



й лист методических  
и указаний, методических  
, методических указаний

Форма  
Ф СО ПГУ 7.18.3/40

Министерство образования и науки Республики Казахстан

Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова

Кафедра биотехнологии

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ И УКАЗАНИЯ**

по изучению дисциплины  
«Санитария и гигиена пищевых производств»

для студентов специальностей

050727 - Технология продовольственных продуктов

5B0727 - Технология продовольственных продуктов



Лист утверждения методических  
рекомендаций и указаний, методических  
рекомендаций, методических указаний

Форма  
Ф СО ПГУ 7.18.3/41

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по УР

\_\_\_\_\_ Н.Э.Пфейфер

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2011 г.

Составитель: \_\_\_\_\_ доцент, канд. техн. наук Исаева К. С.

Кафедра биотехнологии

## **Методические рекомендации и указания** по изучению дисциплины

Санитария и гигиена пищевых производств

для студентов специальностей

050727 – Технология продовольственных продуктов

5B0727 - Технология продовольственных продуктов

Рекомендованы на заседании кафедры «17» августа 2010г. Протокол № 1  
Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ М.С. Омаров «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2010 г.

Одобрены учебно-методическим советом  
Агротехнологического факультета «25» августа 2010 г. Протокол № 1

Председатель УМС \_\_\_\_\_ М.Е. Жагипарова «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2010 г.

**ОДОБРЕНО:**

Начальник ОПиМОУП \_\_\_\_\_ А.А. Варакута «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2010 г.

Одобрена учебно-методическим советом университета  
«25» августа 2010 г. Протокол № 8

## **Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, особое внимание уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

### *Работа с конспектом лекций*

Просмотрите конспект сразу после занятий, отметьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попробуйте найти ответы на затруднительные вопросы, используя рекомендуемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю на консультации или лекции.

Регулярно отводите время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

### *Выполнение практических и лабораторных работ*

Ознакомьтесь с графиком выполнения работ, методическими указаниями к выполнению работ. Перед практическим занятием изучите теорию вопроса, предполагаемого к изучению, выполните практические задания, подготовьте отчет и ответы на контрольные вопросы. Перед выполнением лабораторной работы необходимо ознакомиться с ходом выполнения работы. В лаборатории соблюдать технику безопасности.

Для подготовки к защите практической и лабораторной работы следует проанализировать результаты, сопоставить их с теоретическими положениями или справочными данными, обобщить результаты работы в виде выводов по работе, подготовить ответы на вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практической работы.

### **Тема 1.**

Роль и задачи санитарии и гигиены. Органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы.

Роль и задачи санитарии и гигиены. Органы и учреждения государственной санитарно-эпидемиологической службы. Органы и учреждения государственной ветеринарной службы. Государственный комитет по стандартизации и метрологии и его территориальные органы. Государственную инспекцию по торговле, качеству товаров защите прав потребителей и ее территориальные органы.

### **Тема 2.**

Роль питания в жизнедеятельности организма человека

Основные составляющие пищи. Значение в питании человека отдельных компонентов пищи. Значение в питании человека функциональных веществ.

### **Тема 3.**

Санитарно-гигиенические требования при производстве пищевых продуктов

Основные положения. Санитарные требования, предъявляемые к процессам производства пищевых продуктов.

### **Тема 4.**

Биологическая безопасность при производстве продовольственных продуктов

Принципы биологической безопасности. Общие требования к организации работы с патогенными биологическими объектами (ПБА). Требования к устройству микробиологических лабораторий.

### **Тема 5.**

Требования к санитарно-противоэпидемическому режиму и личной гигиене персонала пищевых производств.

Требования к оборудованию и содержанию помещений. Требования к режиму работы. Требования к порядку использования средств индивидуальной защиты. Требования к обеззараживанию материала и уборке помещений. Производственная инфекция и дезинфекция. Роль микроорганизмов в производстве. Способы дезинфекции.

## **Перечень практических работ**

- 1) Тема 1. Структура государственной ветеринарной службы
- 2) Тема 2. Составление меню.
- 3) Тема 2. Расчет энергозатрат человека и расчет энергетической ценности продукта
- 4) Тема 3. Методика взятия смывов с рабочих поверхностей и с рук рабочих.
- 5) Тема 4. Профилактическая дезинфекция оборудования .
- 6) Тема 4. Определение степени чистоты воды.
- 7) Тема 5. Мероприятия при локализации и ликвидации последствий аварий в микробиологической лаборатории.

8) Тема 5. Определение присутствия патогенной микрофлоры на производстве.

### Содержание СРС

№	Вид СРО	Форма отчётности	Вид контроля	Объем в часах		
				Очная ОСО	Очная СПО	Заочная СПО
1	Подготовка к лекционным занятиям		Участие на занятии	7,5	7,5	3
2	Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашних заданий	Рабочая тетрадь	Участие на занятии	15	7,5	3
3	Изучение материала, не вошедшего в содержание аудиторных занятий	Конспект (и другие)	Коллоквиум (и другие)	59,5	37	68
4	Подготовка к контрольным мероприятиям		РК 1, РК 2, коллоквиум (тестирование и устный опрос)	8	8	4

#### Перечень тем, вынесенных на самостоятельное изучение студентами

##### Тема 1.

Воздушная среда. Состояние воздушной среды. Газовый состав. Микроорганизмы воздуха. Санитарно-гигиенические показатели. Способы очистки воздуха. Почва и ее санитарно-гигиеническое значение. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий по производству продовольственных продуктов.

##### Тема 2.

Виды лечебных диет. Зависимость питания от характера деятельности. Принципы разработки меню в зависимости от возраста.

##### Тема 3.

Особенности санитарно-гигиенического контроля молочного, мясного, рыбного производства и предприятий общественного питания. Особенности санитарно-гигиенического контроля пивоваренного и хлебопекарного производств.

##### Тема 4.

Методы очистки воды, почвы и воздуха. Вентиляция микробиологических лабораторий и способы очистки воздуха. Способы дезинфекции оборудования, приборов и пищевых продуктов.

##### Тема 5.

Вещества, используемые для дезинфекции. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к упаковочным материалам.

## **Список литературы**

### **Основная**

1. Экспертиза пищевых продуктов.-М.,2002.- 65с.
2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства:учебник для вузов по спец. "Ветеринария"/М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А.Серко; под ред. М. Ф. Боровкова.-Изд. 2-е, стер.-СПб.:Лань, 2008.-447 с.

### **Дополнительная**

3. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. 3-е изд., испр. и доп.-Новосибирск: Сибирское книжн. изд-во. 2002
4. Шарковский Е.К. Гигиена продовольственных товаров: Учеб. пособие– М.: Новое знание. 2003