

«Астана медицина университеті» АҚ
Спорт медицинасы курсымен профилактикалық медицина
және тағамтану кафедрасы

Тақырыбы: Керамикадан жасалған ыдыстарға
қойылатын гигиеналық талаптар.

Орындаған: Тұрғынова Ж.О

Тексерген: Әбдікерімова І.С

Топ: 407 ҚДС

Астана 2016

Жоспар:

I. Кіріспе

II. Негізгі бөлім

- 1. Керамикалық ыдыстардың түрлері*
- 2. Балшықтан әшекейленген ыдыстар*
- 3. Фаянс және фарфор ыдысы*
- 4. Майолика ыдысы*

III. Қорытынды

IV. Пайдаланылған әдебиеттер

Кіріспе

Керамика - қыштан керамикалық бұйымдарды жасау өнері. Көзеші күнделікті шыныаяқ пен тәрелкелерді 5000 жылдан аса уақыт бойына жасап келеді. Керамикалық бұйымдардың үлгілері ретінде саз балшықтан жасалған табақшаларды, гректік және қытайлық құмыралар мен бастарды, сонымен қатар саз мүсіндерді алуға болады.

- Керамикалық ыдыстар бекітілген үлгіге пішіні, көлемі, декорациясы, қалыңдығы, механикалық мықтылығы, химиялық және термиялық тұрақтылығы, жарық өтуі, түсі және басқада көрсеткіштері бойынша сәйкес келуі керек. Оның сыртқы түрі әдемі, дұрыс пішінді және көлемді, құрылымы ыңғайлы болуы тиіс. Керамикалық ыдыс көбінесе арнаулы керамикалық сырлармен әрленеді. Керамикалық ыдыстардың фарфордан, фаянстан, майоликадан, қыштан жас алынған түрлері бар.

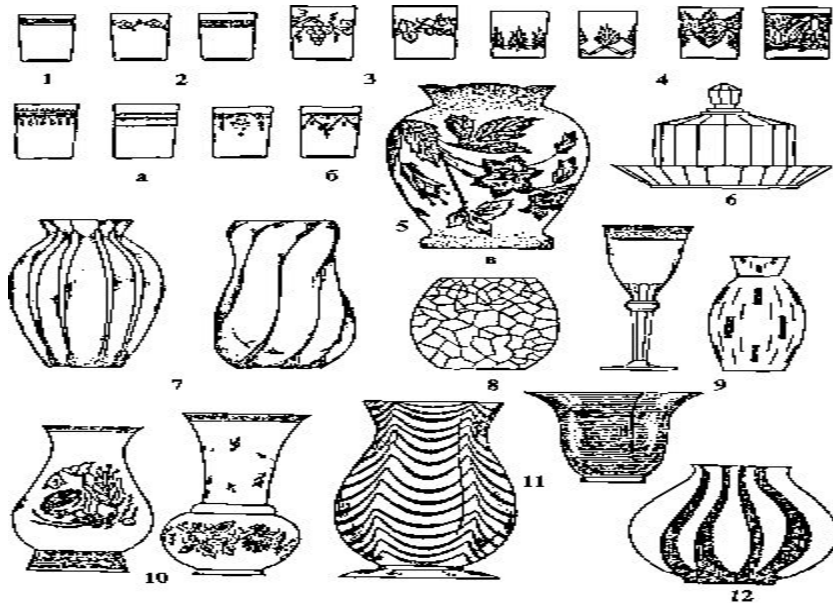


Балшықтан әшекейленген ыдыстар

- Қыштан жасалған ыдыстар қазіргі кезде көп қолданысқа ие емес. Оларды жасау үшін пешке күйдірілген балшық қолданылады. Ыдыстың ішкі және сыртқы бетіне кремниц қышқылын, калий, натрий және басқа металдарды сонымен қоса қорғасын тотығын еріте қоспаларды қолдана отырып, шыны әшекейлерді жабыстырады. Қыш ыдыстардың жабындысын жасау үшін ерекше сорттағы құрамында шамамен 12% қорғасыны бар фриттировандық жылтырақ қолданылады.



- Фриттировандық жылтырақ жоғары берік қасиетке ие және қорғасынның жеңіл еритін байланыстары жоқ. Эмальдалған және қыш ыдыстарды шығаратын өндірістік орындарда санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің жергілікті органдары эмаль мен жылтырақтың сапасын бақылау жұмыстарын жүргізу керек.



Фаянс және фарфор ыдысы



Фаянс ыдыс кеуек, ылғал сіңірген, ақ түсті болады, ыдыстың жұқа жерінен де сәуле көрінбейді. Мөлдір көзе жалатылады. Шерткенде көмескі дыбыс шығарады. Фаянс ыдыстың беріктігі фарфор ыдыс қақарағанда шамамен 15—25%-ке төмен, әрі одан едәуір жеңіл. Ас үйде пайдалануға ыңғайлы - құмыра, азық-түлік салатын, сүт сақтайтын ыдыстар т. б.

Фарфор ыдыс түсі ақ, қышқылға (лимон, сірке қышқылына) төзімді, қатты көзе жалатылған жылтыр (пышақпен сызғанда да сызат түспейді) әрі жұқа болады. Фарфор ыдысты шерткенде одан сыңғырлаған әсем дыбыс шығады. Фарфор ыдыстың басқа керамикалық бұйымдардан ерекше тек өзіне тән белгісі — оның ақ түсті болатындығы, жұқа жерінен сәуле көрінеді. Фарфор ыдыс кейде алуан түсті болып не түрлі түсті көзе жалатылып та жасалынады.



- Майолика ыдыс кеуектеніп келеді де сыртына қышқыл көзе (кейде темір түстес) жалатылады. Фаянсқа ұқсас ақ майолика ыдыстар да болады. Майоликадан негізінен құмыра, нансалғыш, май салғыш, конфет салғыш, гүл вазасы, күл салғыш сияқты заттар жасалады



Қорытынды

Қазақстанда қазіргі заманғы керамика өндірісі 20 ғ-дың 50-жылдарынан бастап өрістеді. Күйдірілген кірпіш өндіретін жүзден астам қыш зауыты іске қосылды. Алматыдағы керамикалық тәжірибе зауыты алуан түрлі сәндік, тұрмыстық бұйымдар шығарды. Астана техникалық фарфор зауыты, керамика комбинаты, Фарфор зауыты, Ленгердегі керамикалық құбыр 3-ты, Қапшағай фарфор зауыты заманауи талаптарға сай керамикалық бұйымдар шығарады.

Пайдаланылған әдебиеттер

- **Негізгі:**

1. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. учеб. заведений/ Королев А.А. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 528с.
2. Шарманов Т. Гигиена питания Алматы, 2006. – 154с.
3. Гигиена питания./Учебное пособие для студентов/ под редакции Шарманова Т.Ш. 2013. 210 с.
4. Нутрициология: учебник/Л.З. Тель, Е.Д.Даленов, А.А. Абдулдаева, И.Э.Коман. – М.: Литтера, 2015.
5. А.И.Горшков, О.В.Липатова. Гигиена питания. 1987.

- **қосымша:**

1. Терехин С.П., Ахметова С.В. Лечебное питание (учебно-методическое пособие). Караганда. – 2005. – 385с.
2. Шарманов Т.Ш. Казахстан в контексте глобальных проблем питания - Алматы: Баспа, 2000. - 224с.