

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра технології м'ясних, рибних та морепродуктів

ЗАТВЕРДЖЕНО

Факультет харчових наук,
нутриціології та управління якістю

«__» _____ 2026 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ»**

Галузь знань – 18 «Виробництво і технології»

Спеціальність – 181 «Харчові технології»

Освітня програма – «Харчові технології»

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

Розробник: Інна СТЕЦЮК старший викладач кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів, PhD, доктор філософії

Київ – 2026

Опис навчальної дисципліни «Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств»

Дисципліна «Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств» формує у студентів знання про основи санітарного законодавства, гігієнічні вимоги до організації харчування, функціонування підприємств харчової промисловості. У курсі вивчаються санітарні норми і правила, особливості мікробіологічного контролю, вимоги до приміщень, устаткування, зберігання і реалізації харчових продуктів, особиста гігієна персоналу, а також методи дезінфекції та профілактики харчових отруєнь.

Особлива увага приділяється системам безпеки харчових продуктів, зокрема впровадженню принципів HACCP, контролю критичних точок та дотриманню міжнародних стандартів (ISO 22000, ДСТУ тощо).

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітній рівень		
Освітній ступінь	<i>бакалавр</i>	
Спеціальність	<i>181 «Харчові технології»</i>	
Освітня програма	<i>харчові технології</i>	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	90	
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота)	-	
Форма контролю	<i>екзамен</i>	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
Рік підготовки (курс)	3	-
Семестр	6	
Лекційні заняття	15 год.	год.
Практичні, семінарські заняття	15 год.	год.
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	60 год.	год.
Індивідуальні завдання	-	-
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	2 год.	год

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета - формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни на м'ясопереробних підприємствах, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності.

Перелік навчальних дисциплін, які передують вивченню дисципліни «Вступ до фаху», «Основи промислового будівництва у м'ясопереробній галузі», «Безпека життєдіяльності та охорона праці».

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність (ІК): здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 03. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 04. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма							
	тижні	усього	у тому числі					с.р
л			п	лаб	інд	с.р		
Змістовий модуль 1. Гігієна, завдання і значення при виробництві продовольчої сировини та продуктів харчування. гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі								
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд м'ясопереробних підприємствах	1-2	13	2		1			10
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги донавколишнього середовища та систем забезпечення м'ясопереробних підприємств	3-4	14	2		2			10
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів м'ясопереробних підприємств	5-6	9	2		2			5
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, обладнання, інвентарю. Особиста гігієна персоналу.	7-8	9	2		2			5
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	8	45	8		7			30
Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу								
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів	9-12	28	4		4			20

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу м'ясопереробних підприємств	13	8	1		2		5
Тема 7. Дезінфекційні заходи в роботі м'ясопереробних підприємств	14-15	9	2		2		5
<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	11	45	7		8		30
Усього годин	15	90	15		15		60

3. Темі лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд м'ясопереробних підприємств	2
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення м'ясопереробних підприємств	2
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів м'ясопереробних підприємств	2
4.	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, обладнання, інвентарю. Особиста гігієна персоналу.	2
5.	Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів	4
6.	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу м'ясопереробних підприємств	1
7.	Дезінфекційні заходи в роботі м'ясопереробних підприємств	2

4. Темі лабораторних занять

№ п/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Гігієнічні вимоги до факторів навколишнього середовища. Санітарний режим харчових виробництв	1
2.	Гігієнічне оцінювання якості м'яса	2
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки м'ясних продуктів	2
4.	Розслідування харчових отруєнь	4
5.	Гігієнічна характеристика методів консервування та експертиза	2
6.	Гігієнічні вимоги до технологічних процесів перероблення м'яса	2

7.	Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленого, в'яленого, копченого м'яса, м'ясних консервів	2
	Разом	15

5. Теми самостійних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»	15
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів для харчових продуктів	15
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та проектування підприємств харчової промисловості	15
4.	Вивчити принципи санітарно-гігієнічної оцінки основних груп продовольчої сировини та харчових добавок	15
	Разом	60

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- тестування;
- захист лабораторних робіт;
- виконання самостійних робіт.

7. Методи навчання:

- метод навчання через дослідження;
- практичні заняття
- метод командної роботи;
- робота з навчально-методичною літературою
- виконання завдань самостійної роботи.
- захист лабораторних робіт.

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України» (наказ затверджено 27 лютого 2025 р. протокол №8)

8.1 Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Гігієна, завдання і значення при виробництві продовольчої сировини та продуктів харчування. гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі		
Лабораторна робота 1. Гігієнічні вимоги до факторів навколишнього середовища. Санітарний режим харчових виробництв	ПРН 1, 10. Знати та розуміти роль гігієни, розуміти її завдання і значення при виробництві продовольчої сировини та продуктів харчування. тому числі для забезпечення дотримання параметрів гігієнічних вимог до будівництва м'ясопереробних підприємств; використовувати хімічні реактиви та сучасні прилади для проведення лабораторних робіт.	10
Лабораторна робота 2. Гігієнічне оцінювання якості м'яса		10
Лабораторна робота 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки м'ясних продуктів		10
Лабораторна робота 4. Розслідування харчових отруєнь		10
Самостійна робота 1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»		15
Самостійна робота 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів для харчових продуктів		15
Модульна контрольна робота 1		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу		
Лабораторна робота 5. Гігієнічна характеристика методів консервування та експертиза	ПРН 1, 10. У тому числі для забезпечення дотримання параметрів та контролю санітарно-гігієнічних вимог до харчових продуктів, технологічного процесу під час виробництва м'ясопродуктів; використовувати хімічні реактиви, рН-метри, аналітичні ваги та інші сучасні прилади для проведення лабораторних робіт.	10
Лабораторна робота 6. Гігієнічні вимоги до технологічних процесів перероблення м'яса		10
Лабораторна робота 7. Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві соленого, в'яленого, копченого м'яса, м'ясних консервів		10
Самостійна робота 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та проектування підприємств харчової промисловості		20

Самостійна робота 9. Вивчити принципи санітарно-гігієнічної оцінки основних груп продовольчої сировини та харчових добавок.		20
Модульна контрольна робота 2		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 * 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедлайнів та перескладання	роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
Політика щодо відвідування	відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4156>
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;
- програма навчальної (виробничої) практики навчальної дисципліни (якщо вона передбачена навчальним планом).

10. Рекомендовані джерела інформації

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.

2. Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Колонтаєвський О.П. Гігієна і санітарія: підручник. Харків : Вид-во І. Іванченко. 2022. 246 с.

3. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2019. 170 с.

4. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування: Навчальний посібник. К.: Колос, 2018. 184 с.

5. Мостенська Т. Л. та ін. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник. Київ : Кондор, 2020. 723 с.

6. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України № 771/97-ВР ; станом на 16.01.2020 р. / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/card/771/97-вр> (дата звернення: 27.08.2020).

7. Грегірчак Н. М, Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Київ : НУХТ, 2018. 247 с.

8. Соколенко А. І. та ін. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів: підручник. К.: Кондор, 2020. 324 с.