

**СИЛАБУС навчальної  
ДИСЦИПЛІНИ  
«ГІГІЄНА і САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ  
ПІДПРИЄМСТВ»**

|   |   |
|---|---|
| <b>Рівень вищої освіти</b>  | Перший (бакалаврський) рівень   |
| <b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b> | 181 Харчові технології<br><i>Освітньо-професійна програма Харчові технології</i><br>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва<br><i>Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</i><br>241 Готельно-ресторанна справа<br><i>Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа</i>  |
| <b>Статус навчальної дисципліни</b>                                     | Факультетська вибіркова навчальна дисципліна  |
| <b>Курс, семестр</b>  | Курс II, семестр 4  |
| <b>Трудомісткість</b>   | Загальна кількість годин – 120; кількість кредитів – 4,0  |
| <b>Мова(и) викладання</b>   | Державна  |
| <b>ННІ / факультет, кафедра</b>   | Факультете технологій тваринництва та продовольства, кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького   |
| <b>Контактні дані розробника(ів)</b>                                    | <i>Викладач:</i> Ільченко Марія Олександрівна, кандидат с.-г. наук, старший дослідник<br><i>контакти:</i> ауд. 442 (навчальний корпус № 4)<br><i>e-mail:</i> <a href="mailto:mariia.ilchenko@pdau.edu.ua">mariia.ilchenko@pdau.edu.ua</a><br><i>тел.</i> 0506315824<br><i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/ilchenko-mariya-oleksandrivna">https://www.pdau.edu.ua/people/ilchenko-mariya-oleksandrivna</a> |
| <b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>                              | Сформувати у здобувачів вищої освіти системи знань щодо ролі та завдань санітарії та гігієни у життєдіяльності людини; гігієнічних вимог до проектування, будівництва та реконструкції підприємств харчової промисловості; основ санітарно-гігієнічного режиму підприємства.  |
| <b>Компетентності</b>   | Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на підприємствах харчової галузі для випуску безпечних харчових продуктів.  |
| <b>Результати навчання</b>  | РН. Застосовувати отримані знання в галузі санітарії та гігієни з метою гігієнічного та санітарного контролю виробництва.   |
| <b>Методи навчання</b>  | Словесні методи (лекція, розповідь пояснення);<br>Наочні методи (демонстрування);<br>Практичні методи (робота з навчально-методичною літературою: конспектування); методи самостійної роботи вдома.   |
| <b>Програма навчальної дисципліни</b>                                   | <b>Тема 1.</b> Значення санітарії і гігієни в системі підприємств харчової промисловості.<br><b>Тема 2.</b> Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі.   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p><b>Тема 3.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств.</p> <p><b>Тема 4.</b> Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції.</p> <p><b>Тема 5.</b> Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі.</p> <p><b>Тема 6.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до питної води підприємств харчових виробництв.</p> <p><b>Тема 7.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчової промисловості.</p> <p><b>Тема 8.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників підприємств харчових виробництв.</p>   |
| <p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p> | <p>Формами поточного контролю знань здобувачів вищої освіти є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- для денної форми навчання: опитування (32 бали), виконання вправ на практичних заняттях (32 бали), виконання тестових завдань (10 балів), виконання завдань самостійної роботи (26 балів).</li> <li>- для заочної форми навчання: виконання вправ на практичних заняттях (10 балів), виконання завдань самостійної роботи (40 балів), контрольна робота (50 балів).</li> </ul> <p>Форма семестрового контролю – залік.</p>  |
| <p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>            | <p>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 з 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: <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/4518/dobrodobro.pdf</a>.</p> <p>Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. Визнання та перезарахування результатів такого навчання відбувається спеціально створеною комісією на підставі поданих здобувачем вищої освіти відповідних документів з використанням Європейської кредитно-трансферної системи.</p> <p>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, здобутих 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. Набуття</p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf</a>.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.</p>  |
| <p><b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b></p> | <p>Презентації, відеоролики.</p>  |
| <p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>   | <p style="text-align: center;"><b>Основна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Головка М. П., Власенко І.Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навчальний посібник. Харків : Світ Книг, 2022. 218 с.</li> <li>2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. О.В. Іванова, Т.В. Капліна. Суми: Університетська книга, 2012. 399 с.</li> <li>3. Гігієна та санітарія галузі. Курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми здобуття вищої освіти Миколаїв, 2023.</li> <li>4. Нелепа А. Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, каф. технології харчування. Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. 211 с.</li> <li>5. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Методичні вказівки до самостійної роботи студентів напряму підготовки 6.051701 – „Харчові технології та інженерія” фахівців освітньо - кваліфікаційного рівня „бакалавр”/ Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. Чернігів: ЧНТУ, 2015. 112 с.</li> <li>6. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів спеціальності 181 - харчові технології / Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. Чернігів: ЧНТУ, 2018. 106 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжна</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Грегірчак Н.М. Санітарно-гігієнічний контроль виробництв: Конспект лекцій з дисципліни „Мікробіологія і санітарно-гігієнічний контроль виробництв” для студ. напр. 051401 „Біотехнологія” ден. та заоч. форм навч. Київ : НУХТ, 2011. 175 с.</li> <li>2. Рудавська Г.Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. Київ: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. 409 с.</li> <li>3.Федорченко Ф., Піроженко О. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Харків:Фактор, 2004.164 с.</li> </ol> |
| <p><b>Рік введення</b></p>   | <p>2025</p>   |