

	<p><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b><u>«ГІГІЕНА І САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ</u></b>  <b><u>ПІДПРИЄМСТВ»</u></b></p> <p><b>Рівень вищої освіти: <u>перший (бакалаврський)</u></b>  <b>Спеціальність: <u>181 Харчові технології</u></b>  <b>Рік навчання: <u>2-й, семестр 3-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>3 кредити</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>біоінженерії, біо- та харчових технологій</u></b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p><b>к.т.н., доц. Соломон Алла Миколаївна</b></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><b><u>Soloalla78@ukr.net</u></b></p>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Навчальна дисципліна «Гігієна і санітарія харчових підприємств» є обов'язковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 90 год.: лекції – 26 год., практичні заняття – 24 год., самостійна робота – 40 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації. Підсумковий контроль – екзамен.

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Технічна мікробіологія», «Загальна та неорганічна хімія».

Основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія бродильних виробництв», «Технологія консервування плодів та овочів», «Технологія жирів та жирозамінників», «Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби», «Технологія зберігання і переробки зерна», «Технологія молока і молочних продуктів».

### **Призначення навчальної дисципліни**

Освітня компонента «Гігієна і санітарія харчових підприємств» спрямована на вивчення проблеми дотримання вимог санітарії та гігієни переробних підприємствах, набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності. Забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх зберіганні та реалізації готової продукції. Формування у здобувачів вищої освіти системи професійних знань щодо санітарно-гігієнічних вимог до

підприємств та цехів з переробки молока і молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, риби та морепродуктів, виробництва консервів та пресервів; до технологій соління, заморожування, копчення та в'ялення риби та м'яса.

### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Метою вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія харчових підприємств» є формування у здобувачів 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.

### **Завдання вивчення дисципліни**

Основним завданням вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія харчових підприємств» є надання майбутнім фахівцям комплексу знань і практичних навиків щодо санітарного контролю за обладнанням та устаткуванням переробних підприємств; забезпечення гігієнічно-санітарного контролю харчових продуктів на всіх етапах технологічної переробки, гігієнічно-санітарного контролю за проектуванням і будівництвом харчових підприємств; впровадження в практику харчових підприємств сучаснихощадних технологій переробки та зберігання продукції; планування і реалізація комплексних санітарних, еколого-гігієнічних заходів, спрямованих на оптимізацію екологічного середовища на підприємстві.

## **ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ**

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*інтегральна компетентність (ІК):* 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 ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

*загальні компетентності (ЗК):*

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

*спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):*

СК01. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК08. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

## ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ПРО5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРО6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

ПРО10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРО11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРО16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРО17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах, робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах, метод проєктів).

## ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Предмет і завдання санітарії і гігієни у виробництві харчових продуктів.	2	-	3
2	Санітарно-гігієнічні проектування будівель. Вимоги до приміщень та споруд на переробних підприємствах.	2	2	3
3	Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.	2	2	3
4	Законодавчі акти України направлені на Забезпечення епідеміологічної безпеки харчових продуктів.	2	2	3

5	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства.	2	2	3
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.	2	2	3
7	Методи та способи дезінфекції, їхня санітарно-гігієнічна оцінка.	2	2	3
8	Санітарно-гігієнічні вимоги до продовольчої сировини при виробництві харчових продуктів.	2	2	3
9	Харчові отруєння. Захворювання, які виникають при вживанні інфікованих харчових продуктів.	2	2	3
10	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств м'ясної промисловості.	2	2	3
11	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств молочної промисловості.	2	2	4
12	Санітарно-гігієнічні умови організації праці на хлібопекарських підприємствах. Гігієна при використанні харчових добавок.	2	2	3
13	Гігієнічні вимоги до санітарної обробки устаткування на підприємствах харчової промисловості.	2	2	3
<b>Разом</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>40</b>

### **Самостійна робота здобувача вищої освіти**

Самостійна робота здобувача є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Самостійна робота здобувача організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації, реферату).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, виносяться на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності

виконання здобувачем самостійної роботи.

### Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Опрацювання питань, що виносяться на самостійне вивчення	10	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка до лекційних та практичних занять	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Підготовка індивідуальних питань з тематики дисципліни	10	щотижнево	Усне та письмове опитування
4	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	5	1 раз на семестр	Обговорення, виступ з презентацією, усний захист
5	Підготовка до тестування	5	2 рази на семестр	Тестування
<b>Разом</b>		<b>40</b>		

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

### РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

#### Основна література

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>
2. Грегірчак Н. М., Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Київ : НУХТ. 2018. 247 с.
3. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв: підруч. Київ: Видавничий дом "Кондор". 2020. 304 с.
4. Бабанов І. Г. Інноваційне обладнання молокопереробних підприємств. Київ: ТОВ «ІНКОС». 2019. 718 с. Капрельянц Л. В. Мікробіологія харчових виробництв : навч. посіб. Херсон : ФОП Грінь Д.С. 2016. 478 с.
5. Мостенська Т. Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник. 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. Соломон А.М. Методичні вказівки до проведення практичних занять дисципліни «Гігієна і санітарія харчових підприємств» для здобувачів вищої освіти першого(бакалаврського) рівня освіти, галузь знань 18 Виробництво та технології, спеціальність 181 «Харчові технології» Вінниця, 2024. 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. Соломон А.М.. Методичні вказівки до самостійної підготовки дисципліни «Гігієна і санітарія харчових підприємств» для здобувачів вищої освіти першого(бакалаврського) рівня освіти, галузь знань Виробництво та технології, спеціальність 181 «Харчові технології» Вінниця, 2024. с.

### **Додаткова література**

10. Соколенко А. І. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів : підруч. 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: ЛПРА-К, 2020. 248 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. [http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19749/1/sanitarija\\_ta\\_gigena.pdf](http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19749/1/sanitarija_ta_gigena.pdf)

2. <https://www.twirpx.com/file/798740/>

## **СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Під час виконання навчальних завдань, завдань контрольних заходів не допустимо порушення академічної доброчесності. Презентації та виступи мають бути авторськими та оригінальними, інформація про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності – достовірною; у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей мають бути посилання на джерела інформації з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права.

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

### Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
<b>Атестація 1</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійної роботи	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	5
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
6	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
7	Участь у роботі на практичних заняттях	5
8	Виконання самостійної роботи	5
9	Виконання контрольних робіт, тестування	10
10	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	5
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності		<b>10</b>
<b>Підсумкове тестування</b>		<b>30</b>
<b>Разом</b>		<b>100</b>

### Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни