МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра ветеринарної медицини та гігієни

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
_____ Дмитро БАБЕНКО
«08» ____07____ 2023 р.

Гарант освітньої програми
_____ Олена ПЕТРОВА
«27» ____06____ 2023 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Гігієна та санітарія харчових виробництв»

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітньо - наукова програма	«Харчові технології»
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	6-й
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладач	Бондар Алла Олександрівна, к. с.-г. н., доцент aobondar@mnau.edu.ua

Розглянуто на засіданні кафедри ветеринарної медицини та гігієни
Протокол № 13 від «20» червня 2023 року.
Завідувач кафедри Імінжон ЛУМЕДЗЕ

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від «26» червня 2023 року.
Голова науково-методичної комісії Галина КАЛИНИЧЕНКО

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.
Протокол № 11 від «27» червня 2023 року.
Голова вченої ради Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2023

1. Призначення навчальної дисципліни	Дисципліна «Гігієна та санітарія харчових виробництв» вивчає закономірності впливу (позитивного й негативного) чинників зовнішнього та навколишнього середовища на здоров'я людей, а також фізіологічної, побутової та виробничої діяльності людей на зовнішнє та навколишнє середовище.
2. Мета навчальної дисципліни	Метою дисципліни «Гігієна та санітарія харчових виробництв» є формування у здобувачів вищої освіти професійної культури дотримання вимог гігієни та санітарії переробних підприємствах, 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.
3. Компетентності	*Інтегральна компетентність:* Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій. *Загальні компетентності:* *ЗК01.*Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. *ЗК02.*Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями *ЗК03.*Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. *ЗК09.* Навички здійснення безпечної діяльності. *ЗК10.*Прагнення до збереження навколишнього середовища. *ЗК11.*Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. *Фахові (предметні) компетентності спеціальності:* *ФК13.* Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. *ФК14.* Здатність управляти технологічними процесами з використанням технологічного, інформаційного та програмного забезпечення. *Програмні результати навчання:* *ПРН02.*Знати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової

	продукції. *ПРН15.*Формувати і відстоювати власну думку та громадянську позицію, діяти соціально свідомо та відповідально. ПРН16.Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	- санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки молока і молочних продуктів; - санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки риби та морепродуктів; - санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки м'яса та м'ясних продуктів.
вміти:	- розробляти заходи щодо дотримання належного санітарного стану на підприємствах з переробки м'яса, молока, риби та морепродуктів; - здійснювати постійний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до приміщень, виробничих цехів, машин, обладнання та механізмів при виробництві, зберігання, транспортуванні харчових продуктів; - здійснювати оцінку ризиків на основі контролю за санітарним станом цехів і обладнання для забезпечення належної якості і безпечності харчових продуктів; - проводити експертну оцінку щодо дотримання санітарних вимог при проектуванні підприємств з переробки м'яса, молока, риби та водних біоресурсів; - забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до відходів переробних підприємств.
5. Опис навчальної дисципліни	Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них: *90 годин/3,0 кредити* - лекції *20 годин/0,7 кредити* - лабораторні заняття *38 годин/1,3 кредити* - самостійна робота *32 годин/1,0 кредити*

Календарний план *

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин		
		лк	лз	ср
1	Предмет і методи дисципліни	2		2
2	Санітарно-гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості	2		2

3	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчових виробництв	4	20	
4	Водопостачання підприємств харчових виробництв	6	4	6
5	Санітарна обробка технологічного устаткування й тари підприємств харчових виробництв	4	2	6
6	Добробутні умови утримання тварин	2		4
7	Особиста гігієна працівників харчових виробництв		6	6
8	Дезинфекція, дезинсекція, дератизація у приміщеннях, цехах харчових виробництв		6	6
	Всього:	**20**	**38**	**32**

***Примітка**. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу

6. Порядок та критерії оцінювання	Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування, виконання контрольних на лабораторно-практичних заняттях, письмового тестування, тестування за допомогою ПЕОМ, а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Підсумковий контроль семестру – шляхом проведення заліку в усній формі по питаннях, що розглядаються і затверджуються на засідання кафедри. Оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Студенти, які набрали впродовж семестру від 60-100 балів одержують залік без його складання. По закінченню семестру здобувач вищої освіти допускається до заліку за таких підстав: - набрано 60 семестрових балів; - при набраних балах є бажання поліпшити рейтинг й оцінку. Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		max	min	max	min
1 модуль					
Контрольна робота	2	12,5	7,5	25	15
Тестування	1	12,5	7,5	12,5	7,5
Підготовка презентації	1	12,5	7,5	12,5	7,5
2 модуль					
Контрольна робота	2	12,5	7,5	25	15
Підготовка реферату	1	12,5	7,5	12,5	7,5
Наукова робота	1	12,5	7,5	12,5	7,5
За семестр				**100**	**60**
Всього				**100**	**60**

Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу		
Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX*	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F*	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
*Оцінки FX та F у залікову книжку здобувача вищої освіти не виставляється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у МНАУ		

7. Політика курсу	Основні принципи проведення занять: - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - курс передбачає інтенсивне використання мобільних технологій навчання, що дає можливість здобувачам вищої освіти та викладачеві спілкуватись один з одним у будь-який зручний для них час, а для здобувачів вищої освіти, які відсутні на заняттях, отримати необхідну навчальну інформацію та представити виконані завдання; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково.
8. Інформаційні джерела	**Базова література** 1. Грегірчак Н. М, Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Київ : НУХТ, 2018. 247 с.

2. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ : Видавничий дом "Кондор", 2020. 304 с.
3. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підруч. Суми : Університетська книга, 2019. 399 с.
4. Інноваційне обладнання молокопереробних підприємств / І. Г. Бабанов та ін. Київ : ТОВ «ІНКОС», 2019. 718 с.
5. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник / Т. Л. Мостенська та ін. Київ : Кондор, 2020. 723 с.
6. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р., Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2017. 441 с.
7. Серьогін О. О., Осьмак О. О., Риндюк Д. В. Ресурсоощадні технології у харчовій промисловості : підручник. Київ : НУХТ, 2018. 414 с.
8. Система НАССР. Управління безпечністю харчових продуктів, кормів та вимоги до організації технологічного процесу на елеваторах, переробних підприємствах : навч. посіб. Київ : ІПДО НУХТ, 2019. 40 с.
9. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посіб. / В. І. Теличкун та ін. Київ: Сталь, 2017. 456 с.
10. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів : підруч. / А. І. Соколенко та ін. Київ : Кондор, 2020. 324 с.
11. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с.
12. Юдічева О. П., Котова З. Я., Кузнецова Н. О., Рачинська З. П. Експертиза продовольчих товарів : навчальний посібник. Київ : ЛІРА-К, 2020. 248 с.
13. Якубчак О. М., Таран Т. В. Гігієна продуктів тваринного походження. Київ : ПрофКнига, 2017. 596 с.

Допоміжна література

1. Гігієна та санітарія харчових виробництв [Електронний ресурс] : методичні рекомендації для виконання лабораторних занять для здобувачів вищої освіти ступеня «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання / уклад. А. О. Бондар. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 75 с.. - Режим доступу : http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7930

	2. Гігієна та санітарія харчових виробництв [Електронний ресурс] : курс лекцій / А. О. Бондар. - Електрон. текст. дані. - Миколаїв : МНАУ, 2020. - 55 с. - Режим доступу : http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6889 **Законодавчо-нормативні акти** 1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР ; станом на 16.01.2020 р. / Верховна Рада України. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/card/771/97-вр (дата звернення: 26.05.202.
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle https://moodle.mnau.edu.ua
10. Доступ до матеріалів навчання	https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1632

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри _____ (підпис) **Алла БОНДАР**