

СИЛАБУС

Кафедра харчових технологій НУ «Чернігівська політехніка»

Назва курсу	Санітарія та гігієна підприємств харчової промисловості
Мова викладання	українська
Викладач (-і)	К.т.н., доцент Денисова Наталя Миколаївна
Профайл викладача (-ів)	http://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=8&Itemid=5
Контакти викладача	0634386793 4386793@gmail.com

1. Анотація курсу – в результаті успішного навчання за програмою курсу, здобувач набуває компетенції, знання, уміння і навички для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням гігієнічних вимог до санітарного стану підприємств харчової промисловості; вимог до особистої гігієни працівників; санітарних вимог до обладнання харчових підприємств; вимог до транспортування харчових продуктів та умов їх зберігання; причини виникнення харчових інфекцій та отруєнь та заходи щодо їх попередження.

2. Мета та цілі курсу

Метою викладання дисципліни «Санітарія та гігієна підприємств харчової промисловості» є опанування знаннями, вміннями та навичками вирішувати професійні завдання з обов'язковим урахуванням та забезпеченням санітарно-гігієнічних вимог до сировини, процесів, обладнання, будівель та споруд, території харчових підприємств, а також вимог особистої гігієни та профілактики харчових отруєнь та захворювань.

Під час вивчення дисципліни здобувач вищої освіти (ЗВО) має набути або розширити наступні компетентності, передбачені освітньою програмою загальні (ЗК) та фахові (ФК):

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

3. Результати навчання

Під час вивчення дисципліни ЗВО має досягти або вдосконалити наступні програмні результати навчання (ПРН), передбачені освітньою програмою:

ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. Демонструвати когнітивні уміння та навички з фахової області, навички презентації наукового матеріалу, його аргументації письмово та усно з можливістю оформлення наукової публікації.

4. Обсяг курсу – 4 кредити ECTS (120 годин)

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції	16
Лабораторні заняття	14
Самостійна робота	90

Форма проведення занять – лекційні, лабораторні заняття (дослідження небезпек санітарно-гігієнічного стану харчових підприємств), самостійна робота – з використанням системи дистанційного навчання, літератури, відеоматеріалів.

5. Пререквізити – необхідні обов'язкові попередні модулі (навчальні дисципліни): «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці».

6. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання курсу	Рейтингове оцінювання за 100-бальною системою: поточний контроль – 60 балів (лабораторні роботи, модулі та РГР), підсумковий контроль - екзамен
Вимоги до КР	Повнота відповідей на 2 теоретичних питання – до 4 балів; правильність рішення та відповіді двох практичних задач – до 4 балів; правильність оформлення, своєчасність виконання та захист роботи – до 4 балів. Всього за роботу 12 балів
Лабораторні заняття	Відвідування занять, активність – до 1 балу за кожну роботу; підготовленість до занять - до 1 балу за кожну роботу; виконання завдань та дослідів - до 1 балу за кожну роботу; захист роботи - до 1 балу за кожну роботу. Всього 28 балів за 7 практичних робіт
Модулі	Відповіді на тестові питання в системі MOODLE – 2 модулі по 10 питань. Всього за модулі 20 балів.
Умови допуску до підсумкового контролю	Необхідно набрати за поточний контроль не менше 20 балів.
Підсумковий контроль	Підсумковий контроль (екзамен) оцінюється максимум в 40 балів. В залежності від виду роботи (офлайн або онлайн). В дистанційній формі в системі MOODLE – відповіді на тестові запитання – 40 питань, або в аудиторній формі за екзаменаційними білетами – два теоретичних питання (по 15 балів) та одна задача (10 балів).
Загальна оцінка	A = 90-100 балів, B = 85-89 балів, C = 75-84 балів, D = 70-74 балів, E = 60-69 балів, FX – 0-59 балів

7. Політики курсу

До загальної політики курсу відноситься відвідування занять очно у відповідності до затвердженого розкладу, крім випадків карантину (коли

заняття проводяться дистанційно через Інтернет), а також вільного відвідування лекційних занять для осіб, які отримали на це дозвіл. Запорукою успішного вивчення дисципліни є активність та залучення під час проведення практичних занять – відповіді на запитання викладача (як один з елементів поточного контролю), задавання питань для уточнення незрозумілих моментів, вирішення практичних завдань. Ці складові дозволяють набрати левову частку оцінки за підсумковий контроль. Консультації відбуваються в аудиторіях університету у відповідності до затвердженого розкладу або ж особистих чи групових консультацій (через вбудований форум) на сторінці курсу в системі дистанційного навчання (СДН) НУ «Чернігівська політехніка».

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання практичних завдань на замовлення, підказки вважаються проявами академічної недоброчесності. Від усіх слухачів курсу очікується дотримання академічної доброчесності у зазначених вище моментах. До студентів, у яких було виявлено порушення академічної доброчесності, застосовуються різноманітні дисциплінарні заходи (включаючи повторне проходження певних етапів).

Політика користування ноутбуками / смартфонами

Прохання до здобувачів тримати смартфони переведеними у беззвучний режим протягом лекційних та практичних занять, так як дзвінки, переписки та спілкування у соціальних мережах відволікають від проведення занять як викладача, так й інших здобувачів. Ноутбуки, планшети та смартфони не можуть використовуватися в аудиторіях під час занять та під час проведення підсумкового контролю.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даними спеціальностями з освітніх компонент, спрямованих на отримання компетенцій з безпеки життєдіяльності та охорони праці можуть бути перезараховані викладачем у відповідності до положення «Порядок визначення академічної різниці та перезарахування навчальних дисциплін у НУ ЧП» шляхом співставлення отриманих програмних результатів навчання та компетентностей.

8. Рекомендована література

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. Строкова Л.В. Гігієна та санітарія К.: Каравелла, 2008.- 211с.
3. Коваленко В.О. Гігієна і санітарія. Навчальний посібник / В.О.Коваленко, В.В.Євлаш, Л.О.Чернова, М.Л.Серік, С.П.Антоненко, Б.О.Панікарова. – Х. : ХДУХТ, 2012. – 136 с.
4. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
5. Stanga M. Sanitation: Cleaning and Disinfection in the Food Industry// Wiley-VCH, Weinheim, 2010. - 589 p..