

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**БК 8 ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ  
ПІДПРИЄМСТВ**

<b>Спеціальність</b>	181 «Харчові технології»
<b>Освітня програма</b>	Харчові технології
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший ( бакалаврський )

Суми-2023

Розробник: Тищенко В.І. к.с.-г. н.доц., кафедри технологій та безпеності харчових продуктів

Розглянуто та схвалено на затверджено на засіданні кафедри <u>технологій та безпеності харчових продуктів</u> <small>(назва кафедри)</small>	протокол від <u>12.06.23</u> № <u>16</u>
	Завідувач кафедри <u>Самлик</u> <small>(підпис)</small> <u>Марина САМЛІК</u> <small>(прізвище, ініціали)</small>

Погоджено:

Гарант освітньої програми Степанова к.т.н., доцент Тетяна СТЕПАНОВА  
(підпис)

Декан факультету, де реалізується освітня програма Болгова Наталія БОЛГОВА  
(підпис)

Рецензія на робочу програму надана Геліх к.т.н., доц. Анна ГЕЛІХ  
(підпис)

Кошель д.ф. доц. Олена КОШЕЛЬ  
(підпис)

Методист відділу якості освіти, ліцензування та акредитації Надія Баранів  
(підпис) (ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 10.07. 2023 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

### 1.ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1	Назва ОК	ВК 8 Гігієна та санітарія харчових підприємств			
2	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технологій та безпечності харчових продуктів			
3	Статус ОК	Вибірковий			
4	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	«Харчові технології» / 181 «Харчові технології»			
5	Рівень НРК	Бакалаврський			
6	Семестр та тривалість вивчення	4 курс,7 семестр (15тижнів)			
7	Кількість кредитів ЄКТС	5			
8	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
	<b>150</b>	<b>14</b>	-/-	<b>30</b>	<b>106</b>
9	Мова навчання	українська			
10	Викладач	к.с-г.н., доцент, Тищенко Василь Іванович			
11	Контактна інформація	кафедри технологій та безпечності харчових продуктів, кімната 317м, 0507276713 E-mail: <a href="mailto:tischenko_1958@ukr.net">tischenko_1958@ukr.net</a> ; <a href="mailto:vasyl.tyshchenko@snaeu.edu.ua">vasyl.tyshchenko@snaeu.edu.ua</a>			
12	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 підприємств, формування навичок по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності; формування у студентів системи професійних знань щодо 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.</p>			
13	Мета освітнього компонента	<p>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. Оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції; дотримання належних санітарно-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 закладів громадського харчування; забезпечення</p>			

		дотримання санітарно-гігієнічних вимог до води і відходів виробничих цехів, стоків переробних підприємств.
14	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1.Освітній компонент базується ОП «Харчові технології» першого бакалаврського рівня освіти. Освітній компонент базується на знаннях з дисциплін(ОК 8) «Стандартизація, сертифікація та управління якістю харчової продукції»;»,(ОК 9) «Теоретичні основи харчових виробництв(ОК 21)«Загальні технології харчової промисловості». 2.Освітній компонент є основою для освітньо-наукової програми «Харчові технології»: ОК19«Проектування харчових підприємств і закладів ресторанного господарства», Обмеження відсутні
15	Політика академічної доброчесності	Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. При написанні письмового матеріалу відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів не припустимо. Виявлення ознак академічної не доброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн формі за погодженням із деканом факультету)
16	Електронний ресурс	Посилання на комплекс з дисципліни на платформі Moodle <a href="https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=1809">https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=1809</a>

## 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					Як оцінюється РНД
	ПРН 7	ПРН 10	ПРН 12	ПРН 17	ПРН 29	
ДРН 1. Проаналізувати і розв'язати теоретичні і практичні задачі та управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення	+					Оформлення конспекту лекцій та робочих матеріалів на лабораторних заняттях; Здача модульних контрольних тестів; Виконання самостійної роботи; Підсумковий тест множинного вибору (модульне оцінювання, атестація);
ДРН 2. Вміти забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при виробництві харчових продуктів відповідно до системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.		+	+			
ДРН 3 Проводити експертну оцінку щодо дотримання санітарних вимог при проектуванні підприємств з переробки молока, м'яса, риби та водних біоресурсів			+			

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК					Як оцінюється РНД
	ПРН 7	ПРН 10	ПРН 12	ПРН 17	ПРН 29	
ДРН 4. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до відходів переробних підприємств				+		
ДРН 5. Здійснювати постійний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних норм до приміщень, виробничих цехів					+	

### 3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>1</sup>
	Аудиторна робота		СР	
	ЛК	ЛЗ		
<b>Модуль 1</b>				
<b>Тема 1.</b> <b>Лекційне заняття 1. Вступна лекція.</b> 1. Предмет і методи дисципліни. 2. Основні складові курсу. 3. Санітарно-гігієнічні вимоги та нормативи на підприємствах харчової промисловості.	2			[2], [5], [7]
<b>Лабораторне заняття №1</b> <i>1. Розробка робочої програми підприємства відповідно вимог нормативних документів в галузі санітарії та гігієни харчових підприємств. Закони України «Про санітарно-епідеміологічне благополуччя населення», «Про якість та безпеку харчових продуктів» та ін. 2. Вивчення та відпрацювання основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах.</i>		4		[1], [5], [6], [7], [8], [9], [10], [11]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування будівель, приміщень та споруд на рибо- та м'ясопереробних підприємствах. 2. Нормативно-правова документація при проектуванні підприємств та цехів. 3. Види проектів та їх характеристика. Генеральний план. Зонування території. 4. Вимоги санітарії і гігієни до переробних підприємств. 5. Санітарні вимоги до території підприємств.			15	[1], [5], [6], [7], [11]
<b>Тема 2.</b> <b>Лекційне заняття 1. Санітарно-гігієнічні вимоги</b>	2			[1], [5], [6], [7], [9], [11]

<sup>1</sup>Конкретне джерело із основної чи додатково рекомендованої літератури

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література <sup>1</sup>	
	Аудиторна робота			СР
	ЛК	ЛЗ		
<b>на м'ясопереробних підприємствах.</b> 1.Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання та санітарно-гігієнічні вимоги до них. 2.Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і тари. 3.Вимоги до складських приміщень. 4.Санітарні вимоги до побутових приміщень.				
<b>Лабораторне заняття №2</b> <i>1.Засвоєння методів і засобів санітарної обробки виробничих приміщень обладнання, апаратури, інвентарю, посуду і тари на потужностях з переробки м'яса. 2.Визначення санітарно-гігієнічного стану обладнання жирового цеху; приготування дезінфікуючих і миючих розчинів для їх санітарної обробки. 3.Складання графіків санітарної обробки цехів та обладнання</i>		4	[1], [5], [6], [7], [9], [11]	
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1.Санітарна обробка обладнання для механічного розділення, перемішування і посолу. 2.Санітарна обробка обладнання для подрібнення м'яса. 3.Санітарна обробка обладнання для формування сировини. 4.Санітарна обробка теплового обладнання. 5.Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баликів, копчених виробів.			15 [1], [5], [6], [7], [8], [9], [11]	
<b>Тема 3. Лекційне заняття 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств з переробки риби та водних біоресурсів.</b> <i>1.Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання та санітарно-гігієнічні вимоги до них. 2.Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і тари. 3.Вимоги до складських приміщень. 4.Санітарні вимоги до побутових приміщень.</i>	2		[1], [5], [6], [7], [8], [9], [11]	
<b>Лабораторне заняття №3.</b> <i>1.Засвоєння методів і засобів санітарної обробки виробничих приміщень обладнання, апаратури, інвентарю, посуду і тари на потужностях з переробки риби. 2.Визначення санітарно-гігієнічного стану обладнання цеху; приготування дезінфікуючих і миючих розчинів для їх санітарної обробки. 2.Складання графіків санітарної обробки цехів та</i>		4	[5], [6], [7], [8], [9], [11]	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>1</sup>
	Аудиторна робота		СР	
	ЛК	ЛЗ		
<i>обладнання</i>				
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1.Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання рибопереробних цехів і підприємств.			10	[5], [6], [7], [8], [9], [11]
<b>Разом за модуль</b>	6	12	40	
<b>Модуль 2</b>				
<b>Тема 4. Лекційне заняття 4. Санітарно-гігієнічні вимоги на підприємствах громадського харчування.</b> 1.Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання. 2.Санітарні вимоги до виробничих приміщень.	2			[2], [3], [9], [10], [11]
<b>Лабораторне заняття №4.</b> <i>1.Засвоєння методів і засобів санітарної обробки виробничих приміщень обладнання, апаратури, інвентарю, посуду і тари на підприємствах громадського харчування. 2.Визначення санітарно-гігієнічного стану обладнання цеху; приготування дезінфікуючих і миючих розчинів для їх санітарної обробки.3.Складання графіків санітарної обробки цехів та обладнання</i>		4		[2], [3], [9], [10], [11]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1.Вимоги до складських приміщень. 2.Санітарні вимоги до побутових приміщень. 3.Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування. 4.Визначення пилової та мікробної забрудненості повітря.			20	[2], [3], [9], [10], [11]
<b>Тема 5. Лекційне заняття 5. Санітарно-гігієнічні вимоги на молоко переробних підприємствах.</b> 1.Склад приміщень та характеристика внутрішнього обладнання та санітарно-гігієнічні вимоги до них. 2.Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю і тари. 3.Вимоги до складських приміщень.	2			[1], [5], [6], [7], [8], [9], [11]
<b>Лабораторне заняття № 5.</b> <i>1.Засвоєння методів і засобів санітарної обробки виробничих приміщень обладнання, апаратури, інвентарю, посуду і тари на підприємствах з переробки молока. 2.Визначення санітарно-гігієнічного стану обладнання цеху; приготування дезінфікуючих і миючих розчинів для їх санітарної обробки. 3.Складання графіків санітарної обробки цехів та обладнання</i>		4		[1], [5], [6], [7], [8], [9], [11]
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1.Санітарні вимоги до водозабезпечення, каналізації			15	[1], [5], [6], [7], [8], [9], [11]



Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література <sup>1</sup>	
	Аудиторна робота			СР
	ЛК	ЛЗ		
підприємств та цехів. 2. Вимоги системи каналізації, очищення, знезараження.				
<b>Тема 6. Лекційне заняття 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання.</b> 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання. 3. Особиста гігієна працівників, профілактичні обстеження працівників.	2		[1], [5], [6], [7], [9], [11]	
<b>Лабораторне заняття № 6.</b> <i>Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень (температури, вологості повітря, вмісту шкідливих.</i>		4	[5], [6], [7], [9], [11]	
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Характеристика установок, механізмів та обладнання для проведення санітарної обробки об'єктів переробних підприємств. 2. Дезінфікуючі засоби та їх характеристика. 3. Розрахунок концентрації дезінфікуючих розчинів. 4. Контроль якості дезінфекції.			16 [1], [5], [6], [7], [9], [11]	
<b>Тема 7. Лекційне заняття 7. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових отруєнь та захворювань.</b> 1. Харчові інфекції. Джерела та шляхи передавання. Заходи попередження. 2. Поняття про захворювання, що передаються від хворих тварин до людини (зоонози). Заходи профілактики. 3. Харчові отруєння мікробного походження.	2		[4], [5], [12], [13], [14], [15]	
<b>Лабораторне заняття № 7.</b> 1. Методика розробки оперативних заходів по ліквідації виниклого спалаху харчового отруєння. 2. Методика складання акту розслідування.		4	[4], [5], [12], [13], [14], [15]	
<b>Лабораторне заняття № 8. 1. Вивчення особливостей санітарно-гігієнічного контролю виробництва. 2. Оформлення журналів санітарно-гігієнічного стану виробництва.</b>		2	[4], [5], [13], [13], [14]	
<b>Питання самостійного вивчення</b> 1. Харчові отруєння немікробного походження: причини виникнення та заходи профілактики. 2. Поняття про гельмінти і гельмінтози. 3. Шляхи зараження людини гельмінтами, їх види, заходи попередження. 4. Захворювання та бактеріоносіння, що			15 [4], [5], [13], [13], [15]	

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу			Рекомендована література <sup>1</sup>
	Аудиторна робота		СР	
	ЛК	ЛЗ		
перешкоджають допуску до роботи у закладах ресторанного господарства.				
<b>Разом за модуль</b>	8	18	66	
<b>Всього</b>	14	30	106	

#### 4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u> )	К-ть годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u> )	К-ть годин
1, 2, 3,4,5	Лекції-візуалізації, інтерактивні лекції	14	Пояснювально-демонстративний (підготовка презентації, реферату з аналізом і обговоренням)	50
1,2,3, 4, 5,	Вербальні лабораторні заняття( пояснення, розповідь, бесіда, інструктаж)	30	Наочно-активні (круглий стіл, аналіз конкретних ситуацій (кейс-метод), проблемний виклад; презентації).	56

#### 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
Модуль 1			
1.	Проміжне тестування – тест множинного вибору	45/45 % %	7 тиждень
Модуль 2			
2.	Проміжне тестування модульного контролю (тест множинного вибору)	40/40 %	14 тиждень
3.	Атестація (тест множинного вибору)	15/15 %	8 тиждень

##### 5.1. 2.Критерії оцінювання

Форма підсумкового контролю знань студенті - **диференційний залік**. Студент не допускається до підсумкового контролю, якщо кількість пропущених та не відпрацьованих занять протягом навчального семестру перевищує 20% загального обсягу дисципліни. Не виконаний перелік обов'язкових робіт (складання модулів та атестація),або незадовільний підсумок за результатами тестового контролю (0-34 бали) є підставою для повторного вивчення дисципліни. Загальна кількість балів за освітнім компонентом складає **100 балів** (за прийнятою в СНАУ шкалою оцінювання).

Компонент <sup>2</sup>	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Складання комплексного модульного контролю – тест множинного вибору	<51 Вимоги щодо завдання не виконано	51-63 Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	64-75 Виконано усі вимоги завдання	76-85 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Атестація (тест множинного вибору)	<i>Тест включає 15 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал</i>			

## 5.2. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування «Модуль 1»	7 тиждень
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування «Атестація»	8 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення тестування «Модуль 2»	14 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення результатів підсумкового оцінювання	15 тиждень

## 6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

### 6.1. Основні джерел

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. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
3. Кравченко Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: навчальний посібник / Т. В. Кравченко, Н.М. Попова. – Умань : ФОП, 2017. – 273 с.
4. Олійник О. М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування підручник / О. М. Олійник. – К., 2017. – 124 с.
5. Денисова Н. М. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості / Н. М. Денисова, Н. П. Буяльська. – Чернігів : ЧНТУ, 2018. – 106 с.
6. Гігієна та екологія: Підручник / [В.Г. Бардов, С.Т. Омельчук, Н.В. Мережкіна та ін.]; за редакцією В.Г. Бардова. – Вінниця: Нова Книга, 2020. - 472 с.
7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» (зі змінами від 17.12.1996 р. № 607/96-ВР; від 11.11.1997 р. № 331/97-ВР; від

- 18.11.1997 р. - ВР, від 30.06.1999 р. № 783- XIV; від 14.12.1999 р. № 1288-XIV; від 21.12.2000 р. № 2171-III)
- 8 .Закон України Про питну воду та питне водопостачання: Закон України від 10 січня 2002 р. № 2918-III // Офіційний вісник України. – 2002. - № 6.
9. Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи: Наказ № 247 Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 р. (із змінами і доповненнями від 14.03.2006 р. № 120)
10. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини». – К., 1997.
11. Головка, М. П., Власенко, І., Головка, Т. М., Семко, Т. В. (2022). Гігієна та санітарія переробних підприємств. навчальний посібник. Х.: Світ Книг, 2022. 218 с.

### **6.2.Додаткові джерела.**

- 12.Загальна гігієна: Посібник для практичних занять / За заг. ред. І.І. Даценко. — Львів: Світ, 2011.- 87 с.
13. Леріна І.В., Коваленко В.О., Євлаш В.В., Головка М.П. Патогенні мікроорганізми. Учбовий посібник – Харків . 2002– 101 с.
14. В.О. Коваленко, І. В.Цихановська, О.В. Александров, Т.А.Лазарева Технічна мікробіологія: підручник - Х.:Світ Книг.2011.- 679с.
15. Л.Ф.Павлоцька, Н.В.Дуденко, І. В.Цихановська, О.В. Александров Фізіологія харчування: підручник.- Суми: Університетська книга. 2012.-473 с

### **6.3. Програмне забезпечення**

1. Пакет тестових завдань.
2. Опорний конспект лекцій
3. Сторінка курсу на платформі Moodle