

Самостійна робота № 1

Розділ 1. Санітарні вимоги до розміщення, будови і утримання промислових підприємств.

Тема: Вступ. Розміщення промислових підприємств.

Питання: 1. Роль промислової санітарії в підвищенні культури виробництва і випуску продукції високої якості. – 2 год.

Мета: ознайомити студентів з роллю промислової санітарії в підвищенні культури виробництва і випуску продукції високої якості.

Вид контролю: усне опитування.

Міжпредметні зв'язки: технічна мікробіологія, біохімія вина, технологія виноробства, ТХК виробництва.

Використана література:

1. Й.С. Білоруська, Основи мікробіології, санітарії та гігієни, - К – «Техніка», 2003, стор. 76

2. В. П. Прокофьев, Производственная санитария на предприятиях пищевой промышленности, - М – Высшая школа, 1967, стор. 4 - 6.

3. Т.И. Полуторнова, А.В. Шведова, Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности, - М – « Пищевая промышленность» 1979. стор. 3-5

4. В.Ф. Григоренко, Промислова санітарія, Навчально-методичний посібник для вищих навчальних закладів I – II рівнів акредитації, 2007.

Питання для контролю:

1. Яка роль промислової санітарії в підвищенні культури виробництва?
2. Які задачі промислової санітарії на виробництві?
3. Що вивчає наука гігієна?
4. Що вивчає санітарія?
5. Що вивчає наука гігієна харчування?

Методичні вказівки:

При самостійному вивченні питання слід чітко знати, що на підприємствах харчової промисловості особливо необхідно суворе дотримання гігієнічного режиму технологічних процесів, правил виробничої санітарії, особистої гігієни і вимог санітарно-бактеріологічного контролю. Виконання цих вимог повинно забезпечити високу якість і повноцінність випускаємих харчових продуктів.

При опрацюванні питання слід запам'ятати, що промислова санітарія на підприємствах харчової промисловості є комплексом практичних санітарних заходів, які проводяться на основі висновків і рекомендацій різних галузей гігієнічної науки – гігієни харчування, гігієни праці. Проведення санітарних заходів на виробництвах повинно забезпечити: здорові умови праці на виробництві, захист атмосферного повітря, водоймищ і ґрунту від забруднення викидами виробництв харчової промисловості; гарні санітарні показники якості виробляємої продукції при її виробництві, зберіганні і транспортуванні.

З промисловою санітарією тісно пов'язана така наука як гігієна.

Гігієна – медична наука, яка вивчає вплив на здоров'я людини навколишнього середовища через повітря, воду і харчові продукти.

Складовою частиною гігієни є **гігієна харчування** – наука, яка вивчає проблеми, пов'язані з харчуванням людини (хімічний вміст і харчова цінність продуктів, санітарно-гігієнічні умови виробництва).

Санітарія – це практичне втілення у життя гігієнічних заходів та вимог.

Промислова санітарія розробляє заходи для здійснення необхідних санітарно-гігієнічних умов під час виробництва продуктів харчування, їх зберігання, транспортування та реалізації, а також – заходи для підвищення біологічної цінності харчових продуктів, контролю за якістю продуктів і попередження харчових отруєнь.