

**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

**ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ /
HYGIENE AND SANITATION**

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» /	«bachelor»
Галузь знань	G Інженерія, виробництво, будівництво /	Engineering, Manufacturing and Construction
Спеціальність	G 13 Харчові технології /	Food Technology
Освітня програма	Харчові технології /	Food Technology

Розробник: Семко Тетяна, кандидат технічних наук, доцент.

Обговорено та схвалено:

на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 02.03.2026,
протокол № 04,

на засіданні методичної комісії факультету торгівлі, маркетингу та сфери
обслуговування від 24.04.2026, протокол № 04.

Рецензент: Фіалковська Лариса, кандидат технічних наук, доцент.

Редактор: Фатеева Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 07.05.2026 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 1,74.
Обл.-вид. арк. 1,48. Тираж 2. Зам. № 185.

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

I. ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Мета вивчення освітнього компонента.

Метою вивчення освітнього компонента «Гігієна та санітарія» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань з організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Освітній компонент «Гігієна та санітарія» відноситься до циклу компонентів професійної підготовки та базується на поєднанні різноманітних форм навчального процесу: лекцій, практичних занять, самостійної роботи здобувачів вищої освіти.

Враховуючи великий обсяг матеріалу з освітнього компонента «Гігієна та санітарія», значну його частину здобувачі вивчають самостійно.

Самостійна робота є основним засобом засвоєння здобувачем освітнього ступеня «бакалавр» навчального матеріалу в період, вільний від навчальних занять, без участі викладача.

Самостійній роботі здобувачів передують лекції, на яких розглядаються основні та проблемні теми освітнього компонента. Після цього здобувачі повинні самостійно ознайомитися з основними питаннями кожної теми відповідно до робочої програми освітнього компонента, рекомендованими джерелами та літературою.

Самостійна робота здобувачів вищої освіти з освітнього компонента «Гігієна та санітарія» включає такі форми, як опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення окремих тем і питань курсу із застосуванням рекомендованих джерел та літератури; виконання індивідуальних завдань; підготовка до складання екзамену.

З метою ефективного засвоєння матеріалу розроблені питання для самоконтролю, що дають можливість перевірити, наскільки засвоєно опрацьовану тему. Формою контролю знань, набутих під час самостійної роботи, є складання конспекту, виконання індивідуальних завдань, тестування. Завдання різного ступеня складності викладач визначає індивідуально.

II. ОБСЯГ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА В КРЕДИТАХ ТА ЙОГО РОЗПОДІЛ (ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН)

Назва теми	Кількість годин			Форма контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин/ кредитів	з них				
		лекції	практ. заняття			СРС
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Санітарія та гігієна, завдання і значення при виробництві харчової продукції. Короткий огляд про гігієну харчування.	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5
Тема 2. Предмет і завдання гігієни та санітарії у харчовій промисловості. Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції. Якісна виробнича (GMP) та якісна практична гігієна (GHP)	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5
Тема 3. Нормативно-правові акти, які регламентують санітарно-гігієнічні вимоги до процесів виробництва харчових продуктів	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5
Тема 4. Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5
Тема 5. Гігієнічні вимоги до проектування, будівництва та реконструкції підприємств харчової промисловості. Санітарно-захисні зони та їх значення	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5
Тема 6. Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі. Ризики на переробних підприємствах	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5
Тема 7. Вентиляція, освітлення, опалення. Вимоги до якості води та її підготовка в окремих харчових виробництвах. Вимоги до складських приміщень	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5
Тема 8. Охорона навколишнього природного середовища під час експлуатації підприємств з переробки продукції тваринництва. Утилізація.	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5

Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до продовольчої сировини при виробництві харчових продуктів	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5
Тема 10. Маркування харчової продукції. Види та функції. Вимоги до маркування. Інформаційні знаки	11	2	2	7	В, УД, Д/ПР	5
Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів	10	2	2	6	В, УД, Д/ПР	5
Тема 12. Принципи зберігання харчових продуктів. Процеси, що відбуваються під час зберігання харчової продукції. Транспортування	10	2	2	6	В, УД, Д/ПР	5
Тема 13. Режим зберігання харчових продуктів	10	2	2	6	В, УД, Д/ПР	5
Тема 14. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів	10	2	2	6	В, УД, Д/ПР	5
Тема 15. Гігієна при використанні харчових добавок. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація	10	2	2	6	В, УД, Д/ПР	5
Індивідуальне завдання	20			20	ІЗ	25
Разом	180/6	30	30	120		100
Підсумковий контроль – екзамен						

Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах:

В – відповідь на практичних заняттях – 2 бали;

УД – участь у дискусії – 1 бал;

Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали;

ІЗ – індивідуальне завдання – 25 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах – 10 балів; участь у наукових заходах – 10 балів, виконання есе – 5 балів).

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

Критерії оцінювання розроблені відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти

<http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf>.

III. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИВЧЕННЯ КОНКРЕТНИХ ТЕМ

Тема 1. Санітарія та гігієна, завдання і значення при виробництві харчової продукції. Короткий огляд розвитку науки про гігієну харчування.

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.

Питання до самостійного вивчення

1. Сутність і відмінності понять «санітарія» та «гігієна» у контексті виробництва харчових продуктів. Їх роль у забезпеченні безпечності та якості харчової продукції.

2. Основні завдання санітарії та гігієни на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.

3. Значення санітарно-гігієнічних заходів для профілактики харчових отруєнь і захворювань, пов'язаних з харчуванням.

4. Етапи розвитку науки про гігієну харчування: від емпіричних знань до сучасних наукових підходів (мікробіологія, токсикологія, нутриціологія).

5. Роль гігієни харчування в сучасних системах безпечності харчових продуктів (передумови НАССР, санітарні правила, гігієнічні нормативи).

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Скласти порівняльну таблицю понять «санітарія» та «гігієна», зазначивши: визначення; основні завдання; приклади застосування у харчовому виробництві.

Завдання 2. Описати роль санітарно-гігієнічних заходів у забезпеченні: безпечності харчових продуктів; якості готової продукції; здоров'я споживачів. Навести не менше 2 прикладів із харчової промисловості або HoReCa.

Завдання 3. Підготувати короткий письмовий огляд розвитку науки про гігієну харчування, виокремивши: основні історичні етапи; ключові наукові відкриття; їх значення для сучасного харчового виробництва.

Завдання 4. Розглянути умовне харчове підприємство (їдальня, кафе або виробничий цех). Визначити можливі порушення санітарно-гігієнічних вимог. Запропонувати заходи щодо їх усунення.

Завдання 5. Скласти структуровану схему або інфографіку на тему: «Значення санітарії та гігієни у системі виробництва харчової продукції», відобразивши взаємозв'язок між: персоналом, сировиною, обладнанням, кінцевим продуктом.

Перелік питань для самоконтролю

1. Що таке санітарія та гігієна, і в чому полягає їх відмінність?
2. Які основні завдання санітарії та гігієни у харчовій промисловості?
3. Чому дотримання санітарно-гігієнічних вимог є критично важливим для безпечності харчових продуктів?
4. Які фактори можуть спричиняти забруднення харчової продукції під час виробництва?
5. Яку роль відіграє особиста гігієна персоналу на харчових підприємствах?
6. Які основні етапи розвитку науки про гігієну харчування?
7. Які наукові відкриття сприяли формуванню сучасних уявлень про безпечність харчових продуктів?
8. Як санітарія та гігієна пов'язані з профілактикою харчових отруєнь?
9. Яке значення має гігієна харчування для забезпечення якості готової продукції?
10. Як принципи санітарії та гігієни реалізуються в сучасних системах управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)?

Тема 2. Предмет і завдання гігієни та санітарії у харчовій промисловості. Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції. Якісна виробнича (GMP) та якісна практична гігієна (GHP)

Особливості курсу 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.

Питання до самостійного вивчення

1. Предмет, мета та основні завдання гігієни і санітарії у системі виробництва та переробки харчової продукції.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до основних етапів переробки харчової продукції (приймання сировини, зберігання, технологічна обробка, пакування).
3. Поняття та принципи належної виробничої практики (GMP) у харчовій промисловості: сфери застосування та значення для якості продукції.
4. Поняття та вимоги належної гігієнічної практики (GHP): роль персоналу, обладнання, приміщень і санітарних процедур.

5. Взаємозв'язок GMP та GHP із системою управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) та їх значення для запобігання виробничим ризикам.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Проаналізувати предмет і основні завдання гігієни та санітарії у харчовій промисловості та обґрунтувати їх значення для забезпечення якості й безпеності харчової продукції.

Завдання 2. Скласти порівняльну таблицю вимог GMP та GHP, зазначивши їх мету, основні принципи, об'єкти контролю та приклади застосування у харчовому виробництві.

Завдання 3. Розглянути умовне підприємство з переробки харчової продукції (молочний цех, м'ясопереробне підприємство, заклад ресторанного господарства) та визначити можливі порушення вимог GMP і GHP. Запропонувати коригувальні заходи.

Завдання 4. Розробити схему санітарно-гігієнічного забезпечення процесу переробки харчової продукції з урахуванням вимог GMP та GHP (персонал, обладнання, приміщення, сировина, готова продукція).

Завдання 5. Підготувати письмову роботу (1–2 сторінки) на тему: «Роль GMP та GHP у попередженні виробничих ризиків та забезпеченні безпеності харчових продуктів» з використанням нормативних та навчальних джерел.

Перелік питань для самоконтролю

1. Що є предметом гігієни та санітарії у харчовій промисловості?
2. Які основні завдання гігієни та санітарії при виробництві та переробці харчової продукції?
3. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до процесів переробки харчових продуктів?
4. Яку роль відіграє санітарний стан виробничих приміщень та обладнання у забезпеченні безпеності продукції?
5. У чому полягає значення особистої гігієни персоналу харчових підприємств?
6. Що таке належна виробнича практика (GMP) та які її основні принципи?
7. Що таке належна гігієнічна практика (GHP) та які вимоги вона встановлює?
8. У чому полягає взаємозв'язок між GMP, GHP та системою НАССР?
9. Які можливі наслідки порушення вимог GMP і GHP під час переробки харчової продукції?
10. Як дотримання вимог гігієни та санітарії впливає на якість і безпеність готової харчової продукції?

Тема 3. Нормативно-правові акти, які регламентують санітарногігієнічні 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.

Питання до самостійного вивчення

1. Яке значення мають нормативно-правові акти у забезпеченні санітарної та харчової безпеки виробництва?
2. Які основні законодавчі акти України регулюють санітарно-гігієнічні вимоги у харчовій промисловості?
3. У чому полягає роль Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»?
4. Які функції виконує система державного контролю у сфері виробництва харчових продуктів?
5. Які санітарно-гігієнічні вимоги встановлюються до: виробничих приміщень; обладнання; технологічних процесів?

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Проаналізувати основні положення Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Визначити: мету закону; обов'язки операторів ринку харчових продуктів; вимоги до гігієни виробництва.

Завдання 2. Порівняльна характеристика нормативних документів. Провести порівняння національних санітарно-гігієнічних вимог та вимог ЄС (Регламент ЄС № 852/2004). Оформити у вигляді таблиці з такими показниками: вимоги до приміщень; вимоги до обладнання; гігієна персоналу; контроль безпечності.

Завдання 3. Практичний кейс. На прикладі харчового підприємства (молочне виробництво, м'ясопереробне підприємство або заклад ресторанного господарства): визначити основні санітарно-гігієнічні вимоги; вказати нормативно-правові акти, які їх регламентують; описати можливі наслідки порушень.

Завдання 4. Описати взаємозв'язок між санітарно-гігієнічними вимогами та впровадженням системи НАССР. Розкрити: які законодавчі акти зобов'язують впровадження НАССР; роль гігієнічних програм-передумов; значення НАССР для профілактики харчових отруєнь.

Завдання 5. Дослідити види відповідальності за недотримання санітарно-гігієнічних вимог у харчовому виробництві: адміністративну; цивільну; кримінальну (у разі загрози здоров'ю споживачів). Навести приклади типових порушень та можливі санкції.

Перелік питань для самоконтролю

1. Які вимоги висуваються до води, що використовується у виробництві харчових продуктів?
2. Які нормативні документи регламентують гігієну персоналу харчових підприємств?
3. У чому полягають основні вимоги до миття та дезінфекції обладнання і виробничих поверхонь?
4. Що таке санітарні правила і норми (СанПіН) та яку роль вони відіграють у харчовому виробництві?
6. Які міжнародні стандарти (Codex Alimentarius, ISO, HACCP) застосовуються у сфері харчової безпеки та як вони імplementовані в Україні?
7. У чому полягає взаємозв'язок санітарно-гігієнічних вимог і системи HACCP?
8. Яка відповідальність передбачена законодавством за порушення санітарно-гігієнічних вимог на харчових підприємствах?
9. Які особливості санітарного законодавства щодо:
 - молочної продукції;
 - м'ясної продукції;
 - закладів ресторанного господарства (HoReCa)?
9. Які органи державної влади здійснюють нагляд та контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог?
10. Які сучасні тенденції гармонізації українського санітарного законодавства з вимогами ЄС?

Тема 4. Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі

Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі. 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.

Питання до самостійного вивчення

1. Які санітарно-гігієнічні принципи визначають розташування та проектування харчових підприємств?
2. Які вимоги висуваються до вибору земельної ділянки та навколишнього середовища для будівництва харчового підприємства?
3. Які основні вимоги до планування і зонування виробничих приміщень для забезпечення гігієни та попередження перехресного забруднення?
4. Які матеріали та конструктивні рішення для стін, підлоги, стелі та покриттів вважаються гігієнічно допустимими на харчових підприємствах?

5. Які нормативно-правові акти регламентують будівництво та оснащення харчових підприємств в Україні і які основні положення вони містять?

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Вивчити та узагальнити основні положення Санітарних правил і норм (СанПіН) та державних будівельних норм (ДБН), що регламентують будівництво харчових підприємств. Описати, які вимоги вони встановлюють до вибору ділянки, планування та зонування.

Завдання 2. На прикладі підприємства харчової галузі (молочне, м'ясопереробне або HoReCa) скласти схему зонування приміщень з урахуванням: чистих та брудних зон; технологічного потоку продукції; потоку персоналу та відходів.

Завдання 3. Підготувати короткий огляд матеріалів, що дозволені для стін, підлоги, стелі та покриттів у виробничих приміщеннях харчових підприємств. Пояснити, чому ці матеріали відповідають гігієнічним вимогам.

Завдання 4. Провести аналіз потенційних ризиків перехресного забруднення на підприємстві при порушенні вимог до планування та будівництва. Запропонувати заходи щодо їх мінімізації.

Завдання 5. Скласти звіт, у якому викласти: нормативні вимоги до будівництва харчових підприємств; приклад правильної організації виробничих приміщень; пропозиції щодо покращення гігієни та безпеки на прикладі обраного підприємства.

Перелік питань для самоконтролю

1. Які санітарно-гігієнічні принципи визначають розташування харчового підприємства на земельній ділянці?

2. Які фактори навколишнього середовища необхідно враховувати при виборі місця для будівництва харчового підприємства?

3. Які вимоги висуваються до планування і зонування виробничих приміщень на харчових підприємствах?

4. Що таке чисті та брудні зони, і яку роль вони виконують у запобіганні перехресного забруднення?

5. Які вимоги висуваються до матеріалів, що використовуються для підлоги, стін і стелі в харчових приміщеннях?

6. Які нормативно-правові акти України регламентують будівництво та оснащення харчових підприємств?

7. Які вимоги висуваються до вентиляції, освітлення та водопостачання виробничих приміщень?

8. Які вимоги до організації руху персоналу та технологічних потоків для забезпечення гігієни виробництва?

9. У чому полягає значення гігієнічного дизайну приміщень для запобігання харчових отруєнь і забруднень?

10. Які сучасні тенденції гармонізації українських норм будівництва харчових підприємств із міжнародними стандартами безпеки харчових продуктів (ISO, HACCP, Codex)?

Тема 5. Гігієнічні вимоги до проектування, будівництва та реконструкції підприємств харчової промисловості. Санітарно-захисні зони та їх значення

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.

Питання до самостійного вивчення

1. Які основні гігієнічні принципи слід враховувати при проектуванні та будівництві харчових підприємств?

2. Які вимоги висуваються до розташування підприємства на земельній ділянці з урахуванням санітарно-захисних зон?

3. Що таке санітарно-захисна зона, які її розміри визначені для різних типів харчових підприємств і яке її значення для охорони здоров'я населення?

4. Які вимоги пред'являються до планування, зонування та організації потоків на підприємстві для запобігання перехресного забруднення?

5. Які особливості та гігієнічні вимоги слід враховувати при реконструкції харчових підприємств порівняно з новим будівництвом?

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Вивчити та узагальнити основні вимоги Санітарних правил і норм (СанПіН) та державних будівельних норм (ДБН) щодо проектування, будівництва та реконструкції харчових підприємств. Скласти короткий конспект із зазначенням вимог до приміщень, планування та зонування.

Завдання 2. На прикладі обраного підприємства харчової галузі визначити необхідний розмір санітарно-захисної зони. Пояснити її значення для запобігання забрудненню та охорони здоров'я населення.

Завдання 3. Скласти схему організації виробничих, персональних та відходових потоків на підприємстві, враховуючи гігієнічні вимоги та принципи зонування. Пояснити, як це запобігає перехресному забрудненню.

Завдання 4. Проаналізувати гігієнічні особливості реконструкції харчового підприємства порівняно з новим будівництвом. Визначити можливі проблеми та запропонувати шляхи їх вирішення.

Завдання 5. Скласти звіт із коротким описом: нормативних вимог до проектування та будівництва харчових підприємств; прикладу правильної організації виробничих приміщень; значення санітарно-захисних зон; пропозицій щодо покращення гігієни та безпеки на підприємстві.

Перелік питань для самоконтролю

1. Які основні гігієнічні принципи слід враховувати при проектуванні харчових підприємств?
2. Які вимоги висуваються до розташування підприємства на земельній ділянці з урахуванням санітарно-захисних зон?
3. Що таке санітарно-захисна зона і яка її роль у забезпеченні безпеки харчових продуктів та охорони здоров'я населення?
4. Які фактори враховуються при визначенні розмірів санітарно-захисної зони для різних типів харчових підприємств?
5. Які вимоги пред'являються до планування та зонування виробничих приміщень для запобігання перехресному забрудненню?
6. Які особливості організації потоків персоналу, продукції та відходів на харчових підприємствах?
7. Які матеріали та конструктивні рішення для стін, підлоги та стелі вважаються гігієнічно допустимими для харчових підприємств?
8. У чому полягають основні відмінності гігієнічних вимог при реконструкції підприємства порівняно з новим будівництвом?
9. Які нормативно-правові акти України регламентують проектування, будівництво та реконструкцію харчових підприємств?
10. Як санітарно-захисні зони впливають на контроль за забрудненням повітря, води та ґрунту біля підприємства?

Тема 6. 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.

Питання до самостійного вивчення

1. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до виробничих, допоміжних та складських приміщень на харчових підприємствах?
2. Які матеріали та конструктивні рішення для стін, підлоги, стелі та покриттів є допустимими з точки зору гігієни виробництва?

3. Які основні вимоги пред'являються до обладнання харчових підприємств для забезпечення безпечності продуктів?

4. Які типи ризиків (біологічні, хімічні, фізичні) характерні для переробних підприємств і як вони можуть виникати в приміщеннях та на обладнанні?

5. Які заходи та гігієнічні програми передумов (PRPs) використовуються для мінімізації ризиків забруднення продукції на харчових підприємствах?

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Вивчити Санітарні правила і норми (СанПіН), ДБН та інші нормативні документи, що регламентують гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання харчових підприємств. Скласти конспект з ключовими положеннями щодо матеріалів, конструкцій та оснащення виробничих приміщень.

Завдання 2. На прикладі конкретного переробного підприємства визначити можливі біологічні, хімічні та фізичні ризики, що можуть виникнути через приміщення, обладнання або технологічний процес. Пояснити їх можливі наслідки для безпечності продукції.

Завдання 3. Провести аналіз обладнання підприємства (молочне, м'ясопереробне або HoReCa) на відповідність гігієнічним вимогам. Визначити, які конструктивні рішення або матеріали обладнання сприяють запобіганню забрудненню продукції.

Завдання 4. Скласти план заходів для зниження ризиків перехресного забруднення продукції на підприємстві: гігієна приміщень; очищення та дезінфекція обладнання; організація потоків персоналу та продукції; контроль температури та вологості.

Завдання 5. Скласти звіт, у якому викласти: нормативні вимоги до приміщень та обладнання; типи ризиків на переробних підприємствах; приклад заходів з їх мінімізації; пропозиції щодо підвищення гігієни та безпеки продукції.

Перелік питань для самоконтролю

1. Які основні санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до виробничих, допоміжних та складських приміщень харчових підприємств?

2. Які матеріали для стін, підлоги та стелі вважаються допустимими для приміщень харчового виробництва і чому?

3. Які конструктивні особливості обладнання забезпечують гігієнічність та безпечність харчових продуктів?

4. Які види ризиків (біологічні, хімічні, фізичні) характерні для переробних підприємств і як вони можуть виникати?

5. Які основні джерела перехресного забруднення продукції на підприємствах харчової галузі?

6. Які гігієнічні програми передумов (PRPs) застосовуються для контролю та зниження ризиків забруднення на підприємствах?

7. Які вимоги пред'являються до вентиляції, освітлення, водопостачання та дренажу в приміщеннях харчового виробництва?

8. Які заходи щодо очищення та дезінфекції обладнання та приміщень забезпечують відповідність гігієнічним нормам?

9. У чому полягає значення зонування та організації потоків персоналу і продукції для мінімізації ризиків?

10. Які нормативно-правові документи регламентують гігієнічні вимоги до приміщень і обладнання харчових підприємств в Україні?

Тема 7. 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.

Питання до самостійного вивчення

1. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до вентиляції, освітлення та опалення виробничих приміщень харчових підприємств?

2. Які параметри якості води (фізико-хімічні, бактеріологічні) повинні забезпечуватися для різних харчових виробництв?

3. Які методи та технології підготовки води застосовуються на харчових підприємствах для забезпечення її безпечності?

4. Які вимоги пред'являються до складських приміщень щодо температурного режиму, вологості та організації зберігання продукції?

5. Які заходи гігієни та контролю необхідно впроваджувати для підтримки якості води, вентиляції та умов зберігання продукції?

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Вивчити Санітарні правила і норми (СанПіН), ДБН та інші нормативні документи, що регламентують: вентиляцію, освітлення та опалення виробничих приміщень; якість води та її підготовку для харчових виробництв; вимоги до складських приміщень. Скласти конспект із основними положеннями та прикладами для конкретного типу підприємства (молочне, м'ясопереробне, HoReCa).

Завдання 2. На прикладі підприємства оцінити існуючу систему вентиляції, освітлення та опалення. Визначити, які параметри відповідають гігієнічним нормам, а які потребують корекції.

Завдання 3. Провести аналіз води, що використовується на підприємстві: фізико-хімічні показники; бактеріологічні показники. Скласти пропозиції щодо її підготовки та очищення для забезпечення безпечності продукції.

Завдання 4. Скласти план організації складських приміщень підприємства: температурний режим та вологість; зонування та розташування продукції; заходи гігієни та профілактики псування продукції.

Завдання 5. Скласти звіт, у якому викласти: нормативні вимоги до вентиляції, освітлення, опалення; вимоги до якості води та її підготовки; вимоги до складських приміщень; пропозиції щодо підвищення безпечності та гігієни на підприємстві.

Тема 8. 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.

Питання до самостійного вивчення

1. Які основні принципи охорони навколишнього середовища повинні дотримуватися на підприємствах переробки продукції тваринництва?
2. Які види забруднень (водні, повітряні, ґрунтові) можуть виникати під час експлуатації таких підприємств?
3. Які нормативно-правові акти України регламентують охорону навколишнього середовища на харчових підприємствах?
4. Які гігієнічні та екологічні вимоги пред'являються до відходів тваринного походження?
5. Які методи утилізації та переробки відходів тваринництва застосовуються на підприємствах харчової промисловості?

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Вивчити українські нормативно-правові акти та Санітарні правила і норми (СанПіН), що регламентують охорону навколишнього середовища на підприємствах переробки продукції тваринництва. Скласти конспект із ключовими положеннями щодо поводження з відходами та охорони води, ґрунту та повітря.

Завдання 2. На прикладі конкретного підприємства визначити основні джерела забруднення довкілля: повітря; вода; ґрунт. Оцінити потенційні екологічні та гігієнічні ризики для навколишнього середовища та населення.

Завдання 3. Описати основні методи утилізації відходів тваринного походження на підприємствах: компостування; інсинерація; біогазові установки; механічна переробка. Пояснити, які методи ефективні для конкретного виду відходів.

Завдання 4. Скласти план заходів для мінімізації негативного впливу підприємства на довкілля: очищення стічних вод; фільтрація та очистка повітря; контроль складу та безпечне зберігання відходів; регулярний моніторинг забруднення.

Завдання 5. Скласти звіт, у якому викласти: нормативні вимоги до охорони довкілля на підприємствах переробки продукції тваринництва; приклади джерел забруднення та ризиків; методи утилізації та переробки відходів; пропозиції щодо покращення екологічної безпеки підприємства.

Перелік питань для самоконтролю

1. Які основні принципи охорони навколишнього природного середовища повинні дотримуватися на підприємствах переробки продукції тваринництва?

2. Які види забруднень (водні, повітряні, ґрунтові) характерні для підприємств переробки продукції тваринництва?

3. Які українські нормативно-правові акти регламентують охорону довкілля на харчових підприємствах тваринної галузі?

4. Що таке біологічно небезпечні відходи і які вимоги встановлюються до їх утилізації?

5. Які методи утилізації відходів тваринного походження застосовуються на підприємствах харчової промисловості?

6. Які заходи запобігають забрудненню ґрунту та води при експлуатації підприємств переробки продукції тваринництва?

7. Які технологічні системи очищення стічних вод і повітря використовуються для мінімізації впливу на довкілля?

8. Які вимоги встановлюються до зберігання та транспортування відходів тваринництва, щоб запобігти їхньому розповсюдженню та забрудненню?

9. Які наслідки для навколишнього середовища та здоров'я населення можуть виникнути при порушенні правил утилізації відходів?

10. Які сучасні технології та практики дозволяють зменшити екологічний вплив підприємств переробки продукції тваринництва?

Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до продовольчої сировини при виробництві харчових продуктів

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.

Питання до самостійного вивчення

1. Нормативно-правове регулювання безпеки продовольчої сировини. Вимоги Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки».
2. Мікробіологічні показники безпеки продовольчої сировини. Патогенні мікроорганізми (*Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes*, *E. coli*). КМАФАнМ як
3. Хімічна безпека продовольчої сировини: залишкові кількості пестицидів, антибіотиків, важких металів. Мікотоксини (афлатоксини, ократоксин А).
4. Органолептична та товарознавча оцінка якості сировини. Показники свіжості (колір, запах, консистенція). Ознаки псування.
5. Умови приймання, зберігання та транспортування продовольчої сировини. Температурні режими (холодовий ланцюг). Вологість та вентиляція складських приміщень. Роздільне зберігання різних видів сировини для запобігання перехресному забрудненню.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Проаналізувати вимоги Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» до операторів ринку харчових продуктів щодо приймання продовольчої сировини.

Завдання 2. Скласти покроковий алгоритм приймання конкретного виду сировини (на вибір: молоко сире, м'ясо охолоджене, овочі свіжі).

Завдання 3. Провести аналіз потенційних мікробіологічних ризиків для одного виду сировини (наприклад, молочної або м'ясної).

Завдання 4. Проаналізувати можливі хімічні забруднювачі (пестициди, антибіотики, важкі метали, мікотоксини) для обраної групи сировини.

Завдання 5. Скласти перелік санітарно-гігієнічних вимог до складського приміщення підприємства харчової промисловості.

Перелік питань для самоконтролю

1. Які основні вимоги до продовольчої сировини встановлює Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів»?

2. Які документи повинні супроводжувати партію продовольчої сировини при її надходженні на підприємство?

3. Що таке вхідний контроль сировини та які його основні етапи?

4. Які мікробіологічні показники використовують для оцінки безпеки сировини (КМАФАнМ, патогенні мікроорганізми тощо)?

5. Які основні джерела мікробіологічної контамінації продовольчої сировини?

6. Які хімічні забруднювачі найчастіше виявляються у продовольчій сировині (пестициди, антибіотики, важкі метали, мікотоксини)?

7. У чому полягає принцип роботи системи НАССР щодо контролю безпечності сировини?

8. Які органолептичні показники є підставою для бракування сировини?

9. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до транспортування та зберігання продовольчої сировини?

10. Які наслідки для підприємства можливі у разі використання небезпечної або фальсифікованої сировини?

Тема 10. 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). Ризик-орієнтований підхід при здійсненні заходів державного контролю за харчовими продуктами.

Питання до самостійного вивчення

1. Проаналізувати вимоги Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» щодо обов'язкової інформації на етикетці.

2. Охарактеризувати основні види маркування: основне (обов'язкове); додаткове (добровільне); транспортне; екологічне та сертифікаційне.

3. Визначити та обґрунтувати функції маркування: інформаційна; ідентифікаційна; рекламна; попереджувальна; простежуваність (traceability).

4. Дослідити правила подання інформації про: калорійність (ккал/кДж); вміст білків, жирів, вуглеводів, солі; алергени (обов'язкове виділення в складі).

5. Охарактеризувати основні групи інформаційних знаків: маніпуляційні (умови транспортування); екологічні; знаки відповідності; знаки переробки упаковки.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Обрати один харчовий продукт (вітчизняного виробництва) та провести експертизу його маркування на відповідність вимогам Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Завдання 2. Розробити текстове наповнення етикетки для нового харчового продукту (на вибір: молочний десерт, ковбасний виріб, соус тощо).

Завдання 3. Проаналізувати, як маркування забезпечує систему простежуваності в межах принципів НАССР.

Завдання 4. Зібрати приклади інформаційних знаків з 3 різних продуктів та класифікувати їх.

Завдання 5. Порівняти вимоги українського законодавства з положеннями Регламент (ЄС) № 1169/2011.

Питання для самостійного контролю

1. Які нормативні акти регулюють вимоги до маркування харчових продуктів в Україні (зокрема Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»)?
2. Яка інформація є обов'язковою для зазначення на споживчому маркуванні харчового продукту?
3. Які вимоги встановлені до зазначення алергенів у складі продукту?
4. У чому полягає різниця між обов'язковим та добровільним маркуванням?
5. Які функції виконує маркування харчової продукції (інформаційна, ідентифікаційна, рекламна, простежуваність)?
6. Що таке номер партії та яке його значення для системи простежуваності?
7. Які вимоги висуваються до подання інформації про харчову та енергетичну цінність продукту?
8. Яке призначення має Знак відповідності технічним регламентам України на упаковці?
9. Які види інформаційних знаків застосовуються на упаковці харчових продуктів (екологічні, маніпуляційні, знаки переробки тощо)?
10. Яка відповідальність передбачена для оператора ринку у разі надання недостовірної або неповної інформації на маркуванні?

Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів

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.

Питання до самостійного вивчення

1. Проаналізувати вимоги Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» щодо забезпечення безпечності під час зберігання та перевезення.
2. Охарактеризувати оптимальні температури зберігання для різних груп продуктів (м'ясо, молоко, риба, овочі, заморожені продукти).
3. Визначити вимоги до: вентиляції; вологості повітря; освітлення; зонування приміщень; запобігання перехресному забрудненню.
4. Охарактеризувати: санітарний стан транспорту; вимоги до ізотермічних та фрижераторних автомобілів; порядок миття та дезінфекції кузова; оформлення супровідних документів.
5. Проаналізувати: розвиток мікрофлори; процеси окиснення жирів; втрати маси та зміни органолептичних показників.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Розробити фрагмент внутрішнього регламенту щодо умов зберігання харчових продуктів на підприємстві (молочний цех, м'ясний цех або склад HoReCa).

Завдання 2. Змодельювати ситуацію порушення температурного режиму під час транспортування швидкопсувної продукції.

Завдання 3. Провести гігієнічну оцінку умов зберігання (можна змодельювати або описати реальний склад).

Завдання 4. Скласти інструкцію щодо миття та дезінфекції транспортного засобу для перевезення харчових продуктів.

Завдання 5. Порівняти умови зберігання для трьох груп продуктів (наприклад: м'ясо, молочні продукти, овочі).

Питання для самостійного контролю

1. Які основні вимоги до умов зберігання харчових продуктів встановлює Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»?

2. Що таке принцип «холодового ланцюга» та чому його дотримання є критично важливим для швидкопсувної продукції?

3. Які температурні режими встановлюються для зберігання охолоджених і заморожених продуктів?

4. Які гігієнічні вимоги висуваються до складських приміщень (вентиляція, вологість, освітлення, зонування)?

5. У чому полягає принцип товарного сусідства при зберіганні харчових продуктів?

6. Які основні мікробіологічні ризики виникають при порушенні умов зберігання?

7. Які вимоги ставляться до транспортних засобів, що використовуються для перевезення харчових продуктів?

8. Як здійснюється контроль температури під час транспортування та які документи це підтверджують?

9. Які зміни (мікробіологічні, фізико-хімічні, органолептичні) відбуваються у продуктах під час неправильного зберігання?

10. Які коригувальні дії повинен здійснити оператор ринку у разі виявлення порушень умов зберігання відповідно до принципів НАССР?

Тема 12. Принципи зберігання харчових продуктів. Процеси, що відбуваються під час зберігання харчової продукції. Транспортування.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах. Дотримання принципу товарногосусідства. Санітарний режим відпуску їжі та обслуговування відвідувачів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

Питання до самостійного вивчення

1. Охарактеризувати принципи: оптимальний температурний режим; контроль відносної вологості; принцип товарного сусідства; ротація запасів (FIFO); дотримання термінів придатності.

2. Проаналізувати: розвиток бактерій, дріжджів, пліснявих грибів; вплив температури на швидкість росту мікрофлори; ризики утворення токсинів.

3. Охарактеризувати процеси: окиснення жирів (прогоркання); ферментативні реакції; втрата вологи та маси; зміна текстури й кольору.

4. Проаналізувати фактори, що визначають тривалість зберігання: вид упаковки; газове середовище; температура та її коливання; початковий мікробіологічний стан сировини.

5. Охарактеризувати: вимоги до транспортних засобів; температурний контроль; запобігання перехресному забрудненню; супровідну документацію.

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Скласти температурний регламент для трьох груп продуктів (молочні продукти, м'ясо, овочі).

Завдання 2. Проаналізувати, які мікроорганізми можуть розвиватися у швидкопсувних продуктах при неправильному зберіганні.

Завдання 3. Охарактеризувати зміни якості продукту (жири, текстура, колір, втрата вологи) під час зберігання у різних умовах.

Завдання 4. Скласти інструкцію для перевезення швидкопсувної продукції (охолодженої або замороженої).

Завдання 5. Змодельювати ситуацію порушення температурного режиму при транспортуванні молочних продуктів і визначити наслідки.

Питання для самостійного контролю

1. Які основні принципи зберігання харчових продуктів і чому їх дотримання критично важливе для безпечності продукції?

2. Що таке «холодовий ланцюг» і які наслідки його порушення для швидкопсувних продуктів?

3. Які температурні режими встановлюються для охолоджених і заморожених продуктів різних груп (молочні, м'ясні, овочі)?

4. Які фізико-хімічні зміни можуть відбуватися у продуктах під час неправильного зберігання (окиснення жирів, втрата вологи, зміна текстури та кольору)?

5. Які мікробіологічні процеси відбуваються у продуктах під час зберігання і які фактори впливають на розвиток патогенної мікрофлори?

6. Які гігієнічні вимоги висуваються до складських приміщень (вентиляція, освітлення, вологість, зонування)?

7. Що таке принцип товарного сусідства і як його дотримання впливає на якість продукції?

8. Які вимоги ставляться до транспортування харчових продуктів (санітарний стан транспортного засобу, температурний контроль, запобігання перехресному забрудненню)?

9. Які документи підтверджують дотримання умов зберігання та транспортування (журнали температурного контролю, супровідна документація)?

10. Які коригувальні дії слід здійснити оператору ринку у разі виявлення порушень умов зберігання чи транспортування відповідно до принципів НАССР?

Тема 13. 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».

Питання до самостійного вивчення

1. Що таке режим зберігання харчових продуктів і які основні параметри він включає (температура, вологість, світло, газове середовище)?

2. Які температурні режими встановлюються для зберігання охолоджених, заморожених і сухих продуктів?

3. Як порушення температурного режиму впливає на термін придатності та безпечність харчової продукції?

4. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до складських приміщень і тари для зберігання продуктів?

5. Яким чином режим зберігання пов'язаний із принципом товарного сусідства та профілактикою перехресного забруднення?

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Вибрати один харчовий продукт (молоко, м'ясо, овочі) і скласти режим його зберігання.

Завдання 2. Змодельовати ситуацію, коли температура або вологість виходять за межі рекомендованого режиму.

Завдання 3. Оцінити умови зберігання на змодельованому або реальному складі.

Завдання 4. Скласти інструкцію для операторів складу або холодильного приміщення.

Завдання 5. Порівняти умови зберігання для трьох груп продуктів (наприклад: молочні, м'ясні, овочі).

Питання для самостійного контролю

1. Що таке режим зберігання харчових продуктів і які його основні параметри?

2. Які температурні режими встановлюються для охолоджених, заморожених та сухих продуктів?

3. Як відносна вологість впливає на якість та термін зберігання продуктів?

4. Що таке принцип товарного сусідства і чому його дотримання важливе для безпечності харчових продуктів?

5. Які фізико-хімічні процеси відбуваються у продуктах під час неправильного зберігання (наприклад, окиснення жирів, втрата вологи, зміни текстури)?

6. Які мікробіологічні ризики виникають при порушенні режиму зберігання?

7. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до складських приміщень та тари для зберігання продуктів?

8. Які наслідки для безпечності та терміну придатності продуктів має порушення «холодового ланцюга»?

9. Які документи та записи підтверджують дотримання режиму зберігання (журнали температурного контролю, супровідна документація)?

10. Які коригувальні дії повинен здійснити оператор ринку у разі виявлення порушень режиму зберігання відповідно до принципів НАССР?

Тема 14. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів.

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.

Питання до самостійного вивчення

1. Які основні санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до технологічного обладнання та інвентарю на харчовому підприємстві?

2. Які гігієнічні вимоги до персоналу (одяг, миття рук, медичні огляди) під час проведення технологічних процесів?
3. Як забезпечується профілактика перехресного забруднення під час виробництва харчових продуктів?
4. Які санітарні вимоги встановлюються до технологічних приміщень (вентиляція, освітлення, зонування, прибирання)?
5. Які вимоги ставляться до контрольних процедур під час технологічних процесів відповідно до принципів НАССР?

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Оцініть стан обладнання на змодельованому або реальному харчовому підприємстві.

Завдання 2. Скласти інструкцію для працівників цеху щодо санітарно-гігієнічних вимог під час технологічного процесу.

Завдання 3. Проаналізуйте технологічний процес (наприклад, приготування молочного продукту або ковбасного виробу) на наявність ризиків перехресного забруднення.

Завдання 4. Проведіть оцінку приміщення цеху (вентиляція, освітлення, зонування, прибирання).

Завдання 5. Складіть план контролю технологічного процесу для одного виду продукції за принципами НАССР.

Питання для самостійного контролю

1. Які основні санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до технологічного обладнання та інвентарю на харчовому підприємстві?
2. Які вимоги до гігієни персоналу під час проведення технологічних процесів (одяг, миття рук, медичні огляди)?
3. Що таке перехресне забруднення і як його запобігають під час виробництва харчових продуктів?
4. Які санітарно-гігієнічні вимоги встановлюються до технологічних приміщень (вентиляція, освітлення, зонування, прибирання)?
5. Що таке критичні контрольні точки (ККТ) і яка їх роль у системі НАССР?
6. Які документи підтверджують дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час технологічного процесу (журнали контролю, акти обстежень)?
7. Які дії повинен виконати персонал у разі порушення санітарних норм під час технологічного процесу?
8. Як забезпечується профілактика розвитку мікробіологічної контамінації продуктів під час технологічних процесів?
9. Які вимоги висуваються до очищення та дезінфекції обладнання та інвентарю?
10. Яким чином контроль технологічних процесів сприяє безпечності та якості харчових продуктів у системі НАССР?

Тема 15. Гігієна при використанні харчових добавок. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація

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. Зберігання харчових добавок. Дезінфекція, або знезаражування як сукупність заходів, спрямованих на знешкодження. Методи дезінфекції. Дератизація як комплекс заходів, спрямованих на боротьбу із гризунами, що є небезпечними в епідеміологічному відношенні і завдають великий матеріальний збиток (миші, пацюки). Особиста гігієна працівників.

Питання до самостійного вивчення

1. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до використання харчових добавок у виробництві продуктів харчування?
2. Які принципи безпечного введення харчових добавок у технологічний процес та контроль їхніх дозувань?
3. Що таке дезінфекція, дезінсекція та дератизація, і яка їх роль у забезпеченні безпечності харчових продуктів?
4. Які методи дезінфекції використовуються на харчових підприємствах і як обирають відповідний метод для різних приміщень та обладнання?
5. Які заходи профілактики та контролю необхідно здійснювати після проведення дезінфекції, дезінсекції або дератизації, щоб уникнути контамінації продуктів?

Рекомендовані джерела:

Основні: 1-7.

Додаткові: 1-5.

Інтернет-ресурси: 1-7.

Перелік індивідуальних завдань

Завдання 1. Вибрати один харчовий продукт і скласти план контролю введення харчових добавок у технологічний процес.

Завдання 2. Проаналізувати методи дезінфекції (механічний, хімічний, термічний) для приміщень та обладнання харчового виробництва.

Завдання 3. Скласти план боротьби з комахами у виробничому приміщенні (муха, тарган, інші шкідники).

Завдання 4. Скласти план боротьби з гризунами на харчовому підприємстві.

Завдання 5. Проаналізувати ефективність дезінфекції, дезінсекції та дератизації на змодельованому або реальному об'єкті.

Питання для самостійного контролю

1. Які санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до використання харчових добавок у виробництві продуктів харчування?
2. Які принципи безпечного введення харчових добавок у технологічний процес та контролю їхніх дозувань?
3. Що таке дезінфекція і які методи застосовуються для очищення приміщень та обладнання харчових підприємств?
4. Що таке дезінсекція і які засоби використовуються для контролю шкідливих комах на харчовому підприємстві?
5. Що таке дератизація і які методи боротьби з гризунами найбільш ефективні на харчових об'єктах?
6. Які заходи профілактики та контролю необхідно здійснювати після проведення дезінфекції, дезінсекції або дератизації, щоб уникнути контамінації продуктів?
7. Які документи підтверджують проведення дезінфекції, дезінсекції та дератизації на підприємстві?
8. Які ризики для безпечності харчових продуктів можуть виникнути при порушенні правил дезінфекції, дезінсекції та дератизації?
9. Як здійснюється контроль ефективності проведених санітарних заходів?
10. Яка відповідальність оператора ринку за недотримання правил гігієни при використанні харчових добавок та проведенні дезінфекції, дезінсекції, дератизації відповідно до принципів НАССР?

IV. ПЕРЕЛІК ФОРМ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНКА ЇХ У БАЛАХ (КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ)

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти з освітнього компонента «Гігієна та санітарія» здійснюється на основі поточного і підсумкового контролю знань. Поточна навчальна робота включає аудиторну (практичні заняття) та самостійну

За кожне практичне заняття здобувач може отримати такі бали (15 занять × 5 балів) = 75 балів.

Зокрема, сюди входять такі види робіт:

В – відповідь на практичних заняттях – 2 бали;

УД – участь у дискусії – 1 бал;

Д/ПР – доповідь/презентація – 2 бали;

На практичному занятті оцінюється:

- опрацювання теоретичних джерел з тем, підготовка до практичного заняття;

- усі відповіді здобувача вищої освіти;

- повнота і правильність виконання практичного заняття;

- участь в обговоренні результатів виконання практичного заняття;

- формулювання висновків, їх повнота і обґрунтованість.

ІЗ – індивідуальне завдання – 25 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах – 10 балів; участь у наукових заходах – 10 балів, виконання есе – 5 балів).

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

До екзамену допускаються здобувачі вищої освіти, які за результатами поточної роботи за семестр набрали 60 балів і більше.

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

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, 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).

V. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

ОСНОВНІ ДЖЕРЕЛА:

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 ДЖЕРЕЛА:

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 : навч. посіб. 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 : навч. посіб. 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. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. URL: <https://dpss.gov.ua/>
2. Державні будівельні норми України. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>
3. Кодекс Аліментаріус. URL: <https://uteka.ua/ua/publication/news-14-novosti-zakonodatelstva-1-kodeks-alimentarius>

4. Національний стандарт України. ДСТУ 4518:2008. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила.. URL: https://old.gerelo.dp.ua/index/info_dstu_4518-2008.html

5. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу» : документ набув чинності 08.04.2014. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0472-14#Text>

6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

7. Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 852/2004 від 29 квітня 2004 року про гігієну харчових продуктів. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text