

Дисципліна «Технологія та гігієна харчування»

Боровікова Наталія Олексіївна

nuklon@ukr.net

Старший викладач кафедри технологій переробних і харчових виробництв. Викладач з 13-річним досвідом, автор більше 20-ти наукових та навчально-методичних праць.

«Технологія та гігієна харчування» є дисципліною нормативного циклу підготовки студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, галузі знань 18 «Виробництво та технології».

Метою вивчення дисципліни є формулювання компетенції у вивченні якості харчових продуктів, характеру і режиму харчування і їх впливу на організм людини, а також розробка гігієнічних нормативів, санітарних вимог і рекомендацій по виготовленню, зберіганню і застосуванню продуктів харчування, раціоналізації структури і режимів харчування, спрямованих на охорону і зміцнення здоров'я населення.

Завдання – вивчення загальних положень і нормативно-законодавчої бази, етапів гігієнічного дослідження якості харчових продуктів і етапів її проведення, структури, санітарно-технічного обладнання й організації роботи харчових підприємств, санітарно-гігієнічних вимог до персоналу, обладнання та функціонуванню на харчових підприємств, освоєння сучасних методів дезінфекції технологічного обладнання, застосування нових дезінфікуючих речовин.

У результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати специфіку технологічного контролю виробництва харчової продукції; нормативи основних параметрів технологічних процесів, властивостей сировини, напівфабрикатів і показники якості готової продукції; основи санітарії і гігієни харчування, споживчі якості продуктів харчового виробництва, їх потенційну небезпеку для здоров'я населення, а також небезпеки несприятливої дії виробничо-технологічних факторів на здоров'я персоналу та об'єкти навколишнього середовища; технологічне обладнання, інновації галузі; фактори, що впливають на якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції, в тому числі конструкції і матеріали, з яких виготовлено обладнання, посуд, тара, що застосовуються на виробництві.

Загальний обсяг дисципліни – 3 кредита.

Структура навчальної дисципліни		
Теми лекційних занять	Теми практичних занять	Теми лабораторних занять
Вступ у санітарію та гігієну, їх історія розвитку.	Методи досліджень, які використовуються у санітарії та гігієні.	
Гігієнічні вимоги до факторів зовнішнього середовища і до благоустрою підприємств галузі	Вплив факторів зовнішнього середовища на організм людини.	
Санітарні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари	Фактори, що впливають на якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції, в тому числі конструкції і матеріали, з яких виготовлено обладнання, посуд, тара, що застосовуються на виробництві.	
Санітарний режим на підприємствах галузі	Особиста гігієна та гігієна праці працівників харчової промисловості	
Харчові інфекції та отруєння, заходи щодо їх попередження	Загальні поняття про інфекційні захворювання та закономірності їх поширення. Умови виникнення, поширення і профілактика інфекційних захворювань.	
Санітарно-гігієнічна оцінка харчових продуктів і їх епідеміологічне значення	Методи санітарно-гігієнічної оцінки харчових продуктів (органолептичний, хімічний, бактеріологічний і біологічний).	
Санітарні вимоги до якості й умов реалізації готової продукції	Виробничий контроль умов реалізації, якості і безпеки продукції харчових підприємств	

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Підсумковим контролем є залік.

Список рекомендованих джерел.

1. Гигиена и экология. Учебник: / Под ред. В. Г. Бардова. – Винница: Новая книга, 2006.
2. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2010. –247 с.
3. Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В.М. Поздняковский, - 5-е изд., испр. и доп.; Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2011.-453с. Электронно-библиотечная система «znanium.com»
<http://znanium.com/bookread.php?book=227413#none>
4. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.
5. Гігієна харчування з основами нутріціології / В.І. Ципріян та ін. Навч. посіб. -К.: Здоров'я, 1999. -568 с.
6. Неведомська Є.О., Маруненко І.М. Гігієна: навч.-метод. посіб. з проведення практичних робіт [для студ. вищ. навч. закл.] / Є. О. Неведомська, І. М. Маруненко. – К.: Київськ. ун-тімені Бориса Грінченка, 2013. – 34 с.