



## СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Гігієна та санітарія харчових підприємств»

Ступінь вищої освіти – «Бакалавр»

**Спеціальність 181 Харчові технології та інженерія**

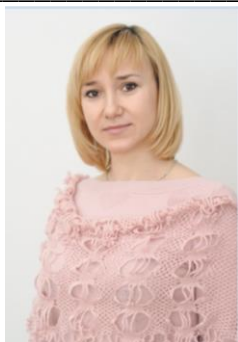
Освітня програма «»

Рік навчання **2020-2021, семестр 6**

Форма навчання **денна** (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС **3**

Мова викладання **українська** (українська, англійська, німецька)



<b>Лектор дисципліни</b>	к. вет.н., доцент Кучерук Марія Дмитрівна
<b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b>	тел. +380662458034 kucheruk_md@nubip.edu.ua
<b>Сторінка дисципліни в eLearn</b>	<a href="https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=203">https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=203</a> <a href="#">2.</a>

### ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

(до 1000 друкованих знаків)

Дисципліна передбачає вивчення теоретичних і практичних питань гігієни та санітарії переробних підприємств, що необхідно складовою при підготовці бакалаврів із напрямку харчові технології та інженерія і надає студентам знання, навички та уміння з санітарно-гігієнічного забезпечення підприємств та цехів з переробки м'яса та м'ясних продуктів риби та морепродуктів.

Під час вивчення дисципліни передбачається надати майбутнім фахівцям загальні відомості щодо: законодавчої та нормативної бази України з питань санітарії та гігієни при виробництві харчових продуктів; характеристики та дії фізичних, хімічних та біологічних шкідливих виробничих факторів при виробництві харчових продуктів; забезпечення санітарно-гігієнічних вимог до обладнання, машин, механізмів, виробничих потужностей та цехів виробництва та складських приміщень; гігієнічних вимог до трудової діяльності; принципів нормування шкідливих речовин у виробничій зоні при виробництві харчових продуктів; методи та способи забезпечення санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах з переробки м'яса, риби та морепродуктів.

### СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
<b>Семестр 6</b>				
<b>Тема1-3</b>				
Тема 1. Вступна лекція. Предмет і	2/2	<b>Знати</b> історію становлення дисципліни,	Практика, оцінка та	<b>10</b>

методи дисципліни. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.		видатні особистості Вміти забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці м'яса та виробництві м'ясних харчових продуктів;	покращення усних та письмових комунікаційних навичок, напр.: написання публічних виступів.	
Тема 2. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості.	2/2	<b>Аналізувати</b> та забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці риби та водних біоресурсів;	Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn)	10
Тема 3. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах.	2/2	<b>Розуміти</b> термінологію і методологію <b>Застосовувати</b> та розробляти заходи щодо дотримання належного санітарного стану на підприємствах з переробки м'яса, риби та морепродуктів; <b>Використовувати</b> санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки риби та морепродуктів; санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки м'яса та м'ясних продуктів.		10
Тема 4-7				
Тема 4. Основні критерії якості та безпечності сировини, при виробництві харчових продуктів. Особиста гігієна	2/2	<b>Знати</b> санітарні вимоги та характеристику основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах (НАССР). Основні забруднювачі продовольчої сировини.	Практичні роботи із застосуванням ситуаційних завдань. Виконання самостійної роботи (в.т.ч. в elearn).	10
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги на переробних підприємствах щодо приміщень, інфентарю, обладнання	2/2	<b>Вміти</b> здійснювати постійний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до приміщень, виробничих цехів, машин, обладнання та механізмів при виробництві, зберіганні, транспортуванні харчових продуктів;	Моделювання та оцінка впливу різноманітних умов довкілля та технологічних процесів на санітарний стан продукту харчування.	10
Тема 6. Вимоги до планування переробного підприємства та його території.	2/2	<b>Аналізувати</b> ризики на основі контролю за санітарним станом цехів і		10

Санітарна обробка транспортних засобів. Карантин та ізолятор		обладнання для забезпечення належної якості і безпечності харчових продуктів <b>Здійснювати</b> оцінку ризиків на основі контролю за санітарним станом цехів і обладнання для забезпечення належної якості і безпечності харчових продуктів	
Тема 7. Утилізація біологічних відходів. Стічні води харчових підприємств. Характеристика, санітарно-гігієнічна оцінка, способи очищення	2/2	<b>Проводити</b> експертну оцінку щодо дотримання санітарних вимог при проектуванні підприємств з переробки м'яса, риби та водних біоресурсів; <b>Забезпечувати</b> дотримання санітарно-гігієнічних вимог до відходів переробних підприємств. <b>Застосовувати</b> термінологію і методологію оцінки поведінки тварин Використовувати отримані знання в практичній роботі	10
<b>Всього балів за семестр</b>			<b>70</b>
<b>Екзамен</b>			<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>			<b>100</b>

### ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<b><i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i></b>	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).
<b><i>Політика щодо академічної доброчесності:</i></b>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<b><i>Політика щодо відвідування:</i></b>	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)

### ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

<b>Рейтинг студента, бали</b>	<b>Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків</b>	
	<b>екзаменів</b>	<b>заліків</b>
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано