

**СИЛАБУС навчальної
ДИСЦИПЛІНИ
«ГІГІЄНА і САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ
ПІДПРИЄМСТВ»**

Рівень вищої освіти	Бакалавр
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	Спеціальність 181 Харчові технології <i>Освітньо-професійна програма Харчові технології</i> 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <i>Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i> 241 Готельно – ресторанна справа <i>Освітньо-професійна програма Готельно – ресторанна справа</i>
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Курс, семестр	Курс I, II, семестр 2, 4
Трудомісткість	120 годин (4 кредити)
Мова(и) викладання	Українська
ННІ / факультет, кафедра	Технологій тваринництва та продовольства, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника(ів)	Ільченко Марія Олександрівна, кандидат с.-г. наук, старший дослідник, e-mail: mariia.ilchenko@pdau.edu.ua тел. 0506315824
Мета вивчення навчальної дисципліни	Сформувати у здобувачів вищої освіти системи знань щодо ролі та завдань санітарії та гігієни у життєдіяльності людини; гігієнічних вимог до проектування, будівництва та реконструкції підприємств харчової промисловості; основ санітарно-гігієнічного режиму підприємства; методів гігієнічного та санітарного контролю виробництва.
Компетентності	- загальні: ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища. - фахові: ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства. 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.

<p>Результати навчання</p>	<p>РН 1. Забезпечувати дотримання параметрів та контролювати технологічні процеси з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 2. Навчати співробітників підприємства сучасних та нових компонентів технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 6. Впливати на дотримання вимог щодо збереження навколишнього середовища.</p> <p>РН 16. Впроваджувати і використовувати на практиці науково обґрунтовані технології виробництва і переробки продукції тваринництва.</p> <p>РН 17. Розробляти і ефективно управляти технологічними процесами переробки продукції тваринництва.</p>
<p>Методи навчання</p>	<p>МН 1 Словесні методи (лекція, розповідь пояснення);</p> <p>МН 2 Наочні методи (демонстрування);</p> <p>МН 3 Практичні методи (робота з навчально-методичною літературою: конспектування); методи самостійної роботи вдома.</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Значення санітарії і гігієни в системі підприємств харчової промисловості.</p> <p>Тема 2. Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі.</p> <p>Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств.</p> <p>Тема 4. Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції.</p> <p>Тема 5. Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі.</p> <p>Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до питної води підприємств харчових виробництв.</p> <p>Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчової промисловості.</p> <p>Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників підприємств харчових виробництв.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Навчальні досягнення здобувачів вищої освіти за результатами вивчення тем та курсу оцінюються у відповідності до форм поточного та семестрового оцінювання результатів навчання.</p> <p>Формами поточного контролю знань здобувачів вищої освіти є: Опитування, виконання вправ на практичних заняттях, контрольна робота, виконання завдань самостійної роботи. Для здобувачів вищої освіти заочної форми навчання – контрольна робота.</p> <p>Форма семестрового контролю – залік.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>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 з коректними текстовими запозиченнями у межах встановлених норм. Обов'язково повинні бути посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей.</p>

	<p>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.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи.</p> <p>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. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Годівля тварин і технологія кормів, розведення сільськогосподарських тварин, біохімія, гігієна тварин, екологія в тваринництві, заготівля, зберігання та контроль якості кормів, навчальна практика «Основи фахової діяльності».</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Презентації, відеоролики.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основна</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Головка М. П., Власенко І.Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навчальний посібник. – Х.: Світ Книг, 2022. – 218 с. 2. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів на пряму підготовки 6.051701 – „Харчові технології та інженерія” фахівців освітньо - кваліфікаційного рівня „бакалавр”/ Укл.:

	<p>Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2015. - 112 с.</p> <p>3. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181- харчові технології/ Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2018. –106 с.</p> <p>4. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.</p> <p style="text-align: center;">Допоміжна</p> <p>1. Грегірчак Н.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництв: Конспект лекцій з дисципліни „Мікробіологія і санітарно-гігієнічний контроль виробництв” для студ. напр. 051401 „Біотехнологія” ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2011. – 175с..</p> <p>3. Рудавська Г.Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. – 409 с.</p>
Рік введення	2023