

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технологій та безпеки харчових продуктів

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

(вибірковий)

Реалізується в межах освітньої програми «Харчові технології»

за спеціальністю зі спеціальності 181«Харчові технології»

на першому (бакалаврський) рівні вищої освіти

Суми – 2021

Розробник: _____ доцент, к.с.г.н.  _____ Тищенко В.І.

(підпис)

(прізвище, ініціали) (вченої ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технологій та безпеки харчових продуктів)	протокол від <u>16.08.21.</u> № <u>46</u>
	Завідувач кафедри  <u>Самілик М.М</u> (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  _____

(підпис)

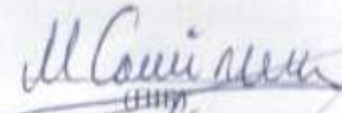
(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма  _____

(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана:

 _____

(підпис)

 _____

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації Н.Бор (Н.Боралік)

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 15.08 2021 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми
2021/2022		N16 16.06.21.	<u>Мішин</u>	
2022-23		23.06.22 N14	<u>Мішин</u>	

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1	Назва ОК	Гігієна та санітарія харчових підприємств					
2	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ТБХП					
3	Статус ОК	Вибірковий					
4	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	«Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»					
5	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	«Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» на заочній формі навчання					
6	Рівень НРК	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти					
7	Семестр та тривалість вивчення	5курс, 9 семестр,					
8	Кількість кредитів ЄКТС	3 кредити					
9	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (денна форма навчання)			Контактна робота /заочна форма навчання/		
		ЛК	ЛПЗ	СРС	Лекції	Лабораторні	СРС
		-	-	-	8	8	74
10	Мова навчання	українська					
11	Викладач/Координатор освітнього компонента	Тищенко Василь Іванович, доцент, к.с.г.н.					
12	Контактна інформація	tischenko_1958@ukr.net					
13	Загальний опис освітнього компонента	<p>Навчальна програма дисципліни «Гігієна та санітарія харчових підприємств» розроблена для студентів, які навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології».</p> <p>Дисципліна спрямована на набуття здобувачами вищої освіти теоретичних та практичних знань в питаннях санітарії та гігієни переробних підприємствах, формування навичок по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності; Забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх зберіганні, та реалізації готової продукції; Формування у студентів системи професійних знань щодо санітарно-гігієнічних вимог до підприємств та цехів з переробки молока, м'яса та м'ясних продуктів, риби та морепродуктів, виробництва консервів та пресервів; до технологій соління, заморожування, копчення та в'ялення риби та м'яса.</p>					
14	Мета освітнього компонента	<p>Мета вивчення навчальної дисципліни є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок про сукупність процесів та технологічних операцій, сформувані у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно-гігієнічних норм і вимог на переробних підприємствах; оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції; дотримання належних санітарно-</p>					

		гігієнічних вимог до підприємств, виробничих потужностей, процесів і апаратів харчових виробництв та способи їх забезпечення і контролю; санітарно-епідемічна експертиза проектів будівництва підприємств з переробки молока, м'яса, риби та морепродуктів та закладів громадського харчування; забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог до води і відходів виробничих цехів, стоків переробних підприємств
15	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1.Освітній компонент базується на знаннях з дисциплін «Біохімія»; «Процеси і апарати харчових виробництв», «Теоретичні основи харчових виробництв», «Технологічне обладнання харчових виробництв»,«Загальні технології харчової промисловості» 2.Освітній компонент є основою для вивчення дисциплін «Проектування підприємств молочної промисловості», «Проектування підприємств м'ясної промисловості», «Проектування підприємств ресторанного господарства».
16	Політика академічної доброчесності	Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману.

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП) ¹			Як оцінюється РНД
	ПРН _{n-m}	ПРН _n	ПРН _{n+k}	
ДРН 1. Проаналізувати і розв'язати теоретичні та практичні задачі та управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного	ПРН 7	х	х	
ДРН 2 Проектувати нові або модернізувати діючі виробництва ,або окремі виробничі ділянки на основі нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	ПРН 12			
ДРН 3. Застосовувати наукові знання технологічних процесів виробництва та обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.	ПРН 13		х	
ДРН 4. Оцінювати технологічну, технічну та економічну ефективність, проводити маркетингові дослідження в умовах ринкової конкуренції ку галузі.	ПРН28	х		
ДРН 5. Здійснювати постійний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних норм до приміщень, виробничих цехів	ПРН29	ПРН 7		

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література ²
	Аудиторна робота		Самостійна робота	
	Лекції	Лабораторні		
<p>Тема 1. Вступна лекція. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарно-гігієнічні вимоги та нормативи на підприємствах харчової промисловості. Основні критерії якості та безпечності сировини, для виробництва харчових продуктів. Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування будівель, приміщень та споруд на підприємствах харчової галузі. Нормативно-правова документація при проектуванні підприємств та цехів, Види проектів та їх характеристика. Зонування території. Санітарні вимоги до території підприємств. Гігієна ґрунту. Механічні та фізичні властивості ґрунту. Геохімічний склад і токсикологічне значення ґрунту. Епідеміологічне значення ґрунту.</p>	1	1	2	<p>Засекін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засекін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.</p> <p>Санітарні правила для підприємств громадського харчування / Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с.</p> <p>Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лаб.-практ. занять з дисципліни «Гігієна та санітарія» на тему «Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень харчових підприємств» для студентів 3 курсу напряму підготовки б. 051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання // Болгова Н.В./ - Суми. – 2013. – 24с. 2.</p>
<p>Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення виробничих харчових підприємств, що формують мікроклімат виробництва. Санітарні норми фізичних параметрів повітря, концентрації газоподібних отруйних домішок. Визначення пилової та мікробної забрудненості повітря.</p>	2	2	4	<p>Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800с.</p> <p>Засекін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких</p>

² Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

<p>Гігієнічні нормативи якості питної води. Джерела водопостачання. Поверхневі джерела води. Підземні води. Атмосферні води.</p> <p>Органолептичні показники питної води. Хімічні показники питної води.</p> <p>Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму.</p> <p>Гігієна освітлення. Гігієнічні вимоги до природного освітлення. Гігієнічні вимоги до штучного освітлення.</p> <p>Санітарні вимоги до побутових приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.</p>			<p>2</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>та переробних підприємств України навч. посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.</p> <p>Санітарні правила для підприємств громадського харчування / Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с</p>
<p>Тема Санітарно-епідеміологічні вимоги до каналізації і видалення твердих відходів на харчових підприємствах. Рідкі відходи. Збір твердих відходів. Знешкодження харчових відходів та сміття Санітарно-епідеміологічні вимоги до каналізації та видалення твердих відходів на підприємствах громадського харчування. Вимоги системи очищення, знезараження.</p>	0,5	1	<p>2</p> <p>4</p> <p>4</p>	<p>Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч. посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.</p>
<p>Тема 4 Гігієна та санітарія працівників на підприємствах харчової промисловості.</p> <p>Особиста та виробнича гігієна персоналу на підприємствах галузі. Поняття про особисту і виробничу гігієну. Гігієна тіла, рук, порожнини рота. Форми та методи контролю за дотримання правил особистої гігієни та обов'язкові профілактичні обстеження працівників. Вимоги до особистих медичних книжок. Антисептика рук працівників. Гігієнічні та санітарні методи боротьби з мікроорганізмами, гризунами, комахами.</p>	2	2	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Засєкін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч. посіб./ Д.А. Засєкін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.</p> <p>Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.).</p> <p>Про затвердження Правил</p>

				роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309). -К., 2002. -52
<p>Тема 5 . Гігієнічні вимоги до санітарної обробки устаткування на підприємствах харчової промисловості. Санітарна обробка устаткування для транспортування, зберігання і обробки сировини. Санітарна обробка теплообмінного устаткування та обладнання холодозабезпечення. Санітарна обробка устаткування для виробництва сипких продуктів та круп . Санітарна обробка устаткування для виробництва молокопродуктів. Санітарна обробка устаткування для переробки м'яса і виробництва м'ясопродуктів. Санітарна обробка устаткування для виробництва напоїв. Санітарна обробка розливо-закупорюючих і розфасовувальних автоматів. Санітарна обробка тари і матеріалів призначених для контакту з продовольчими товарами.</p>	2	2	2	<p>Засекін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч.посіб./ Д.А. Засекін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон.- К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 400с.</p> <p>Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторнопрактичних занять з дисципліни “Основи санітарії та гігієни на молочних підприємствах” на тему « Контамінація молока і молочних продуктів мікроорганізмами та сторонніми шкідливими речовинами» для студентів 3 курсу напряму підготовки 6. 051701 “Харчові технології та інженерія” денної та заочної 13 форми навчання // Болгова Н.В. / - Суми. – 2011. – 11с.</p>

<p>Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень підприємств харчової галузі .</p> <p>Склад та класифікація приміщень , характеристика внутрішнього облаштування .</p> <p>Санітарні вимоги до виробничих приміщень.</p> <p>Санітарні вимоги до складських приміщень.</p> <p>Санітарні вимоги до побутових приміщень.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання окремих цехів (рибопереробних цехів і підприємств).</p> <p>Характеристика установок, механізмів та обладнання для проведення санітарної обробки об'єктів переробних підприємств</p> <p>Дезінфікуючі засоби та їх характеристика. Розрахунок концентрації дезінфікуючих розчинів. Контроль якості дезінфекції.</p>	0,5	-	4	<p>Санітарні правила для підприємств громадського харчування / Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с.</p> <p>Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309). -К.,20</p> <p>Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни “Основи санітарії та гігієни на м'ясних підприємствах” на тему «Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів» для студентів 3 курсу напряму підготовки 6. 051701 “Харчові технології та інженерія” денної та заочної форми навчання. // Болгова Н.В. / - Суми. – 2011. – 12с.</p>
			4	
			4	
			4	
Всього	8	8	74	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
1, 2, 3, 4	Лекції-візуалізації, інтерактивні лекції	30	Пояснювально-демонстративний (підготовка презентації, реферату з аналізом і обговоренням)	30
3, 4, 5, 6	Дослідницькі лабораторні заняття	30	Дослідницький (оцінювання студентами результатів лабораторних досліджень, аналіз і висновки отриманих результатів)	60

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1 Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Складання комплексного письмового модульного контролю	60/60 %	До кінця семестру
2.	Поточне оцінювання знань та практичних навичок	20/20 %	Протягом семестру
3.	Підсумковий контроль – тест множинного вибору	20/20 %	Заліковий тиждень

5.1. 2.Критерії оцінювання

Компонент ³	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Складання комплексного письмового модульного контролю	<36	36-45	46-53	54-60
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Поточне оцінювання знань та практичних навичок	<12 балів	12-15	16-18 балів	19-20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підсумковий контроль – тест множинного вибору	<12 балів	12-15	16-18 балів	19-20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті.	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Опитування та усні коментарі викладача за його результатами	Протягом семестру на кожному занятті
2	Захист презентацій та рефератів	До залікового тижня
3	Перевірка та оцінювання письмових завдань	Заліковий тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА).

6.1. Основні джерела

6.1.1. Підручники, посібники

1. Засекін Д.А. Санітарні норми для тваринницьких та переробних підприємств України навч. посіб. Д.А. Засекін, В.М. Поляковський, В.В. Соломон. К.: «Центр учбової літератури», 2015. 400с.

2. Санітарні правила для підприємств громадського харчування/ Уклад. Ф. Федорченко, О. Піроженко. – Х.: Фактор, 2004. – 164с.

3. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва / О.М. Якубчак, В.І. Хоменко, С.Д. Мельничук та ін.; За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. – Київ, 2005. – 800с.

4. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Підручник / О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с

6.1.2. Методичне забезпечення.

1. Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторнопрактичних занять з дисципліни «Гігієна та санітарія» на тему «Санітарногігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень харчових підприємств» для студентів 3 курсу напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форми навчання (Схвалені та рекомендовані до видання методичною радою навчально-наукового Інженернотехнологічного інституту Сумського НАУ, протокол №8 від 17 квітня 2013) // Болгова Н.В./ - Суми. – 2013. – 24с. 2.

2. Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторнопрактичних занять з дисципліни «Основи санітарії та гігієни на молочних підприємствах» на тему « Контамінація молока і молочних продуктів мікроорганізмами та сторонніми шкідливими речовинами» для студентів 3 курсу напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної 13 форми навчання. // Болгова Н.В. / - Суми. – 2011. – 11с

3. Болгова Н.В. Методичні вказівки щодо проведення лабораторнопрактичних занять з дисципліни «Основи санітарії та гігієни на

м'ясних підприємствах” на тему «Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів» для студентів 3 курсу напряму підготовки б. 051701 “Харчові технології та інженерія” денної та заочної форми навчання. // Болгова Н.В. / - Суми. – 2011. – 12с.

6.2.Додаткові джерела.

1.Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09.2005 р. № 2809 ІV : Закон України // Офіційний вісник України. - 2005. - № 42.

2.Про безпечність та якість харчових продуктів» : Закон України від 23 грудня 1997 р. № 771/97-ВР. // Відомості Верховної Ради України. - 1998. - № 19. - Ст. 98. 5. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-ІV : Закон України. - К., 2005

3. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К.,1994.

4.Про затвердження Положення про державний санітарноепідеміологічний нагляд в Україні : Постанова Кабінету Міністрів України № 1402 від 22.06.1999 р. (№ 1109 із змінами і доповненнями від 04.09.2003 р.).

5. Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 (із змінами і доповненнями від 09.10.2006 р. №309). -К., 2002. -52

6.3. Програмне забезпечення

1. Пакет тестових завдань.

2. Опорний конспект лекцій

3. Сторінка курсу на платформі Moodle