

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ**

**КАФЕДРА ГОДІВЛІ ТА ЗООГІГІЄНИ
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ТВАРИН**

**СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Гігієна і санітарія харчових підприємств

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

Розробник
Ульянко Сергій –
доцент кафедри годівлі та зоогієни
сільськогосподарських тварин,
к. с-г. н, доцент





Гарант ОПП
Ножечкіна – Єрошенко Галина –
професор кафедри харчових технологій,
к.т.н, доцент



**Полтава
2020 р.**

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ дисципліна вибіркової підготовки
Назва структурного підрозділу	Кафедра годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Ульянко Сергій , доцент Контакти: ауд. 480, навчальний корпус 4  : uljanko@ukr.net  : 0956485623, сторінка викладача: sergii.ulianko@pdaa.edu.ua
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з технічної мікробіології, хімія, контроль якості та безпеки харчових продуктів, проектування харчових виробництв, технологія води і водо підготовки, технологічне обладнання харчових виробництв, технологія молока і молочних продуктів, технологія м'яса і м'ясних продуктів
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти необхідних для формування у майбутніх фахівців знань по забезпеченню гігієни і санітарії в харчових підприємствах, організації технології гігієнічно санітарної безпечності при заготівлі, переробці та зберіганні виготовленої продукції на харчових підприємствах. Організацію діяльності харчових підприємств з використанням методів гігієнічної і санітарної оцінки технологічних процесів виробництва високоякісної і безпечної продукції, при зменшенні технологічних ризиків.

При погіршеннях якості харчових продуктів забезпечувати результати використання гігієнічно-санітарних, технологічних прийомів у виробничих системах харчових підприємств для дотримання виробництва безпечних продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: ознайомлення здобувачів вищої освіти з теоретичними засадами організації гігієнічно-санітарних заходів діяльності виробництва, методичними підходами техніко економічної оцінки з дотриманням гігієнічно-санітарних вимог проектування виробництва; оволодіння практичними навичками обґрунтовувати рішення щодо підвищення гієни і санітарії виробництва;

застосування дослідницьких і організаторських здібностей у процесі контролю за дотриманням гігієнічно-санітарних параметрів харчових підприємств.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	Фахові (додаткові)
<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність працювати в команді.</p>	<p>Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів</p> <p>Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.</p>
Програмні результати навчання (додаткові):	
<p>Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які викликаються мікробними, паразитарними забрудненням харчових продуктів, їх впливу на їх якість та здоров'я людини.</p> <p>Організовувати контроль гігієнічно-санітарного стану харчових підприємств забезпечувати дотримання вимог технології виготовлення безпечних харчових продуктів.</p>	

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступна лекція. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості

Тема 2. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості

Тема 3. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з виробництва харчових продуктів

Тема 4. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах

Тема 5. Основні критерії якості та безпечності сировини, при виробництві харчових продуктів. Особиста гігієна

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги на переробних підприємствах щодо приміщень, інвентарю, обладнання

Тема 7 Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки м'яса і риби

Тема 8 Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки молока

Тема 9. Вимоги до планування переробного підприємства та його території. Санітарна обробка транспортних засобів. Карантин та ізолятор. Утилізація біологічних відходів.

Стічні води харчових підприємств

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	II
Семестр	4
Лекції (годин)	16
Практичні (годин)	24
Самостійна робота (годин)	80

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Виконання практичних робіт та їх захист	60,0
Виконання завдань самостійної роботи	40,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 135 год.

Кількість кредитів – 4,5

Форма семестрового контролю – залік



Інформаційні джерела:

1. Управління якістю переробних і харчових виробництв / Богомолів О. В.,

- Сафонова О. М., Шаповаленко О. І та ін. Харків: Еспада, 2006. С. 19-23, 206-273.
2. Корзун В.Н. Гігієна харчування : підручник. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 236 с.
3. Кравченко М.Ф., Антоненко А.В. Технологічні основи харчових технологій : навч. посіб. М.Ф. К. : КНТЕУ, 2011. 516 с.
4. Технологія зберігання та переробки сільськогосподарської продукції. Маньківський А.Я та ін. Чернігів : ВКП „Аспект”. 1999. С. 191-371.
5. Роїна О. М. Санітарні норми та правила в Україні : -3тє вид., допов. та переробл. К. : КНТ, 2006. 524 с
6. Романова В. О. Методи контролю харчових виробництв. Київ 2012. С. 6-30, 71- 79, 120-126, 131-158.
7. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. С. 10-42, 97-113, 248-254.
8. Якубчак О. М., Хоменко В. І., Мельничук С. Д. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ : ТОВ „Біопром” 2005.
9. Сотникова-Мелешкина Ж. В. Экспертиза продуктов питания. Харьков: ХНУ им. В. Н. Каразина. 2014. 24 с.