

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет екології та агротехнологій
Кафедра «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи»

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

«Гігієна і санітарія харчових виробництв»

<https://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1633>

Викладач (і) к.т.н. доц. Аліна Кулик
<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/kulyk-alina-stepanivna/>
Кількість кредитів 3
Загальна кількість годин 90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Дисципліна «Гігієна і санітарія харчових виробництв» спрямована на формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти загальних та фахових компетентностей щодо здійснення безпечної діяльності харчових виробництв та застосування знань у практиці якісної оцінки якості продукції, осмислення важливості санітарно-гігієнічних заходів, аналізу шляхів можливої контамінації продуктів та приміщень та організації відповідних заходів безпеки. Програма дисципліни включає теоретичне обґрунтування раціональної організації санітарного режиму підприємств та надає можливість здобуття практичних навичок мікробіологічного контролю чистоти приміщень та профілактики забруднень продуктів харчування. Дисципліна орієнтована на вивчення таких питань, як: особливості проектування харчових виробництв за вимогами чинних санітарно-гігієнічних нормативних документів, принципи організації мікробіологічного контролю виробничих ділянок, основні шляхи розповсюдження мікроорганізмів та контамінації приміщень, обладнання та продуктів, організація оцінки мікробіологічної чистоти та планування контрольних заходів для підтримки відповідного санітарно-гігієнічного стану підприємств.

Метою дисципліни є дати студентам знання з методів гігієнічного та санітарного контролю виробництва та про роль харчування в життєдіяльності організму людини. Вивчення ролі та завдань санітарії та гігієни; сучасних методів гігієнічного й санітарного контролю; ролі санітарної охорони харчових ресурсів та забезпеченні нешкідливості харчових продуктів.

Завдання дисципліни є ознайомлення студентів з діючою нормативною базою документів, що регламентує санітарно-гігієнічні вимоги до харчових виробництв; навчити студентів використовувати знання санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань, а також самостійно працювати з відповідною санітарною документацією; довести майбутнім бакалаврам з харчових технологій важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу та споживачів; показати значення впливу факторів зовнішнього середовища на організм людини та необхідність створювати за допомогою різних пристроїв оптимальні умови для споживачів готової продукції і працівників харчових виробництв, а також вплив цих факторів на процеси транспортування, зберігання і кулінарного оброблення харчових продуктів та їх реалізації.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуває в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
---------------	------------------------------	---	--------------------------

<p>181 «Харчові технології»</p>	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина України.</p> <p>ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку суспільств, техніки і технології,</p>	<p>ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.</p> <p>ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.</p> <p>ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпечність продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.</p> <p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 8. Здатність проводити дослідження і умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці,</p>	<p>РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>РН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>РН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>РН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчування людини.</p> <p>РН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосування технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>РН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>РН 10. Впроваджувати системи управління якість та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам, за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>РН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових</p>
--	---	--	---

	використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.	нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. ФК 14. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.	продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. РН 28. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів шляхом інтенсифікації технологічних процесів з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
--	--	---	--

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Основні критерії якості та безпечності сировини, для виробництва харчових продуктів. Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах.
2. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до освітлення приміщень підприємств. Види та джерела штучного освітлення, освітлювальна апаратура. Санітарно-гігієнічні вимоги до води, джерел та систем водопостачання, каналізації.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування будівель, приміщень та споруд на переробних підприємствах.
5. Характеристика машин, які застосовуються для різних видів обробки харчових продуктів; посудомийних машин; секційно -модульованого обладнання.
6. Методи, та способи дезінфекції, їх санітарно-гігієнічна оцінка.
7. Фізичні і хімічні засоби дезінфекції, їхня характеристика та застосування.
8. Особиста гігієна працівників. Гігієнічні вимоги щодо догляду за шкірою тіла, ротовою порожниною. Медичні огляди та обстеження; їхнє протиепідемічне значення. Правила допуску до роботи персоналу підприємств.

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень (температури, вологості повітря, вмісту шкідливих газів у виробничій зоні, шуму).
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до вентиляції, опалення, кондиціонування.
3. Визначення пилової та мікробної забрудненості повітря.
4. Контроль температурних параметрів технологічних процесів.
5. Санітарний одяг, правила використання і зберігання.
6. Характеристика установок, механізмів та обладнання для проведення санітарної обробки об'єктів переробних підприємств.
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства.
8. Санітарні вимоги до утримання території та приміщень.

Політика курсу

Організація навчального процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи

оцінювання успішності студентів. Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю.

Відвідування занять є обов'язковим компонентом атестації з дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій та індивідуальної роботи у лабораторії.

Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

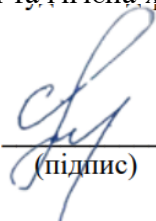
Академічна доброчесність є обов'язковим елементом атестації, що передбачає відсутність використання чужих ідей, копіювання чужих відповідей або звітів, за виключенням робіт, що виконуються групами. Доповіді, презентації досліджень та дискусійні виступи мають бути оригінальними, підготовленими власно.

Передбачається підтримання академічної етики, а саме: виявлення дисциплінованості, вихованості, доброзичливості, чесності, відповідальності, дбайливого ставлення до лабораторного обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконання графіку освітнього процесу, поваги до колег та їхніх уподобань.

Рекомендована література

1. Мікробіологія харчових виробництв. Пирог Т. П., Решетняк Л. Р., Поводзинський В. М., Грегірчак Н. М. Вінниця: Нова книга, 2007. 463 с.
2. Грегірчак Н. М. Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум. К.: НУХТ, 2009. 302 с.
3. Загальна гігієна: Посібник. І. І. Даценко, О. Б. Денисюк, С. Л. Долошицький, Б. А. Пластунов. Л.: Світ, 2001. 472 с.
4. Рудавська Г. Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів. К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2003. 409 с.
5. Гігієна харчування з основами нутриціології: Підручн. у 2 кн. – Кн. 2. За ред. проф. В. І. Ципріяна. К.: Медицина, 2007. 544 с.
6. Шульга Н. М., Млечко Л. А. Санітарія та гігієна [Навчальний посібник]. К.: ІПДО НУХТ, 2011. 34 с.
7. Павлоцкая Л. Ф. Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки: Учебник. К.: ИНКОС, 2007. 287 с.
8. Безпека харчування: сучасні проблеми: Посібник-довідник. Бабюк А. В., Макарова О. В., Rogozинський М. С., Романів Л. В. Чернівці: Книги-XXI, 2005. 456 с.
9. Смоляр, В. І. Фізіологія та гігієна харчування. К.: Здоров'я, 2000. 336 с.

Гарант освітньої програми



(підпис)

Марина СЕРДЮК