

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
Кафедра годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ
ПІДПРИЄМСТВ

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



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ Факультетська вибіркова дисципліна
Назва структурного підрозділу	Кафедра годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Ульянов Сергій, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 480, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: sergii.ulianko@pdaa.edu.ua Тел: +380956485623, Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/ulyanko-sergiy-oleksiyovych
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	<u>181 Харчові технології</u> <u>204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва</u>
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни забезпечити знання по дотриманню санітарно-гігієнічних умов закупівлі якісної, безпечної сировини для харчових підприємств та виконання вимог законів та інструкцій по дотриманню санітарно-гігієнічних вимог переробки, зберігання та реалізації продукції з підприємств харчової промисловості.

Основні завдання навчальної дисципліни: отримати знання з питань загальної гігієни, санітарно-гігієнічних норм якості продуктів, профілактики харчових отруєнь, гігієнічних вимог безпечного виробництва і санітарно-гігієнічну організацію роботи харчових підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:

Знання основних положень організації гігієни і санітарії на харчових підприємствах, які необхідні для забезпечення виробництва високоякісної та безпечної харчової продукції, санітарно-гігієнічних вимог до організації технологічного процесу, особистої гігієни працівників підприємств харчових виробництв та основ профілактики харчових захворювань.

Програмний результат навчання:

Організовувати контроль гігієнічно-санітарного стану харчових підприємств, забезпечувати дотримання вимог технології виготовлення безпечних харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд на підприємствах харчової промисловості.

Тема 2. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах.

Тема 3. Основні критерії якості та безпечності сировини при виробництві харчових продуктів. Особиста гігієна.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги на переробних підприємствах щодо приміщень, інвентарю, обладнання.

Тема 5. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки м'яса і риби.

Тема 6. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки молока.

Тема 7. 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
	ЗС(ТВППТ)_бд_2021(ФК)
Рік навчання (курс)	II
Семестр	IV
Лекції (годин)	16
Практичні (годин)	24
Самостійна робота (годин)	80

Схема нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	Максимальна кількість балів
Види навчальної роботи:	
опитування	8
виконання завдань на практичних заняттях	12
захист завдань на практичних заняттях	60
виконання завдань самостійної роботи	10
контрольна робота	10
Максимальна кількість балів	100

Система оцінювання навчальних досягнень студентів за 2-бальною шкалою та шкалою ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за 2-бальною шкалою
90-100	A	зараховано
82-89	B	
74-81	C	
64-73	D	
60-63	E	
35-59	FX	незараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 годин.

Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 кредити.

Форма семестрового контролю – залік.

Інформаційні джерела:

1. Грегірчак Г.М., Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2018. 274 с.
2. Шульга, Н. М., Млечко Л. А. Санітарія та гігієна : навчальний посібник. Київ : ІПДО НУХТ, 2011. 34 с.
3. Якубчак О. М., Хоменко В. І., Мельничук С. Д. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. Київ : ТОВ „Біопром” 2005. 800 с.
4. ДСТУ ISO 22000 : 2007. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 30 с.
5. ДСТУ ISO 9001 : 2009 Система управління якістю. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2009. 10с.
6. Управління якістю переробних і харчових виробництв: навч. посіб. / Шаповаленко О. І. та ін. Харків : «Еспада». 2006. 296 с.
7. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини: підручник. Київ : ВЦ «Академія». 2011. 520 с.
8. Мікробіологія харчових виробництв / Пирог Т. П., Решетняк Л. Р., Поводзинський В. М., Грегірчак Н. М. Вінниця : Нова книга, 2007. 463 с.
9. Жвирблянская А. Ю., Бакушинская О. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Москва : Пищ. пром-сть, 1983. 312 с.
10. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. 409 с.

11. Гігієна харчування з основами нутриціології : підручник / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін ; за ред. проф. В. І. Ципріяна. Київ : Медицина, 2007. 544 с.