

**ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
<b>Код і найменування спеціальності,</b>	G13 Харчові технології H2 Тваринництво H5 Водні біоресурси та аквакультура J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма Харчові технології Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Водні біоресурси та аквакультура Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
<b>Курс, семестр</b>	2 курс, 4 семестр
<b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120, з яких: лекцій – 16 год, практичних занять - 24 год. Форма семестрового контролю - залік
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Факультет, кафедра</b>	Факультет технологій тваринництва та продовольства, Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
<b>Контактні дані розробника</b>	Викладач: Мироненко Олена, канд. с.г. н., доцент Контакти: ауд. 444 (навчальний корпус 4) <a href="mailto:olena.myronenko@pdau.edu.ua">olena.myronenko@pdau.edu.ua</a> сторінка викладача: <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/myronenko-olena-ivanivna">https://www.pdau.edu.ua/people/myronenko-olena-ivanivna</a>

**МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ**

<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Відсутні
<b>Компетентності</b>	Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на підприємствах харчової галузі для випуску безпечних харчових продуктів.
<b>Результати навчання</b>	Застосовувати отримані знання в галузі санітарії та гігієни з метою гігієнічного та санітарного контролю виробництва.

**РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)**

формування у здобувачів вищої освіти ціннісного ставлення до комунікації, лідерства, керування емоціями, особистісного розвитку

**МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

формування у здобувача вищої освіти професійної культури дотримання вимог гігієни і санітарії харчових підприємств, набуття здобувачів вищої освіти теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Тема 1. Значення санітарії і гігієни в системі підприємств харчової промисловості.  
 Тема 2. Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі.  
 Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств.  
 Тема 4. Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції.  
 Тема 5. Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі.  
 Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до питної води підприємств харчових виробництв.  
 Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації та функціонування підприємств харчової промисловості.  
 Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників підприємств харчових виробництв.

### МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

МН 1. словесні методи; МН 3. практичні методи; МНСР 1. методи самостійної роботи вдома; МНІ 4. комп'ютерні і мультимедійні методи.

### ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у додатку до силабусу.

### ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

завдання практичних робіт виконуються під час проведення практичних занять, завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної теми. Перескладання видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів.

- щодо академічної доброчесності

здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Списування під час контрольних заходів заборонені (у т. ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час проведення он-лайн тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ:

<https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>

- щодо відвідування занять

відвідування занять є обов'язковим; при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти

на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, Udemy, EdEra тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті

	здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
<b>- щодо оскарження результатів оцінювання</b>	оскарження результатів оцінювання відбувається відповідно до розділу 5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті.
<b>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</b>	
<i>Основні</i>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Головка М. П., Власенко І.Г., Головка Т. М., Семко Т. В., Головка Т. М Гігієна та санітарія переробних підприємств: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2022. 218 с.</li> <li>2. Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Колонтаєвський О.П. Гігієна і санітарія : підручник. Харків. 2022. 246 с.</li> <li>3. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Серік М. І., Старостенко Б. О., Газзаві-Рогрзіна Л. В. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти. Харків: ХДУХТ, 2021. 246 с.</li> <li>4. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Дмитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2019. 170 с.</li> <li>5. Педенко А.І. Гігієна і санітарія харчування: Підручник. Київ: Світ книг, 2019. 270 с.</li> <li>6. Федорів В. М, Стечишин М. С., Мартинюк А. В., Медведчук Н. К. Проектування підприємств харчової промисловості. Центр навчальної літератури (ЦНЛ), 2025. 394 с.</li> </ol>	
<i>Допоміжні</i>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-ХІІ. : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12</a></li> <li>2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023- ХІІ. Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30. : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12</a></li> <li>3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07. 2002 р. : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02</a></li> <li>4. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво: СанПін 42-123-5777-91. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91</a></li> <li>5. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень : ДСН 3.3.6.042-99 : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99">https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99</a></li> <li>7. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування : ДСП 4.4.5.078-2001 : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/ru/v0139488-01">https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/ru/v0139488-01</a></li> </ol>	
<b>Реквізити затвердження</b>	Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького протокол від 01.09.2025 № 1

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни**

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	виконання вправ на практ. зан.	виконання завдань сам. роботи	розв'язув. тестів	
<b>Тема 1. Значення санітарії і гігієни в системі підприємств харчової промисловості.</b>		4		4
1. Значення санітарії і гігієни в системі підприємств харчової промисловості.	4			4
<b>Тема 2. Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі.</b>		4		4
2. Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі.	4			4
3. Ризики на переробних підприємствах.	4			4
<b>Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств.</b>		4		4
4. Охорона навколишнього середовища під час експлуатації на окремих переробних підприємствах.	4			4
5. Загальна характеристика очисних споруд переробних підприємств.	4			4
<b>Тема 4. Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції.</b>		4		4
6. Гігієна при техногенному забрудненні харчових продуктів.	4			4
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до якості харчових продуктів.	4			4
8. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів.	4			4
<b>Тема 5. Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі.</b>		4		4
9. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація виробничих приміщень підприємств харчової промисловості.	4			4
<b>Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до питної води підприємств харчових виробництв.</b>		4		4
10. Вимоги до якості води та її підготовка в окремих харчових виробництвах.	4			4
<b>Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації та функціонування підприємств харчової промисловості.</b>		4		4
<b>Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників підприємств харчових виробництв.</b>		4		4
11. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу.	4			4
12. Основи профілактики харчових захворювань мікробного та немікробного походження в системі харчових підприємств.	4		20	24
<i>Разом</i>	<b>48</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>100</b>

**Форми поточного контролю знань здобувачів вищої освіти**  
*виконання вправ на практичних заняттях (0-4 бали)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4 бали	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей
1-2 бали	Виконані не всі завдання, відповідь середнього та нижче середнього рівня, не може відповісти на додаткові питання
0 балів	Потрібне повторне виконання

*виконання завдань самостійної роботи (0-4бали)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4 бали	Розкрита відповідь та повне виконання завдань самостійної роботи.
1-2 бали	Розкрита відповідь та неповне виконання завдань самостійної роботи, допускаються неточності.
0 балів	Потрібне повторне виконання

*розв'язування тестів (0-20 балів)*

Шкала та критерії оцінювання виконання тестового завдання (денна форма здобуття освіти)

Для здобувачів вищої освіти поточний контроль складається з тесту (варіантами відповідей). За вірну відповідь нараховується один бал. Максимальна кількість балів – 20.

Форма підсумкового контролю – залік.