



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ М'ЯСОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ»

	<p>Ступінь вищої освіти - Бакалавр Спеціальність <u>181 Харчові технології</u> Освітня програма <u>«Харчові технології»</u> Рік навчання <u>3</u>, семестр <u>6</u> (денна і заочна) Форма навчання <u>денна, заочна</u> Кількість кредитів ЄКТС <u>4</u> Мова викладання <u>українська</u></p>
Лектор навчальної дисципліни	<u>ПІЛИПЧУК Оксана, к.с.-г.н, доцент</u>
Контактна інформація лектора (e-mail)	<u>pylypchuk_os@nubip.edu.ua</u>
URL ЕНК на навчальному порталі НУБІП України	<u>https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=4156</u>

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Гігієна та санітарія м'ясопереробних підприємств» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни переробних підприємствах, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності.

Завданням дисципліни є:

- формувати у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно-гігієнічних норм і вимог на м'ясопереробних переробних підприємствах;
- 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 м'яса;
- забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог до води і відходів виробничих цехів, стоків переробних підприємств.

Компетентності навчальної дисципліни:

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 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Програмні результати навчання навчальної дисципліни

ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/практичні, самостійн)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
6 семестр				
Модуль 1				35
Тема 1. Основи санітарії і гігієни. Державний санітарний нагляд м'ясо переробних підприємств	2/1/15	<p>Знати санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки м'яса;</p> <p>- умови дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці м'яса;</p> <p>- умови дотримання належного санітарного стану на підприємствах з м'яса.</p>	<p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p> <p><i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).</p> <p><i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних</p>	<p><i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано.</p> <p><i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.</p> <p><i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</p>
Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення м'ясопереробних підприємств	2/2/15	<p>Вміти забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці м'яса;</p> <p>- здійснювати постійний</p>	<p>рекомендаціях та eLearn).</p> <p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).</p>	
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання закладів м'ясопереробних підприємств	2/2/10	<p>контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до приміщень, виробничих цехів, машин, обладнання та механізмів при виробництві, зберіганні, транспортуванні харчових продуктів;</p> <p>- здійснювати оцінку ризиків на основі контролю за санітарним станом цехів і обладнання для забезпечення належної якості і безпечності харчових продуктів</p> <p>- проводити експертну оцінку щодо дотримання санітарних вимог при проектуванні підприємств з переробки м'яса;</p> <p>- забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до відходів переробних підприємств.</p>		
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, обладнання, інвентарю. Особиста гігієна персоналу.	2/2/10			
Модуль 2				35
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів	2/2/10	<p>Знати санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств та цехів з переробки м'яса;</p> <p>- умови дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці м'яса;</p>	<p><i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p>	<p><i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано.</p> <p><i>Модульна</i></p>

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до Технологічного процесу м'ясопереробних підприємств	2/2/10	- умови дотримання належного санітарного стану на підприємствах з м'яса;. Вміти забезпечувати дотримання гігієнічних нормативів та санітарних вимог при переробці м'яса; - здійснювати постійний контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до приміщень, виробничих цехів, машин, обладнання та механізмів при виробництві, зберіганні, транспортуванні харчових продуктів;	<i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно). <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	<i>тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 7. Дезінфекційні заходи в роботі м'ясопереробних підприємств	1/2/10	- здійснювати оцінку ризиків на основі контролю за санітарним станом цехів і обладнання для забезпечення належної якості і безпечності харчових продуктів		
Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у м'ясопереробних підприємствах	2/2/10	проводити експертну оцінку щодо дотримання санітарних вимог при проектуванні підприємств з переробки м'яса; - забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог до відходів переробних підприємств		
Всього за 6 семестр	15/15/90	-	-	70
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Здобувач вищої освіти повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх здобувачів вищої освіти. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

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., Дмитрієвич 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.