

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА І ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКЦІЇ
ТВАРИННИЦТВА, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Кафедра зоогієни та ветеринарії

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
_____ Д. В. Бабенко
« 26 » 06 2020 р.
Гарант освітньої програми
_____ Т. В. Підпала
« _____ » _____ 2020 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

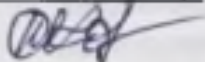
«Гігієна та санітарія харчових виробництв»

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 lady.alla2702@gmail.com

Розглянуто на засіданні кафедри зоогієни та ветеринарії

Протокол № 10 від «20» травня 2020 року.

Завідувач кафедри

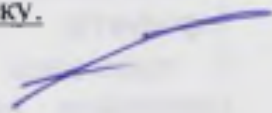


С. П. Кот

Схвалено науково-методичною комісією факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «22» травня 2020 року.

Голова науково-методичної комісії



О. О. Стародубець

Схвалено на засіданні вченої ради факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва, стандартизації та біотехнології.

Протокол № 10 від «25» травня 2020 року.

Голова вченої ради



М. І. Гиль

Миколаїв
2020

Гігієна та санітарія харчових виробництв. Бондар А. О.

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	ФК 1, 2, 14, 23
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:
знати:	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	<ul style="list-style-type: none"> - 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, зберіганні, 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:	<i>60 годин/ 2,0 кредити</i>
	- лекції	<i>20 годин/ 0,66 кредити</i>
	- лабораторні заняття	<i>40 годин/ 1,34 кредити</i>

Календарний план*

№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин	
		ЛК	ЛЗ
1	Предмет і методи дисципліни	2	
2	Санітарно-гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості	2	
3	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств харчових виробництв	4	20
4	Водопостачання підприємств харчових виробництв	6	6
5	Санітарна обробка технологічного устаткування й тари підприємств харчових виробництв	4	2
6	Добробутні умови утримання тварин	2	
7	Особиста гігієна працівників харчових виробництв		6
8	Дезинфекція, дезинсекція, дератизація у приміщеннях, цехах харчових виробництв		6
Всього:		20	40

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

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>Поточний контроль знань здійснюється шляхом усного опитування, виконання контрольних, самостійних робіт на лабораторно заняттях, письмового тестування, тестування за допомогою ПЕОМ, а оцінювання виконується за бальною методикою ЄКТС. Проте підсумковий контроль – 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 студент допускається до заліку за таких підстав:</p> <ul style="list-style-type: none"> - набрано 60 семестрових балів; - при набраних балах є бажання поліпшити рейтинг й оцінку. <p>Зарахування пропущених занять здійснюється після їх відпрацювання з НПП за розкладом консультацій.</p>
--	--

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
Самостійна робота	1	12,5	7,5	12,5	7,5
Індивідуальна робота	1	12,5	7,5	12,5	7,5
2 модуль					
Контрольна робота	2	12,5	7,5	25	15
Тестування	1	12,5	7,5	12,5	7,5
Наукова робота	1	12,5	7,5	12,5	7,5
За семестр				100	60
Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу					
Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою			
		для екзамену, курсової роботи (проекту), звіту з практики, диференційованого заліку	для заліку		
90 – 100	A	«5» – відмінно		зараховано	
75 – 89	BC	«4» – добре			
60 – 74	DE	«3» – задовільно			
35 – 59	FX	«2» – незадовільно з можливістю повторного складання		не зараховано з можливістю повторного складання	
1 – 34	F	«2» – незадовільно з обов'язковими повторним вивченням дисципліни		не зараховано з обов'язковими повторним вивченням дисципліни	
7. Політика курсу	<p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 				

	<p>партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>8. Інформаційні джерела</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / [О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, С. Д. Мельничук та ін.] ; за ред. О. М. Якубчака, В. І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800 с. 2. Засекін Д. А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України : навч. посіб. / Д. А. Засекін, В. М. Поляковський, В. В. Соломон. – К. : Центр учбової літератури, 2015. – 400 с. 3. Корзун В. Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. – К. : КНТЕУ, 2002. – 236 с. 4. Про охорону атмосферного повітря : закон України від 16 жовтня 1992 року № 2707-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 50. – С. 679. 5. Про охорону навколишнього природного середовища : закон України від 25.06.1991 № 1264-ХІІ // Відомості Верховної Ради України. – 2001. – № 41. – С. 547. 6. Про питну воду та питне водопостачання : закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-ІІІ // Офіційний вісник України. – 2002. – № 6. – С. 1. 7. Санітарія і гігієна на підприємствах з виробництва та переробки молока й молочних продуктів / М. В. Чорний, Н. М. Наливайська, В. А. Пасічник, Т. М. Рижкова. – Харків : Гриф, 2010. – 284 с. 8. Технологія м'яса та м'ясних продуктів / [М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін.]

	<p>за ред. М. М. Клименка. – К. : Вища освіта, 2006. – 640 с.</p> <p>9. Якубчак О. М. Гігієна продуктів тваринного походження / О. М. Якубчак, Т. В. Таран. – К. : ПрофКнига, 2017. – 596 с.</p>
9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами	<p>Передбачено використання індивідуальної форми навчання для здобувача за допомогою оболонки Moodle (https://moodle.mnau.edu.ua).</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/mod/resource/view.php?id=43457) (її силабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-zoohygien/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua).</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:

Доцент кафедри

(підпис)

А. О. Бондар