

	<p><b>СИЛАБУС</b>  <b>НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>  <b>«Гігієна і санітарія харчових підприємств»</b>  <b>Рівень вищої освіти: <u>другий (магістерський)</u></b>  <b>Спеціальність: <u>212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза</u></b>  <b>Рік навчання: 3-й, семестр <u>6-й</u></b>  <b>Кількість кредитів ECTS: <u>5 кредитів</u></b>  <b>Назва кафедри: <u>кафедра ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</u></b>  <b>Мова викладання: <u>українська</u></b></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p><b>Пепко В. О. канд с.-г. наук, ст.викл. кафедри ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи</b></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p><b>perko@vsau.vin.ua</b></p>

### **ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

«Гігієна і санітарія харчових підприємств» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота - 100 год.

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

### **ПРЕРЕКВІЗИТИ І ПОСТРЕКВІЗИТИ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

При вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквизитів): «Ветеринарна мікробіологія», «Методологія та організація наукових досліджень в ветеринарній гігієні».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквизитів): «Державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд».

### **ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ** **Призначення навчальної дисципліни**

Освітня компонента «Гігієна і санітарія харчових підприємств» вивчається за навчальним планом підготовки здобувачів рівень вищої освіти другий (магістерський), галузь знань 21 Ветеринарна медицина, спеціальність 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза.

Освітня компонента «Гігієна і санітарія харчових підприємств» формує уміння, навички та компетенції, необхідні для фахівця з ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи.

Студент освоює основні поняття щодо вимог санітарії та гігієни на переробних підприємствах. Як результат вивчення навчальної дисципліни студент набуває знань та умінь щодо: організації санітарного режиму роботи підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства, застосовування санітарно-гігієнічних вимог до виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів в умовах підприємств; самостійного опрацювання відповідної документації з організації санітарного нагляду за підприємствами, застосовування сучасних методів санітарно-гігієнічного контролю.

#### **Мета вивчення навчальної дисципліни**

Набуття студентами теоретичних, практичних знань в галузі санітарії та гігієни, формування у студентів теоретичних засад та організаційно-методичних основ санітарно-гігієнічного режиму підприємства, а також опанування ними сучасних санітарно-гігієнічних режимів виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів.

#### **Завдання вивчення дисципліни**

Формування у студентів системи теоретичних та методологічних основ санітарної та гігієни, розуміння значення науково-обґрунтованих санітарно-гігієнічних вимог до влаштування підприємств, оволодіння знаннями з санітарно-гігієнічних вимог до проектування підприємств, засвоєння вимог та набуття практичних навичок раціональної організації санітарного режиму підприємства, санітарної охорони харчових продуктів.

Основним методами реалізації програми є читання лекцій, проведення практичних занять та вивчення передового досвіду на виробництві. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

*Інтегральні компетентності (ІК):*

Здатність розв'язувати складні завдання і проблеми у галузі ветеринарної гігієни, санітарії і експертизи або у процесі навчання, що передбачає проведення досліджень, упровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог.

*Загальні компетентності (ЗК):*

ЗК 2. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної галузі та професії.

ЗК 7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

*Фахові компетентності (ФК):*

ФК 6. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

ФК 10. Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

*Програмні результати навчання:*

ПР 3. Володіти методами та методиками державного (внутрішнього) контролю на підконтрольних потужностях для гарантування безпечності харчового ланцюга, уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів.

ПР 10. Володіти знаннями та практичними уміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (softskills): комунікативність (реалізується через: метод роботи в парах та групах), лідерські навички (реалізується через: робота в групах).

### **План вивчення навчальної дисципліни**

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		СРС, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1.	Завдання і значення при виробництві продовольчої сировини та продуктів харчування	2		6
2.	Гігієна і санітарія, державний нагляд харчопереробних підприємствах	2	2	6
3.	Навколишнє середовище та санітарно-гігієнічне значення для харчопереробних підприємств	2	2	6
4.	Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі	2	-	6
5.	Нормативно-правові акти, які регламентують санітарно-гігієнічні вимоги до процесів виробництва харчових продуктів	2	2	6
6.	Транспортування, приймання, зберігання та механічна обробка харчових продуктів	2	2	6
7.	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання харчопереробних підприємств	2	2	6
8.	Оцінка якості туш та ветеринарно-санітарний контроль м'яса і продуктів забою	2	2	6
9.	Санітарно-гігієнічні вимоги до м'яса та м'ясних продуктів	2	2	6

10.	Санітарно-гігієнічні умови виробництва молока і молочних продуктів	2	-	6
11.	Санітарно-гігієнічні вимоги до рибної та яєчної продукції	2	2	6
12.	Харчові добавки та їх умови використання	2	2	6
13.	Генетично модифіковані продукти	2	2	8
14.	Пестициди, нітрати, нітрити в харчових продуктах	-	2	10
15.	Кишкові інфекції та їх профілактика	-	2	10
<b>Всього</b>		<b>26</b>	<b>24</b>	<b>100</b>

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

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (гугл-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.

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.

### **Види самостійної роботи**

№	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	щотижнево	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики	30	щотижнево	Усне та письмове опитування

	дисципліни			
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання рефератів та презентації за заданою проблемною тематикою)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування у паперовому вигляді та системі СОКРАТ
<b>Разом</b>		<b>100</b>		

### Список основної та додаткової літератури

#### Основна

1. Засєкін Д.А., Кос'янчук Н. І., Кучерук М.Д., Слободянюк Н.М, Яремчук О.С. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навч. посібник. К.: Видавничий центр НУБіП України. 2018. 286 с.

2. Домарецький В. А., Остапчук М. В., Українець А. І. Технологія харчових продуктів. К., 2003. 572 с.

3. Власенко В.В., Гаврилюк М. Д., Захаренко М.О., Яремчук О.С., Бандура В.М., Конопко І.Г. Технологія переробки птиці». Посібник. Вінниця: «Едельвейс і К». 2009. 304 с.

#### Додаткова

5. Безпечність молока та його санітарно-гігієнічне значення. О.С. Яремчук, В.І. Червань. Збірник наукових праць ВНАУ. Аграрна наука та харчові технології. 2019. Вип. 1(104) С. 163-169.

6. ДСП 4.4.5.078 «Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування» (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р.).

7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» (зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР); від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року-ВР, від 30 червня 1999 №783-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року №2171-III).

8. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

9. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., №30.

### Контроль і оцінка результатів навчання

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.

#### Розподіл балів за видами навчальної роботи

	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 самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
<b>Всього за атестацію 1</b>		<b>30</b>
<b>Атестація 2</b>		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Участь у роботі на практичних заняттях	5
3	Виконання самостійних завдань	5
4	Виконання контрольних робіт, тестування	10
5	Індивідуальні завдання (виконання гугл-презентації, презентації за заданою проблемною тематикою, дослідницькі проекти)	5
<b>Всього за атестацію 2</b>		<b>30</b>
6	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>

#### Шкала оцінки знань здобувача

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

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 чи екзамену. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

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

### **Критерії поточного оцінювання знань здобувачів вищої освіти**

Участь у дискусіях на лекційних та практичних заняттях, виконання контрольних робіт, індивідуальні та групові творчі завдання, тестування	Критерії оцінювання
90-100%	В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі тестові завдання.
73-89%	Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість тестових завдань.
55-72%	В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину тестових завдань.
35-54%	Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності, правильно вирішив меншість тестових завдань.
15-34%	Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки. Правильно вирішив окремі тестові завдання.
0-15%	Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань. Не вирішив жодного тестового завдання.