



Қазақстан Республикасының оқу және білім
министрлігі

С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік
университеті

Агротехнология факультеті

ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Тағам өндірістерінің санитариясы мен гигиенасы
050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы»

Павлодар

Мамандық бойынша
элективтік пәндер ка
негізінде әзірленген
жұмыс бағдарлама
бекіту парағы



ПМУ ҰС Н 7.18.1/08

БЕКІТЕМІН

ОІ жөніндегі проректор

_____ Н.Э.Пфейфер

«___» _____ 2009ж.

Кұрастырушы: техника ғылымдарының кандидаты,
доцент Исаева Қ.С.

Биотехнология кафедрасы

ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Тағам өндірістерінің санитариясы мен гигиенасы
пәні бойынша 050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы»
мамандық студенттеріне арналған

Жұмыс бағдарламасы жұмыстың оқу жоспары және мамандықтың
элективті пәндер каталогы негізінде әзірленген 050727 «Азық-түлік
өнімдерінің технологиясы», С.Торайғыров атындағы ПМУ Ғылыми
кеңесінің отырысында бекітілген 20__ ж. «___» _____, № 15 хаттама

Кафедра отырысында ұсынылған
2009 ж. «18» қараша №5 хаттама

Кафедра меңгерушісі _____ Ж.А.Адамжанова

Агротехнология факультетінің оқу-әдістемелік кеңесімен
құпталған 2009ж. «30» қараша №3 хаттама
ОӘҚ төрайымы _____ М.Е. Жагипарова

КЕЛІСІЛДІ

Факультет деканы _____ Т.К. Бексеитов «___» _____ 2009ж.

ЖЖӘҚБ ҚҰПТАЛҒАН

1. Пән мақсаты мен міндеттері

1.1. Пәнді жүргізу мақсаты.

"Санитария және гигиена" курсына қоршаған орта факторларына және азық-түлік тағамдары кәсіпорындарының тұрақтануына, технологиялық құрал-жабдықтарға, ыдыстарға және қаптама материалдарына қойылатын санитарлық және гигиеналық талаптарды қарастырады.

Еңбек ету гигиенасын, жұмысшылардың жеке бас гигиенасын қарастырады.

Студенттерге тамақ өндіру кәсіпорындарында гигиеналық және санитарлық жағдай мен оны бақылау әдістері бойынша білім беру.

1.2. Пән міндеттері:

- санитария мен гигиенаның маңызы мен мақсатын оқыту;
- қоршаған орта мен жеке бас гигиена талаптарымен таныстыру;
- гигиеналық және санитарлық бақылаудың заманауи әдістерімен таныстыру;
- азық-түлік қорларын санитарлық қорғау маңызы және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жолдарымен таныстыру.

білуге тиіс:

Пәнді оқу нәтижесінде студент азық-түлік тағамдары өндірісінің санитарлық және гигиеналық күйін анықтауды; өндіріс орындары мен қоршаған ортаны санитарлық-гигиеналық қорғауды ұйымдастыруды; азық-түлік өндірісінде жұмысшыларға қолайлы микроклимат пен жұмыс орнын ұйымдастыруды; санитарлық-гигиеналық әдістерін **білуге тиіс**.

Түсінігі болу керек:

- сапаның гигиеналық көрсеткіштерін анықтау жолдары туралы;
- санитарлық-гигиеналық нормативтер талабын қолдану жолдары туралы;
- азық-түлік тағамдарын сату кезінде санитарлық-гигиеналық бақылау жүргізу жолдары туралы.

Қолынан келу керек:

- санитарлық-гигиеналық көрсеткіштерді бақылау әдістері;
- микроклиматтың микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау тәсілдері.

Азық-түлік тағамдарын шығару өндірістері мен дайын өнімді сату кезінде санитарлық-гигиеналық бақылауды өткізу мен ұйымдастыруда **құзыретті болу**.

2. Пререквизиттер:

- 1) Мамаңдыққа кіріспе
- 2) Химия
- 3) Микробиология
- 4) Биохимия



3. Пәннің мазмұны

3.1 Пәннің тақырып бойынша жоспары					
№ п/п	Тақырыптың аты	Уақыт саны			
		Дәріс.	Тәжр.	Зерт.	СӨЖ
1	Санитария мен гигиена маңызы. Санитарлық- эпидемиологиялық бақылаудың мемлекеттік органдары.	2	2	-	4
2	Адам ағзасының тіршілігінде тамақтанудың маңызы	2	2	-	4
3	Тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі санитарлық-гигиеналық талаптар	4	4		12
4	Азық-түлік тағамдары өндірісіндегі биологиялық қауіпсіздік	3	3	-	9
5	Тағам өндірістеріндегі санитарлық- эпидемиялық режимдер мен персоналдың жеке гигиенасына қойылатын талаптар	4	4	-	12
Барлығы		15	15	-	90
3.1.2 Сыртай оқыту формасы					
1	Адам ағзасының тіршілігінде тамақтанудың маңызы	2	2	-	26
2	Тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі санитарлық-гигиеналық талаптар	2	2	-	26
3	Тағам өндірістеріндегі санитарлық- эпидемиялық режимдер мен персоналдың жеке гигиенасына қойылатын талаптар	2	2	-	26
Барлығы:		6	6	-	78

3. Пәннің мазмұны

3.2 Пәннің теориялық бөлімінің мазмұны

Тақырып 1. Санитария мен гигиена маңызы. Санитарлық-эпидемиологиялық бақылаудың мемлекеттік органдары

Санитария мен гигиена маңызы мен мақсаты. Санитарлық-эпидемиологиялық бақылаудың мемлекеттік органдары мен ұйымдары. Стандарттау мен метрологияның мемлекеттік комитеттері мен оның аймақтық органдары. Сауда, тауар сапасы және тұтынушылардың құқығын қорғаудың мемлекеттік инспекциясы мен оның аймақтық органдары.

Тақырып 2. Адам ағзасының тіршілігінде тамақтанудың маңызы

Тағамның құрамына кіретін негізгі заттар. Тағамның құрамына кіретін заттардың адам ағзасы үшін маңызы. Адам ағзасы үшін функционалды заттардың маңызы.

Тақырып 3. Тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі санитарлық-гигиеналық талаптар

Негізгі ережелер. Тамақ өнімдерін өндіру процесстеріне қойылатын санитарлық талаптар.

Тақырып 4. Азық-түлік тағамдары өндірісіндегі биологиялық қауіпсіздік

Биологиялық қауіпсіздік принциптері. Патогенді биологиялық нысандармен жұмыс істеуді ұйымдаруға қойылатын жалпы талаптар. Микробиологиялық зертханаларды жабдықтауға қойылатын талаптар.

Тақырып 5. Тағам өндірістеріндегі санитарлық-эпидемиялық режимдер мен персоналдың жеке гигиенасына қойылатын талаптар

Бөлмелерді жабдықтау мен тазалықта ұстауға қойылатын талаптар. Жұмыс режиміне қойылатын талаптар. Жеке қорғаныс құралдарын қолдануға қойылатын талаптар. Бөлмелерді тазартумен материалдарды залалсыздандыруға қойылатын талаптар. Өндірістік инфекция мен дезинфекция. Микроағзалардың өндірістегі маңызы. Дезинфекция әдістері.

3.3 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫСТАРДЫҢ МАЗМҰНЫ

ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫСТАРДЫҢ МАЗМҰНЫ МЕН ОЛАРДЫ ОРЫНДАУ ГРАФИГІ			
№	Тақырыптың аталуы	Мазмұны	Бақылау түрі
1	2	3	4
1	Санитария мен гигиена маңызы. Санитарлық-эпидемиологиялық бақылаудың мемлекеттік органдары.	Мемлекеттік ветеринарлық қызмет құрылымы	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
1	2	3	4

2	Адам ағзасының тіршілігінде тамақтанудың маңызы	Ас мәзірін құру. Адамның жұмсалатын энергиясын және өнімнің энергетикалық құндылығын есептеу	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
3	Тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі санитарлық-гигиеналық талаптар	Жұмысшылардың қолы мен жұмыс беттерінен шайынды алу әдістерімен танысу	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
4	Азық-түлік тағамдары өндірісіндегі биологиялық қауіпсіздік	Құрал-жабдықтарды профилактикалық дезинфекциядан өткізу . Судың тазалық дәрежесін анықтау.	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
5	Тағам өндірістеріндегі санитарлық-эпидемиялық режимдер мен персоналдың жеке гигиенасына қойылатын талаптар	Микробиологиялық зертханалардағы апат салдарын жою мен ауыздықтау бойынша жүргізілетін шаралар. Өндірістегі патогенді микрофлораны	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру

3.4 СӨЖ тапсырмалары

№	СӨЖ түрлері	Есеп беру формасы	Бақылау түрі	Сағат көлемі
1	Дәріс сабақтарына дайындық		Сабаққа қатысуы	7,5
2	Тәжірибелік сабақтарға дайындық, үй тапсырмаларың орындау	Жұмыс дәптері	Сабаққа қатысуы	7,5
3	Аудиториялық сабақтар мазмұнына кірмеген материалды зерделеу	Конспект	Коллоквиум	20
4	Семестрлік тапсырамларды орындау	Реферат	Қорғау	22
5	Бақылау жұмыстарға дайындық		МБ 1, МБ 2, (тестілеу)	8
Барлығы:				60

3.4.1 СӨЖМ тапсырмалары күндізгі оқу бөлімінің студенттеріне арналған

Тақырып 1. Қоршаған ауа. Ауаның күйі. Оның құрамы. Ауады кездесетін микроағзалар. Санитарлық-гигиеналық көрсеткіштері. Ауаны тазарту әдістері. Топырақ және оның санитарлық-гигиеналық маңызы.

Тақырып 2. Емдік диета түрлері. Адамның тамақтануымен атқаратын жұмысы арасындағы байланыс. Жасқа қарай ас мәзірін құру принциптері.

Тақырып 3. Сүт, ет, балық өндірістері мен қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында санитарлық-гигиеналық бақылау ерекшеліктері.

Тақырып 4. Су, ауа мен топырақты тазарту әдістері.

Тақырып 5. Дезинфекция үшін қолданылатын заттар.

сырттай оқу бөлімінің студенттеріне арналған

Тақырып 1. Санитария мен гигиена маңызы. Санитарлық-эпидемиологиялық бақылаудың мемлекеттік органдары.

Тақырып 2. Емдік диета түрлері. Адамның тамақтануымен атқаратын жұмысы арасындағы байланыс. Жасқа қарай ас мәзірін құру принциптері.

Тақырып 4. Азық-түлік тағамдары өндірісіндегі биологиялық қауіпсіздік

3.4.2 СӨЖ мазмұны күндізгі оқу бөлімінің студенттеріне арналған

Тақырып 1. Азық-түлік тағамдары өндірістерін орналастыру мен ұйымдастыруға қойылатын гигиеналық-санитарлық талаптар.

Тақырып 2. Адамның жасына қарай ас мәзірін жасау.

Тақырып 3. Сыра өндіру мен нан жабу өндірістеріндегі санитарлық-гигиеналық бақылау ерекшеліктері. Ет, сүт және балық өндірістерімен қоғамдық тамақтану орындарындағы санитарлық-гигиеналық бақылау ерекшеліктері.

Тақырып 4. Су, топырақ және ауаны тазарту ерекшеліктері. Микробиологиялық зертханалардағы ауа алмасуы мен ауаны тазарту әдістері. Құрал-жабдықтарды, қондырғылар мен тамақ өнімдерін залалсыздандыру әдістері.

Тақырып 5. Қаптау үшін қолданылатын материалдарға санитарлық-гигиеналық талаптар. Залалсыздандыру үшін қолданылатын заттар.

Сырттай оқу бөлімінің студенттеріне арналған

Тақырып 1. Қоршаған ауа. Ауаның күйі. Оның құрамы. Ауады кездесетін микроағзалар. Санитарлық-гигиеналық көрсеткіштері. Ауаны тазарту әдістері. Топырақ және оның санитарлық-гигиеналық маңызы.

Азық-түлік тағамдары өндірістерін орналастыру мен ұймдастыруға қойылатын гигиеналық-санитарлық талаптар.

Тақырып 2. Адамның жасына қарай ас мәзірін жасау.

Тақырып 3. Сыра өндіру мен нан жабу өндірістеріндегі санитарлық-гигиеналық бақылау ерекшеліктері. Ет, сүт және балық өндірістерімен қоғамдық тамақтану орындарындағы санитарлық-гигиеналық бақылау ерекшеліктері.

Тақырып 4. Микробиологиялық зертханалардағы ауа алмасуы мен ауаны тазарту әдістері. Құрал-жабдықтарды, қондырғылар мен тамақ өнімдерін залалсыздандыру әдістері. Құрал-жабдықтарды, қондырғылар мен тамақ өнімдерін залалсыздандыру әдістері.

Тақырып 5. Қаптау үшін қолданылатын материалдарға санитарлық-гигиеналық талаптар.



Мамандықтың (тардың) жұмыс бабындағы оқу жоспарынан үзінді көшірме 050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы»
Пәннің атауы - «Тағам өндірістерінің санитариясы мен гигиенасы»

Оқу формасы	Бақылау формасы						Білім алушылардың жұмыс көлемі, сағатпен			Курс және семестр (сағаттарды) бойынша сағаттарды бөлу					
	емт.	сын.	КЖ	КЖ	ЕКЖ	жұм.Бақыл.	барлығы			дәр	Тәж.	зер	дәр	тәж	СӨЖ
							жалпы	ауд	сөж						
очная на базе ОСО	5						90	30	60	3 семестр			4 семестр		
													15	15	60
Заочная на базе ССО	4						90	12	78	3 семестр			4 семестр		
													6	6	117

Қолданылған әдебиеттер тізімі

Негізгі

1. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Экономика. 1991
2. Экспертиза пищевых продуктов.-М.,2002.- 65с.
3. 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.
4. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии общепита: Учеб. пособие.

Қосымша

5. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров.- Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та. 1996
6. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. 3-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сибирское книжн. изд-во. 2002
7. Шарковский Е.К. Гигиена продовольственных товаров: Учеб. пособие– М.: Новое знание. 2003
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: ИРПО. 2000

9. Мартинчик А.Н. и др. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Высш. Школа 2000
10. Васильев Л.Г. Гигиеническое и противозoonиологическое обеспечение производства молока и молочных продуктов. – М.: Агропромиздат. 1990
11. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов.- М.: РИФ «Антиква» 1994
12. Хоменко В.И. Гигиена получения и ветсанконтроль молока по государственному стандарту.- К.: Урожай. 1990
13. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов / Ю.И. Бойков, М.П. Бутко. 1983
14. Поляков А.А., Богаров Д.А., Шептулин В.П. Ветеринарная санитария и гигиена предприятий мясной и молочной промышленности. – М.: Легкая и пищевая промышленность. 1983
15. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания.- М.: Пищевая пром-ть. 1999
16. Доценко В.А. Санитарно-гигиенический контроль за организацией общественного питания.- Л.: Медицина. 1986