

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Кафедра інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри інфекційної патології,
гігієни, санітарії та біобезпеки

 Сергій Передера

« 08 » лютого 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ГІГІЄНА ВИРОБНИЦТВА НА ХАРЧОВИХ ПОТУЖНОСТЯХ

Факультет ветеринарної медицини

Освітньо-професійна програма
Ветеринарна медицина

Спеціальність
211 Ветеринарна медицина,

Галузь знань 21 Ветеринарна медицина

Освітній ступінь Магістр

Полтава
2021/2022 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Гігієна тварин» для здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою Ветеринарна медицина, спеціальності 211 Ветеринарна медицина

Мова викладання: державна

Розробник: І. Лавріненко, к.вет.н., доцент.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки

Протокол від «08» лютого 2021 року № 9

1. Опис навчальної дисципліни

Елементи характеристики	Денна форма
Загальна кількість годин	120 год
Кількість кредитів	4,0
Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти	вибіркова
Рік навчання (курс)	2
Семестр	4
Лекції	16 год
Лабораторні	24 год
Самостійна робота	80 год
Вид семестрового контролю	Залік

2. Передумови для вивчення навчальної дисципліни

Навчальні дисципліни, які передують вивченню: «Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії».

3. Заплановані результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни є формування базових знань щодо дотримання вимог санітарії та гігієни виробництва на харчових потужностях.

Основні завдання навчальної дисципліни: сформувати у здобувачів вищої освіти розуміння важливості і необхідності дотримання вимог чинних законодавчих актів щодо санітарно-гігієнічних норм і вимог на харчових потужностях; ознайомити з методами оцінки і контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу; ознайомити із санітарно-гігієнічними вимогами до води і відходів виробничих цехів, санітарно-гігієнічних умовами зберігання і транспортування харчових продуктів.

Компетентності:

Загальні:

- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Фахові:

- Здатність розуміти гігієнічні вимоги до діяльності харчових потужностей.
- Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури необхідні для дотримання гігієнічних вимог на харчових потужностях для випуску зберігання, переробки та реалізації безпечних харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

РН 1. Володіти знаннями щодо гігієнічних вимог та санітарних заходів на харчових потужностях.

РН 2. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на харчових потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів.

4. Програма навчальної дисципліни

- Тема 1. Гігієнічні вимоги до потужностей.
- Тема 2. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю
- Тема 3. Поводження з харчовими відходами
- Тема 4. Вимоги щодо водопостачання.
- Тема 5. Вимоги до гігієни персоналу харчових потужностей.
- Тема 6. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів.

5. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Назви тем	Кількість годин				
	усього	В тому числі			
		Л	Л/З	С/Р	Н/П
Тема 1. Гігієнічні вимоги до потужностей	84	12	12	60	-
Тема 2. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю	2		2	-	-
Тема 3. Поводження з харчовими відходами	2		2	-	-
Тема 4. Вимоги щодо водопостачання	2		2	-	-
Тема 5. Вимоги до гігієни персоналу харчових потужностей	2		2	-	-
Тема 6. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів	28	4	4	20	-
Усього годин	120	16	24	80	-

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Годин
Тема 1. Гігієнічні вимоги до потужностей		
1	Санітарно-гігієнічні вимоги до тваринницьких приміщень і ферм та їх контроль	2
2	Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах та їх контроль	2
3	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баликів, копчених виробів та їх контроль	2
4	Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах та їх контроль	2
5	Санітарно-гігієнічні вимоги на рибопереробних підприємствах та їх контроль	2
6	Санітарно-гігієнічні вимоги реалізації харчових продуктів та їх контроль	2
Тема 2. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю		
7	Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю на харчових потужностях та їх контроль	2
Тема 3. Поводження з харчовими відходами		
8	Поводження з харчовими відходами на харчових потужностях	2
Тема 4. Вимоги щодо водопостачання		
9	Вимоги щодо водопостачання харчових потужностей	2
Тема 5. Вимоги до гігієни персоналу харчових потужностей.		
10	Вимоги до гігієни персоналу харчових потужностей	2
Тема 6. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів		
11	Загальні гігієнічні вимоги щодо поведження з харчовими продуктами	4
Разом		24

7. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Тема 1. Гігієнічні вимоги до потужностей		

1.	Сутність та основні принципи системи контролю НАССР	10
2	Обіг харчових продуктів на агропродовольчих ринках	10
3	Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей	10
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення харчових виробництв	10
5	Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах	10
6	Основи профілактики харчових захворювань інфекційної етіології на харчових потужностях	10
Тема 6. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів		
7	Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування	10
8	Гігієнічні принципи використання барвників та ароматизаторів у харчових продуктах	10
<i>Разом</i>		80

8. Оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
РН 1. Володіти знаннями щодо гігієнічних вимог та санітарних заходів на харчових потужностях.	Словесні (бесіда, розповідь-пояснення)	Виконання завдань самостійної роботи Контрольна робота
РН 2. Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на харчових потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів.	Словесні (бесіда, розповідь-пояснення) Практичні (виконання завдань на лабор. заняттях)	Виконання завдань на лабораторних заняттях

Критерієм успішного навчання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання.

Критерії успішного опанування програмних результатів навчання

Програмні результати навчання	Відсоток у підсумковій оцінці з навчальної дисципліни, %	Максимальна кількість балів	Мінімальний пороговий рівень оцінок, балів
РН 1	50	50	30
РН 2	50	50	30
Разом	100	100	60

Одним із обов'язкових елементів освітнього процесу є систематичний поточний контроль та підсумкова оцінка рівня досягнення програмних результатів навчання.

Форми оцінювання результатів навчання

Програмні результати навчання	Виконання завдань на лаб. зан.		Виконання завдань самостійної роботи		Контрольна робота	
	Мінімальна кількість балів	Максимальна кількість балів	Мінімальна кількість балів	Максимальна кількість балів	Мінімальна кількість балів	Максимальна кількість балів

РН 1	-	-	12	26	30	50
РН 2	18	24	-	-	-	-

Форма проведення підсумкового контролю згідно до робочого та навчального плану – залік.

9. Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	Викон. завд. на лаб.зан	Конт. робота	Викон. завд. самот. р.	
Тема 1. Гігієнічні вимоги до потужностей	12	50	20	15
Тема 2. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю	2		-	9
Тема 3. Поводження з харчовими відходами	2		-	6
Тема 4. Вимоги щодо водопостачання	2		-	20
Тема 5. Вимоги до гігієни персоналу харчових потужностей.	2		-	30
Тема 6. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів	4		6	20
Разом	24	50	26	100

10. Рекомендовані джерела інформації

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n851>
2. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29.04.2004 р. № 852/2004 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852>
3. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15#Text>
4. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12#Text>
5. Ветеринарно-санітарні правила для птахівничих господарств і вимоги до їх проектування <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0565-01#Text>
6. Демчук М.В. та ін Гігієна тварин: Підручник . Друге видання. – Харків: Еспада, 2006. – 520 с.
7. Храбустовский И.Ф.и др. Практикум по зоогигиене / И.Ф. Храбустовский, М.В. Демчук, А.П. Онегов: Под. ред. И.Ф. Храбустовского. –М.: Колос, 1984. – 270 с.