

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

**ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності</b>	Спеціальність 181 Харчові технології Спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Спеціальність 241 Готельно – ресторанна справа
<b>Тип і назва освітньої програми</b>	Освітньо-професійна програма Харчові технології Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Готельно – ресторанна справа
<b>Курс, семестр</b>	курс - 2, семестр - 4
<b>Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни</b>	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120, з яких: лекцій – 16 год, практичних/лабораторних/семінарських занять - 24 год. Форма семестрового контролю - залік
<b>Мова(и) викладання</b>	Державна
<b>Навчально-науковий інститут/факультет, кафедра</b>	Факультет 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, к.с.-г.н., ст. дослідник <i>контакти:</i> ауд. 444 (навчальний корпус № 4) <i>e-mail:</i> <a href="mailto:mariia.ilchenko@pdau.edu.ua">mariia.ilchenko@pdau.edu.ua</a> <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>

**МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ**

<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b>	Не передбачені
<b>Компетентності</b>	Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на підприємствах харчової галузі для випуску безпечних харчових продуктів.
<b>Програмні результати навчання/результати навчання</b>	Застосовувати отримані знання в галузі санітарії та гігієни з метою гігієнічного та санітарного контролю виробництва.

**РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)**

Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на підприємствах харчової галузі для випуску безпечних харчових продуктів.

## ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Значення санітарії і гігієни в системі підприємств харчової промисловості.

Тема 2. Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств.

Тема 4. Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції.

Тема 5. Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до питної води підприємств харчових виробництв.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчової промисловості.

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників підприємств харчових виробництв.

## МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

*Словесні методи:* лекція, розповідь-пояснення; бесіда.

*Наочні методи:* ілюстрування; демонстрування.

*Практичні методи:* вправи; практичні роботи; робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анування, підготовка рефератів/презентацій.

*Методи формування пізнавальних інтересів:* створення ситуації інтересу й новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; метод відповідей на запитання і опитування думок здобувачів вищої освіти.

*Методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності:* роз'яснення мети навчальної дисципліни; висування вимог до вивчення дисципліни; заохочення і покарання; оперативний контроль; вказування на недоліки, зауваження.

*Інтерактивні методи:* дискусії, диспути.

*Комп'ютерні і мультимедійні методи:* використання мультимедійних презентацій.

*Методи письмового контролю:* контрольна робота, самостійна робота.

*Методи самоконтролю:* самостійний пошук помилок, самоаналіз, визначення пріоритетних напрямів власного навчального процесу.

## ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

**Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання**

Забезпечення об'єктивності оцінювання здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом застосування накопичувальної системи нарахування балів оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з кожної теми освітнього компоненту впродовж семестру та достовірної фіксації результатів оцінювання у журналі обліку аудиторної навчальної роботи та завершується заліком із занесенням у відомість обліку успішності.

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання наведені у Додатку до силабусу.

## ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

**-щодо термінів виконання та перескладання**

Перескладання видів робіт відбувається відповідно до вимог Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf>) та Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaroorocinyuvannyarezultativnavchannyazdobuvachivvyshchoiosvityvpa.pdf>). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу декана. Практичні завдання, завдання із самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Здобувач вищої освіти може бути недопущеним до

	<p>семестрового контролю з навчальної дисципліни у разі набрання кількості балів менше ніж межа незадовільного навчання. Кафедра на своєму засіданні приймає рішення про недопущення такого здобувача вищої освіти до семестрового контролю з відповідної навчальної дисципліни та повідомляє про це деканат факультету, шляхом подання витягу з протоколу засідання кафедри. Декан факультету своїм розпорядженням не допускає здобувача вищої освіти до семестрового контролю з відповідної навчальної дисципліни. Здобувач вищої освіти, який був не допущений до семестрового контролю з певної навчальної дисципліни, має підсумкову академічну заборгованість. Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин із дозволу декана. Повторне проходження контрольного заходу для ліквідації підсумкової академічної заборгованості допускається не більше двох разів із навчальної дисципліни: один раз викладачеві, другий – комісії, яку формує декан за участю викладачів відповідної кафедри. Отримана оцінка у разі другого повторного проходження контрольного заходу є остаточною.</p>
<p><b>-щодо академічної доброчесності</b></p>	<p>Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.</p>
<p><b>-щодо відвідування занять</b></p>	<p>У відповідності до Положення про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021/polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/10012021/polozhennyaproosvitniyprocespravlene.pdf</a> відвідування здобувачами вищої освіти всіх видів навчальних занять є обов'язковим. Відмітка про відвідування занять здобувачами здійснюється в журналі обліку аудиторної навчальної роботи викладача. Контроль за відвідуванням здобувачами вищої освіти навчальних занять здійснює декан.</p>
<p><b>-щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти</b></p>	<p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Визнання набутих результатів навчання або відмова у їх визнанні. Набуття 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, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>

<p><b>-щодо оскарження результатів оцінювання</b></p>	<p>Відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyarpoosinyuvannya2023.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyarpoosinyuvannya2023.pdf</a>, студенти мають право оскаржувати результати поточного або семестрового контролю, якщо вони не погоджуються з отриманою оцінкою. Після оголошення результатів студент може звернутися до викладача з проханням надати роз'яснення щодо оцінки. Якщо в процесі обговорення не вдається вирішити спірну ситуацію, здобувач освіти має право оскаржити результати контрольних заходів. Підставами для оскарження можуть бути випадки недотримання викладачем встановленої системи оцінювання, зазначеної в робочій програмі навчальної дисципліни, необ'єктивне оцінювання, або наявність конфлікту інтересів, про існування якого студент не був і не міг бути обізнаним до проведення оцінювання. Оскаржити результат можна не пізніше наступного робочого дня після його оголошення.</p>
<p align="center"><b>РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ</b></p>	
<p align="center"><i>Основні</i></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. Х.: Світ Книг, 2022. 218 с.</li> <li>2. Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Колонтаєвський О.П. Гігієна і санітарія : підручник. Харків. 2022. 246 с.</li> <li>3. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. Суми. 2019. 170 с.</li> <li>4. Педенко А.І. Гігієна і санітарія харчування: Підручник. Київ: Світ книг, 2019. – 270 с.</li> <li>5.Троценко В.І., Глупак З.І. Екобезпека продовольчої сировини харчових продуктів. Методичні вказівки щодо виконання лабораторно-практичних робіт для студентів спеціальності 101 «Екологія» ОС «Бакалавр». Суми: Сумський національний аграрний університет, 2020. 45 с.</li> </ol>	
<p align="center"><i>Допоміжні</i></p>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII. : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12</a></li> <li>2. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15?lang=ru">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15?lang=ru</a></li> <li>3. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023- XII. Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30. : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12</a></li> <li>4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07. 2002 р. : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02</a></li> <li>5. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво: СанПін 42-123-5777-91. URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91">https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91</a></li> <li>6. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень : ДСН 3.3.6.042-99 : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99">https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99</a></li> <li>7. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування : ДСП 4.4.5.078-2001 : URL: <a href="https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/ru/v0139488-01">https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/ru/v0139488-01</a></li> </ol>	
<p><b>Реквізити затвердження</b></p>	<p>Затверджено на засіданні кафедри біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького, протокол від 02 вересня 2024 року № 1</p>

Додаток до силябусу

**СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ  
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

**Схема нарахування балів з навчальної дисципліни  
денна форма навчання  
ЗС(ТТП)бд\_22(ФК)**

Назва теми	Форми оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти				Разом по темі
	Опитування	Виконання завдань самостійної роботи	Виконання вправ на практичних заняттях	Виконання тестових завдань	
<b>Тема 1.</b> Значення санітарії і гігієни в системі підприємств харчової промисловості.	4	3	4		11
<b>Тема 2.</b> Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі.	4	4	4		12
<b>Тема 3.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств.	4	3	4		11
<b>Тема 4.</b> Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції.	4	4	4		12
<b>Тема 5.</b> Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств харчової галузі.	4	3	4		11
<b>Тема 6.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до питної води підприємств харчових виробництв.	4	3	4		11
<b>Тема 7.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств харчової промисловості.	4	3	4		11
<b>Тема 8.</b> Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників підприємств харчових виробництв.	4	3	4	10	21
<b>Разом</b>	<b>32</b>	<b>26</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Форми поточного контролю знань здобувачів вищої освіти

*опитування (0-4 бали)*

Критерії оцінювання	
4 бали	Відмінна відповідь. Відмічається загальна та професійна грамотність студента
3 бали	Відповідь з невеликою кількістю неточностей. Відмічається загальна та професійна грамотність студента.
1-2 бали	Відповідь середнього та нижче середнього рівня, не може відповісти на додаткові питання.

0 балів	Не може відповісти на питання
---------	-------------------------------

*виконання вправ на практичних заняттях (0-4 бали)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4 бали	Виконані всі завдання, викладені результати та висновки по роботі, відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей
1-2 бали	Виконані не всі завдання, відповідь середнього та нижче середнього рівня, не може відповісти на додаткові питання
0 балів	Потрібне повторне виконання

*виконання завдань самостійної роботи (0-4бали)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
3-4 бали	Розкрита відповідь та повне виконання завдань самостійної роботи.
1-2 бали	Розкрита відповідь та неповне виконання завдань самостійної роботи, допускаються неточності.
0 балів	Потрібне повторне виконання

*розв'язування тестів (0-10 балів)*

Кількість балів	Критерії оцінювання
10 балів	Усі відповіді на питання є правильними.
8-9 балів	Відповідь на питання розкрита частково і допустивши при цьому окремі помилки.
6-8 балів	Недостатньо правильно дано відповіді на більшість питань.
1 – 5 балів	Недостатньо або неправильно дано відповіді на більшість питань.

Форма підсумкового контролю – залік.