

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**КАФЕДРА БІОЛОГІЇ ПРОДУКТИВНОСТІ ТВАРИН  
ІМЕНІ АКАДЕМІКА О.В. КВАСНИЦЬКОГО**

**СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
(обов'язкова навчальна дисципліна)**

**ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ**

Розробник  
**Чижанська Наталія** –  
доцент кафедри біології продуктивності тварин  
імені академіка О.В. Квасницького,  
к.біол., наук, доцент

**Полтава  
2022 р.**

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ГІГІЕНА І САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ
Місце в індивідуальному навчальному плані здобувача вищої освіти	вибіркова фахова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	Кафедра <u>Біології продуктивності тварин імені академіка О.В.Квасницького</u>
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: <b>ЧИЖАНСЬКА Наталія</b> , кандидат біологічних наук, доцент Контакти: ауд. 442, (корпус 4) ел. пошта:nataliia.chyzhanska@pdaa.edu.ua, моб. телефон +380996210787, сторінка викладача <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/chyzhanska-nataliya-vasylivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/chyzhanska-nataliya-vasylivna</a>
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання: біологія, хімія, біоетика і біобезпека,

## Заплановані результати навчання

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** формування у здобувачів вищої освіти системи знань і навиків з організаційних, управлінських функцій в процесі діяльності підприємств харчування, у тому числі, по організації санітарного режиму підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства, та санітарно-гігієнічних вимог до виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів в умовах харчових підприємств.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** надати майбутнім фахівцям необхідний комплекс знань і практичних навиків з тим, щоб професійно здійснювати: санітарний контроль за обладнанням та устаткуванням переробних підприємств; забезпечення гігієнічно-санітарного контролю харчових продуктів на всіх етапах технологічної переробки, гігієнічно-санітарний контроль за проектуванням і будівництвом харчових підприємств; впровадження в практику харчових підприємств сучасних ощадних технологій переробки та зберігання продукції; планування і реалізація комплексних санітарних, еколого-гігієнічних заходів, спрямованих на оптимізацію екологічного середовища на підприємстві.

## Компетентності:

### Загальні:

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

**фахові:**

ФК 13. Здатність використовувати спеціальні знання для проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

**Програмні результати навчання:**

РН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.

**Програма та структура навчальної дисципліни:**

**Структура (тематичний план) навчальної дисципліни  
денна форма навчання**

Назви тем	Кількість годин			
	денна форма: ЗС (ТВППТ)_бд_2021 (ФК)			
	усього	у тому числі		
л		п	с.р.	
4 семестр				
<b>Тема 1.</b> Основні поняття в санітарії та гігієні, вимоги до сировини, продукції та виробництва.	15	2	3	10
<b>Тема 2.</b> Санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості.	15	2	3	10
<b>Тема 3.</b> Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.	15	2	3	10
<b>Тема 4.</b> Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах.	15	2	3	10
<b>Тема 5.</b> Гігієна та санітарія працівників на підприємствах харчової промисловості	15	2	3	10
<b>Тема 6.</b> Гігієнічні вимоги до санітарної обробки устаткування на підприємствах харчової промисловості.	15	2	3	10
<b>Тема 7.</b> Гігієнічна та санітарна характеристика факторів зовнішнього середовища	15	2	3	10
<b>Тема 8.</b> Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах.	15	2	3	10
<b>Усього годин</b>	<b>120</b>	<b>16</b>	<b>24</b>	<b>80</b>

## Оцінювання результатів навчання

### Форми контролю результатів навчання денна форма навчання

Програмні результати навчання	Форма контролю				
	Опитування	Виконання практичних робіт та їх захист	виконання завдань самостійної роботи:	Контрольна робота	Разом
	Максимальна кількість балів	Максимальна кількість балів	Максимальна кількість балів	Максимальна кількість балів	Максимальна кількість балів
ПРН 1	32	24	24	20	100

#### Трудомісткість:

Загальна кількість годин - 120 год.

Кількість кредитів – 4

Форма семестрового контролю – залік.

#### Політика навчальної дисципліни

Відвідування занять є обов'язковим. Вивчення дисципліни передбачає самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю у встановлений термін. Використання телефонів і комп'ютерних засобів можливо з дозволу викладача, за необхідності. Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. Обов'язково повинні бути посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей.

Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності в Полтавському державному аграрному університеті наведені на сторінці: <https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf>. Організаційні процеси навчання за програмами академічної мобільності регламентуються Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті (розповсюджується лише на обов'язкові компоненти освітньої програми або їх частини) перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.

### **Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:**

Презентації, відеоролики.

### **Рекомендовані джерела інформації:**

#### **Основні:**

1. Бергілевич О.М., Касянчук В.В., Власенко І.Г. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум: навч. посіб. Суми: Університетська книга, 2010. 205 с.
2. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Підручник. Суми: Університетська книга, 2012. 399 с.
3. Корзун В.Н. Гігієна харчування. Київ: КНТЕУ, 2003. 236с.
4. Федорченко Ф., Піроженко О. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Харків: Фактор, 2004. 164с.
5. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва, Київ, 2005. 800с.

#### **Допоміжні**

1. Бусенко О.Т., Столюк В.Д., Могильний О.Й. Технологія виробництва продукції тваринництва. Київ: Вища освіта, 2005. 496 с.
2. Малигіна В. Д., Ракша- Слюсарєва О.А., Ракова В.П.. Мікробіологія та фізіологія харчування. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів освіти I-IV рівнів акредитації. та ін. Київ: Кондор, 2009. 242с.

#### **Інформаційні ресурси мережі Інтернет**

1. <http://www.restaurator.ru>
2. <http://services.rol.ru>
3. <http://www.fsis.usda.gov>
4. <http://www.turopa.eusurv.org>