

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

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

**СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

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	ГІГІЕНА І САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ
Місце в індивідуальному навчальному плані	Факультетська вибіркова дисципліна
Назва структурного підрозділу	Кафедра <u>Біології продуктивності тварин імені академіка О.В.Квасницького</u>
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	<i>Викладач: ЧИЖАНСЬКА Наталія, кандидат біологічних наук, доцент</i> <i>Контакти: ауд. 442, (корпус 4)</i> ел. пошта:nataliia.chyzhanska@pdaa.edu.ua, моб. телефон +380996210787, сторінка викладача https://www.pdaa.edu.ua/people/chyzhanska-nataliya-vasylivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність Освітня програма	Спеціальність 181 Харчові технології <i>ОПП Харчові технології</i> Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва <i>ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва.</i>
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання: біологія, хімія.

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_2022 (ФК)			
	усього	у тому числі		
л		п	с.р.	
4 семестр				
Тема 1. Основні поняття в санітарії та гігієні, вимоги до сировини, продукції та виробництва.	15	2	3	10
Тема 2. Санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості.	15	2	3	10
Тема 3. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.	15	2	3	10
Тема 4. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах.	15	2	3	10
Тема 5. Гігієна та санітарія працівників на підприємствах харчової промисловості	15	2	3	10
Тема 6. Гігієнічні вимоги до санітарної обробки устаткування на підприємствах харчової промисловості.	15	2	3	10
Тема 7. Гігієнічна та санітарна характеристика факторів зовнішнього середовища	15	2	3	10
Тема 8. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах.	15	2	3	10
Усього годин	120	16	24	80

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, здобутих 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. 236 с.
4. Федорченко Ф., Піроженко О. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Харків: Фактор, 2004. 164 с.
5. Якубчак О.М., Хоменко В.І., Мельничук С.Д. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва, Київ, 2005. 800 с.

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. 242 с.

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>