



Міністерство освіти і науки України
Національний університет «Чернігівська політехніка»
Навчально-науковий інститут менеджменту, харчових
технологій та торгівлі
Кафедра харчових технологій та екології

СИЛАБУС

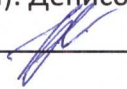
БК 11 – Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


 Гашко
(підпис) (прізвище та ініціали)

« 4 » 06 20 24 р.

Розробник (-и): Денисова Н.М., доцент каф. харчових технологій та екології, кандидат технічних наук, доцент  (підпис)

Силабус навчальної дисципліни обговорено на засіданні кафедри харчових технологій та екології

Протокол від « 04 » 06 2024 р. № 6

Узгоджено з гарантом освітньої програми:  Гашко В.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

1. Загальна інформація про дисципліну

Тип дисципліни	Вибіркова
Мова викладання	Українська
Рік навчання та семестр	2 курс, 4 семестр ОПП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Викладач (-і)	Денисова Наталя Миколаївна, доцент кафедри харчових технологій та екології, к.т.н., доцент
Профайл викладача (-ів)	https://scholar.google.com.ua/citations?user=WOXXnL8AAAAJ&hl=uk
Контакти викладача	Чернігів, вул. Шевченка 95, каб. 1-431. E-mail: 4386793@gmail.com Тел. 0634386793

2. Анотація курсу. є опанування гігієнічних вимог до санітарного стану підприємств харчової промисловості, підприємств громадського харчування, технологічного обладнання, якості сировини та продукції, що випускається, причин виникнення харчових отруєнь, інфекцій, гельмінтазів та формування санітарних заходів, які виключають можливість виникнення цих захворювань серед споживачів та персоналу підприємств харчової промисловості.

3. Мета та цілі курсу. Мета дисципліни «Санітарно-гігієнічна оцінка середовища» полягає у формуванні компетенцій, знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням впливу факторів навколишнього середовища на організм людини, а також формування засобів та заходів поліпшення умов перебування людей під час виникнення загроз різного характеру.

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

K01. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.

K09. Навички здійснення безпечної діяльності.

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

ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

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

ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

5. Пререквізити. Передумовою для вивчення дисципліни є успішне засвоєння шкільних дисциплін: «Фізика», «Хімія», «Математика», «Біологія».

6. Обсяг курсу.

Вид заняття	Загальна кількість годин
Лекції (з використанням системи дистанційного навчання Moodle)	20
Лабораторні заняття	20
Самостійна робота (з використанням системи дистанційного навчання Moodle)	80
Всього кредитів	4

7. Тематика курсу.

Тематика лекційних занять

1. Санітарія і гігієна та її завдання в системі підприємств харчової промисловості
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств харчової промисловості
4. Санітарно – гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів, якості, умов реалізації готової продукції
5. Санітарно – гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання та реалізації кулінарної продукції
6. Санітарно – гігієнічні вимоги до утримання підприємств, технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів
7. Особиста гігієна працівників харчових підприємств. Санітарна документація

8. Сучасні відомості про харчові отруєння, кишкові інфекції та гельмінтози. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження в системі підприємств харчової промисловості

Тематика лабораторних робіт.

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення. Методика оцінки мікрокліматичних параметрів повітря робочої зони
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств. Методика оцінки чистоти повітря робочої зони та систем вентиляції
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств. Методика оцінки параметрів освітлення, рівнів шуму та вібрацій
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств. Методика оцінки якості питної води
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств. Методика оцінки ґрунту
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу. Санітарний режим харчових підприємств
7. Харчові отруєння різної природи. Методика розслідування харчових отруєнь

Тематика самостійної роботи.

1. Санітарія і гігієна та її завдання в системі харчових підприємств
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень харчових підприємств
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу
5. Санітарно – гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів
7. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання та реалізації кулінарної продукції
8. Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження в системі харчових підприємств
9. Санітарно-гігієнічні вимоги у виробництві зерна, борошна, крупи та хліба
10. Гігієнічні вимоги до технології виробництва кондитерських виробів
11. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і переробки плодів і овочів
12. Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств молочної промисловості
13. Санітарно-гігієнічний контроль підприємств м'ясної промисловості

8. Система оцінювання та вимоги

Загальна система оцінювання курсу	Рейтингове оцінювання за 100-бальною системою: поточний контроль – 60 балів (лабораторні роботи, модульні контрольні роботи), підсумковий контроль - екзамен 40 балів
Вимоги до КР	Відповіді на тестові питання в системі MOODLE – 2 модулі по 10 питань. Всього за модулі 20 балів

Лабораторні заняття	Відвідування занять, активність – до 0,5 балу за кожну роботу; підготовленість до занять - до 0,5 балу за кожну роботу; виконання завдань та дослідів - до 1 балу за кожну роботу; захист роботи - до 3 балів за кожну роботу. Загалом - 5 балів за кожну роботу. Всього 35 балів за 7 лабораторних робіт
Умови допуску до підсумкового контролю	Необхідно набрати за поточний контроль не менше 25 балів. 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).

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Модуль за тематичним планом дисципліни та форма контролю	Кількість балів
Змістовий модуль 1. Санітарний нагляд та контроль в області гігієни харчових підприємств	
Виконання лабораторних робіт	0...20
Написання модульного контролю	0...10
Оформлення звіту	0...2,5
Змістовний модуль 2. Санітарно - гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу	
Виконання лабораторних робіт	0...15
Написання модульного контролю	0...10
Оформлення звіту	0...2,5
Усього поточний і проміжний модульний контроль	0...60
Семестровий контроль - екзамен	0...40
Разом	0...100

Шкала оцінювання результатів навчання

Оцінка в балах	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (диференційований залік)	
		для екзамену (диференційованого заліку), курсового проєкту (роботи), практики, атестації	для заліку
90 – 100	A (відмінно)	відмінно	зараховано
82-89	B (дуже добре)	добре	
75-81	C (добре)		
66-74	D (задовільно)	задовільно	
60-65	E (достатньо)		
0-59	FX (незадовільно)	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано з можливістю повторного складання

9. Політики курсу.

До загальної політики курсу відноситься відвідування занять очно або в дистанційній формі відповідно до затвердженого розкладу, а також вільного відвідування лекційних занять для осіб, які отримали на це дозвіл. Запорукою успішного вивчення дисципліни є активність під час лабораторних занять – відповіді на запитання викладача (як один з елементів поточного контролю). Ці складові дозволяють набрати більшу частку оцінки за підсумковий контроль. Консультації відбуваються в аудиторіях університету або у дистанційній формі у відповідності до затвердженого розкладу або ж особистих чи групових консультацій (через вбудований форум) на сторінці курсу в системі дистанційного навчання НУ «Чернігівська політехніка»

Політика дедлайнів

Захист лабораторних робіт відбувається на практичних заняттях після виконання індивідуального завдання за контрольними запитаннями, що знаходяться в методичних розробках після кожної лабораторної роботи.

Своєчасність виконання лабораторної роботи дає можливість отримати 4 бали (за захист) з 7 балів (всього за роботу) автоматично під час заняття за розкладом, за умови повного виконання всіх завдань. Відповідно, максимальна оцінка за невчасно здані роботи зменшується на зазначену кількість балів. Ці бали можуть бути отримані на консультаціях під час усного спілкування та відповіді на контрольні запитання. Виключенням може бути наявність поважних причин несвоєчасної здачі зазначених робіт (хвороба, участь в зазначений час в інших видах навчальної, наукової чи організаційної роботи, що підтверджується відповідним документом).

Політика заохочень та стягнень

За результатами навчальної, наукової або організаційної діяльності здобувачів вищої освіти за курсом їм можуть нараховуватися додаткові бали – до 10 балів, у залежності від вагомості досягнень. Види позанавчальної діяльності, за якими здобувачі вищої освіти заохочуються додатковою кількістю балів: участь у міжнародних проєктах, наукові дослідження, тези, участь у науково-практичних конференціях, винаходи, патенти, авторські свідоцтва за напрямами курсу.

Політика академічної доброчесності

Академічна доброчесність повинна бути забезпечена під час проходження даного курсу, зокрема, списування під час проміжного та підсумкового контролів, виконання лабораторних 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 лабораторних 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 проведення підсумкового контролю.

Правила перезарахування кредитів

Кредити, отримані в інших закладах вищої освіти за даною спеціальністю з освітніх компонент, спрямованих на отримання компетенцій з безпеки життєдіяльності та основ 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. У випадку проходження подібного курсу з інших спеціальностей перезараховані можуть бути лише теми, орієнтовні на блок питань з безпеки життєдіяльності.

10. Рекомендована література

1. Гігієна та екологія : підручник / В. Г. Бардов, С. Т. Омельчук, Н. В. Мережкіна та ін.; за заг. ред. В. Г. Бардова. – Вінниця : Нова Книга, 2020. – 472 с.
2. 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.
3. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства/ О.В. Іванова, Т.В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2012. – 399 с.
4. Occupational Health and Safety. Електронний ресурс: - Режим доступу: <https://www.hsestudyguide.com/occupational-health-and-safety/>
5. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 181-харчові технології/ Укл.: Денисова Н.М., Буяльська Н.П. – Чернігів: ЧНТУ, 2018. –106 с.
6. Нормативно-директивні документи МОЗ України. Електронний ресурс: - Режим доступу: <https://mozdocs.kiev.ua/>