

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ

УКРАЇНИ

ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА

АГРАРНА АКАДЕМІЯ



ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ

МЕДИЦИНИ

КАФЕДРА

ІНФЕКЦІЙНОЇ ПАТОЛОГІЇ, ГІГІЄНИ,

САНИТАРІЇ ТА БІОБЕЗПЕКИ

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ

ДИСЦИПЛІНИ

ГІГІЄНА ВИРОБНИЦТВА

НА ХАРЧОВИХ ПОТУЖНОСТЯХ



РОЗРОБНИК

ЛАВРІНЕНКО ІННА

- доцент кафедри

інфекційної патології,

гігієни, санітарії та

біобезпеки

К.ВЕТ.Н, ДОЦЕНТ

ПОЛТАВА

2021 Р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>ГІГІЄНА ВИРОБНИЦТВА НА ХАРЧОВИХ ПОТУЖНОСТЯХ</b> факультетська вибіркова дисципліна
<b>Назва структурного підрозділу</b>	Кафедра інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>Лавріненко Інна</b> , к.вет.н., доцент Контакти: ауд. 5, навчальний корпус 1 сторінка викладача: <a href="mailto:inna.lavrinenko@pdaa.edu.ua">inna.lavrinenko@pdaa.edu.ua</a> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/lavrynenko-inna-viktorivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/lavrynenko-inna-viktorivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Другий (магістерський) рівень
<b>Спеціальність</b>	211 Ветеринарна медицина
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Навчальні дисципліни, які передують вивченню: «Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії»
<b>Мова викладання</b>	Державна

*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-гігієнічними умовами зберігання і транспортування харчових продуктів.

### *Заплановані результати навчання*

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
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.	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.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
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.	

## **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.

## **Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання**

<b>Елементи характеристики</b>	<b>Денна форма навчання набір 2020 р.</b>
Рік навчання (курс)	II
Семестр	4
Кількість кредитів	4,0
Загальна кількість годин	120
Лекції (годин)	16
Лабораторні (годин)	24
Самостійна робота (годин)	80
Форма підсумкового контролю	залік

## **Процедури і політика курсу**

**Академічна доброчесність.** Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державної аграрної академії. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання завдань на лабораторних заняттях і під час самостійної роботи. Студенти повинні бути коректними і доброзичливими у спілкуванні з викладачами та іншими здобувачами, не допускати розповсюдження неправдивої інформації, незаконного заволодіння майном інших осіб тощо.

**Відвідування занять та перескладання.** Відвідування лекцій та лабораторних занять є обов'язковим. В разі пропущення лекцій без поважних причин студент готує реферат з пропущеної теми. Завдання лабораторних занять, самостійної роботи, контрольна робота, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (20 %). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату.

**Правила поведінки на лабораторних заняттях.** Обов'язковий інструктаж зі студентами щодо безпеки життєдіяльності під час лабораторних занять. На заняттях необхідно дотримуватись правил техніки безпеки.

**Гарантування рівного доступу до здобуття вищої освіти особами з особливими потребами.** Наявність навчально-методичного забезпечення дисципліни на платформі Moodle. За бажанням осіб з особливими потребами приймання контрольних робіт та завдань здійснюється викладачем в індивідуальному порядку в умовах аудиторії чи онлайн.

## Система нарахування балів

Види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Виконання завдань на лабораторних заняттях	24
Виконання завдань самостійної роботи	26
Контрольна робота	50
Максимальна кількість балів	100

## Система оцінювання навчальних досягнень студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Інформаційні джерела:

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.