Лекція № 13.</b></p> <p><b>План лекції</b></p> <p>1. Класифікація харчових продуктів за санітарно-гігієнічним станом підприємств.</p> <p>2. Групи чистоти харчових продуктів.</p> <p>3. Забруднення мінерального, органічного, мікробіологічного походження.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b></p> <p>Основні: 1-7.</p> <p>Додаткові: 1-5.</p> <p>Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу по питанню забруднення: мінерального, органічного, мікробіологічного походження.</p>	4
	<p><b>Лабораторне заняття 13.</b></p> <p>1. Дослідити харчові продукти на вміст забруднень (мінерального, органічного, мікробіологічного походження).</p> <p>2. Дослідити готові кулінарні вироби на вміст забруднень (мінерального, органічного, мікробіологічного походження).</p>	2

<p><b>Аналізувати</b> санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів</p> <p><b>Пояснювати</b> процедуру технологічного процесу</p> <p><b>Розуміти</b> процес виключення перетинання потоків</p>	<p><b>Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів</b></p> <p><b>Лекція № 14.</b></p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення процедури по організації технологічних процесів</li> <li>2. Вивчення процедури виключення перетину потоків і контактів сирих та готових продуктів</li> <li>3. Вивчення вимог до опису сировини і допоміжних матеріалів.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b>  Основні: 1-7.  Додаткові: 1-5.  Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
<p><b>Характеризувати</b> вимоги до опису сировини і допоміжних матеріалів</p> <p><b>Усвідомлювати</b> сутність вимог до транспортування продуктів харчування</p>	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вивчення та доповнення матеріалу по санітарно-гігієнічним вимогам до транспортування продуктів харчування, їх приймання та зберігання у закладах ресторанного господарства.</li> </ul> <p><b>Лабораторне заняття №14.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідити санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, тари (пакувальних матеріалів) та догляду за ними.</li> <li>2. Дослідити санітарно-гігієнічні вимоги до посуду і інвентарю та догляду за ними.</li> </ol>	4
<p><b>Аналізувати</b> класифікацію харчових добавок</p> <p><b>Пояснювати</b> гігієнічні принципи використання харчових добавок</p> <p><b>Розуміти</b> значення добавок в продуктах харчування</p>	<p><b>Тема 7. Гігієна при використанні харчових добавок</b></p> <p><b>Тема 7.1. Поняття про харчові добавки. Класифікація харчових добавок</b></p> <p><b>Лекція № 15.</b></p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Визначення терміну «харчові добавки». Класифікація.</li> <li>2. Значення добавок в продуктах харчування.</li> <li>3. Показники харчових добавок, які підвищують якість та безпеку харчової продукції.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b>  Основні: 1-7.  Додаткові: 1-5.  Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	2
<p><b>Характеризувати</b> показники харчових добавок</p> <p><b>Усвідомлювати</b> роль заходів контролю</p>	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу щодо показників харчових добавок, що підвищують безпеку, подовжують терміни зберігання, зберігаються й поліпшуються смакові, ароматичні якості, консистенція, зовнішній вигляд. Цифровий код, позначка Е. Речовини натурального і синтетичного походження. Класифікація харчових добавок за застосуванням</p>	4

хімічних небезпечних чинників.	<b>Лабораторне заняття №15.</b> 1. Дослідити гігієнічні принципи використання харчових добавок 2. Встановити заходи контролю хімічних небезпечних чинників.	2
<b>Аналізувати</b> харчові добавки в продуктах харчування <b>Пояснювати</b> шкідливі харчові добавки в продуктах <b>Розуміти</b> особливості зберігання харчових добавок <b>Характеризувати</b> харчові добавки для галузей виробництва <b>Усвідомлювати</b> основні принципи використання харчових добавок	<b>Тема 7.2. Гігієнічні принципи використання харчових добавок</b> <b>Лекція № 16.</b> План лекції 1. Харчові добавки в продуктах харчування 2. Шкідливі харчові добавки в продуктах 3. Зберігання харчових добавок на виробництві <b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. Інтернет-ресурси: 1-10.	2
	<b>Самостійна робота здобувачів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу по температурам зберігання харчових добавок. Барвники та ароматизатори. Харчові добавки для галузей виробництва: м'ясної, молочної, хлібобулочної, консервної промисловості. Шкідливі добавки.	4
	<b>Лабораторне заняття №16.</b> 1. Дослідити основні принципи використання харчових добавок та їх вплив на організм людини 2. Вивчити гігієнічне регламентування харчових добавок в продуктах	2
<b>Аналізувати</b> астосування санітарних норм і правил втрачених чинність та що незастосовуються на території України <b>Пояснювати</b> акти санітарного законодавства по безпечності продовольчої сировини <b>Розуміти</b> шляхи потрапляння антибіотиків у харчові продукти <b>Характеризувати</b>	<b>Тема 7.3. Антибіотики, гормональні препарати, діоксини, пестициди нітрати, нітрити, нітрозосполуки. Мікотоксини</b> <b>Лекція № 17.</b> План лекції 1. Застосування санітарних норм і правил втрачених чинність та що незастосовуються на території України. Акти санітарного законодавства по безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів. 2. Вивчення допустимих рівнів антибіотиків за САС/MRL 02 та Директиви № 2377/90. Одиниця виміру антибіотиків та гормональних препаратів. 3. Шляхи потрапляння антибіотиків у харчові продукти. <b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. Інтернет-ресурси: 1-10.	2
	<b>Самостійна робота здобувачів.</b> Вивчення та доповнення матеріалу по одиницям виміру антибіотиків та гормональних препаратів в Україні од./г, в Кодексі Аліментаріус. Шляхи потрапляння антибіотиків у харчові продукти. Застосування антибіотиків у тваринництві (позитивний ефект та	4

<p>одиниці виміру антибіотиків та гормональних препаратів</p> <p><b>Усвідомлювати</b></p>	<p>побічна дія на організм). Мікотоксини за гігієнічною класифікацією системи НАССР хімічні небезпечні чинники.</p>	
<p>основні принципи використання антибіотиків</p>	<p><b>Лабораторне заняття №17.</b></p> <p>1. Дослідити безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини</p> <p>2. Дослідити основні принципи використання антибіотиків та їх вплив на організм людини</p>	<p>2</p>
<p><b>Аналізувати..</b> заходи контролю хімічних небезпечних чинників</p> <p><b>Пояснювати</b> здійснення контролю над використанням небезпечних речовин</p> <p><b>Розуміти</b> ведення документації для реєстрації</p>	<p><b>Тема 7.4. Заходи контролю хімічних небезпечних чинників</b></p> <p><b>Лекція № 18.</b></p> <p>План лекції</p> <p>1. Здійснення контролю над використанням небезпечних речовин у межах виробництва</p> <p>2. Використання хімікатів. Ведення документації для реєстрації.</p> <p>3. Належне зберігання хімічних реактивів та засобів на виробництвах та закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b></p> <p>Основні: 1-7.</p> <p>Додаткові: 1-5.</p> <p>Інтернет-ресурси: 1-10.</p>	<p>2</p>
<p><b>Характеризувати</b> зберігання хімічних реактивів та засобів</p>	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу по обробці і використанні хімічних речовин у харчовій промисловості. Проходження професійних навчань. Планові внутрішні аудити. Вимоги правил СМР по хімічним небезпечним чинникам.</p>	<p>4</p>
<p><b>Усвідомлювати</b> роль контролю небезпечних факторів</p>	<p><b>Лабораторне заняття №18.</b></p> <p>1. Вивчити хімічні шкідливі та небезпечні чинники виробничого середовища та їх вплив на стан здоров'я харчових працівників</p> <p>2. Дослідити, що є визначальними для безпечності харчових продуктів</p>	<p>2</p>

<p><b>Аналізувати</b> сукупність заходів, спрямованих на знешкоження мікроорганізмів</p> <p><b>Пояснювати</b> методи дезінфекції</p> <p><b>Характеризувати</b> санітарну підготовку персоналу</p>	<p><b>Тема 8.</b> Дезінфекція, дезінсекція, дератизація виробничих приміщень підприємств харчової промисловості</p> <p><b>Тема 8.1.</b> Дезінфекція. Мобільні дезінфекційні агрегати і машини. Контроль режимів миття та дезінфекції обладнання</p> <p><b>Лекція № 19.</b></p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дезінфекція, або знезараження, сукупність заходів, спрямованих на знешкоження.</li> <li>2. Методи дезінфекції.</li> <li>3. Класифікація та характеристика дезінфікуючих засобів.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. <b>Інтернет-ресурси:</b> 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу по методах миття та дезінфекції. Гігієнічна характеристика. Лабораторний контроль санітарного стану цехів харчових виробництв. Санітарна підготовка персоналу. Небезпечні і шкідливі виробничі чинники.</p>	4
	<p><b>Лабораторне заняття №19.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідити санітарно-гігієнічний режим харчових підприємств.</li> <li>2. Дослідити санітарну обробку технологічного устаткування й тари підприємств харчових виробництв.</li> </ol>	2
<p><b>Аналізувати</b> сукупність заходів, спрямованих на знешкоження мікроорганізмів</p> <p><b>Пояснювати</b> методи дезінфекції</p> <p><b>Характеризувати</b> санітарну підготовку персоналу</p>	<p><b>Тема 8.2.</b> Дезінсекція, дератизація, дезінвазія</p> <p><b>Лекція № 20.</b></p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення комплексу заходів по дератизації.</li> <li>2. Вивчення комплексу заходів по дезінфекції.</li> <li>3. Вивчення комплексу заходів по дезінвазії.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b> Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. <b>Інтернет-ресурси:</b> 1-10.</p>	2
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу по дезодоруванні для усунення неприємних запахів. Дезактивація заходи щодо видалення радіоактивних речовин (РР) з поверхонь об'єктів зовнішнього середовища. Дегазація знешкодження (нейтралізація) отруйних речовин (ОР) або видалення їх із контамінованих об'єктів.</p>	4
	<p><b>Лабораторне заняття №20.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дослідити лабораторний контроль санітарного стану харчових виробництв</li> <li>2. Проаналізувати заходи безпеки під час роботи з дезінфікуючими засобами</li> </ol>	2

<p><b>Аналізувати..</b> питань особистої гігієни працівників харчової галузі</p> <p><b>Пояснювати</b> профілактичні медичні обстеження і санітарну документацію</p> <p><b>Характеризувати</b> особиста гігієна працівників закладів ресторанного господарства</p>	<p><b>Тема 8.3. Особиста гігієна</b></p> <p><b>Лекція № 21.</b></p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчення питань особистої гігієни працівників харчової галузі.</li> <li>2. Особиста гігієна працівників закладів ресторанного господарства.</li> <li>3. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b></p> <p>Основні: 1-7. Додаткові: 1-5. <b>Інтернет-ресурси: 1-10.</b></p>	<p>2</p>
	<p><b>Самостійна робота здобувачів.</b></p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу по гігієні праці і профілактика травматизму. Гігієна в дезвідділеннях. Проходження медичних оглядів.</p>	<p>4</p>
	<p><b>Лабораторне заняття №21.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вивчити особисту гігієну персоналу.</li> <li>2. Дослідити профілактичні медичні обстеження і санітарну документацію.</li> </ol>	<p>2</p>
<p>ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 6 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).</p>	<p><b>20</b></p>	
<p><b>ВСЬОГО</b></p>	<p><b>180 год./ 6 кредитів</b></p>	



### III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

#### Основні:

1. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навч. посіб. Харків: Світ Книг, 2022. 222с.
2. Семко Т.В., Пахомська О.В. Технологія харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. посіб. Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с.
3. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2015. 399 с.
4. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ: Кондор, 2021. 292 с.
5. Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Колонтаєвський О.П. Гігієна і санітарія в галузі: конспект лекцій. Харків нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 38 с.
6. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Павоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2019. 411 с.
7. Кузьмін О.В., Ісаєнко В.М. Харчова та санітарна токсикологія : навч. посіб. Херсон: Олді-плюс, 2020. 556.

#### Додаткові:

1. Кравченко Т.Ф., Черевко І.В. Гігієна та санітарія в галузі : конспект лекцій. Любешів, 2020. 40 с.
2. Євлаш В. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 246 с.
3. Гуць В. С., Коваль О .А., Русавська В. А. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник. Київ : ЛіраК, 2019. 568 с.
4. Кравченко Т. В., Попова Н. М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Умань : ФОП Жовтий О.О., 2017. 273 с.
5. Бондар А. О. Гігієна та санітарія в галузі : методичні рекомендації для виконання практичних занять для здобувачів вищої освіти ступеня "Бакалавр" освітньої спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" денної форми навчання. Миколаїв : МНАУ, 2020. 50 с.

#### Інтернет-ресурси:

1. Продукти харчові. Національний стандарт України.  
URL:[http://www.gereho.dp.ua/index/info\\_dstu\\_4518-2008.html](http://www.gereho.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008.html).
2. Державні будівельні норми України.  
URL:<https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>.

3. Законодавчі норми України. URL:  
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.
4. Система HACCP у закладах готельно-ресторанного господарства. URL:  
[https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618\\_n/](https://kr.gov.ua/ua/news/pg/81019465863618_n/).
5. Державна санітарно-епідеміологічна служба України.  
URL:<https://regulation.gov.ua/catalogue/regulators/id27/functions>.
6. Державні санітарні норми і правила «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу»: затв. наказом Міністерства охорони здоров'я України 08.04.2014 № 248.  
URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text>.
7. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус». URL: <http://www.codexalimentarius.net>.
8. Сайт правової системи «Нормативні акти України» -  
URL:<http://www.nau.kiev.ua>.
9. Сайт Верховної Ради України. URL:<https://rada.gov.ua>.
10. Сайт лабораторії законодавчих ініціатив.  
URL:<http://www.parliament.org.ua>