

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

СИЛАБУС

ГІГІЕНА ТА САНИТАРІЯ / HYGIENE AND SANITATION

Інформація про викладача	
Викладачі	Семко Тетяна Василівна / Божок Олександр Сергійович
Науковий ступінь	Кандидат технічних наук / Кандидат технічних наук
Вчене звання	Доцент / -
Посада	Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи / Доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	(0432) 55-04-10
E-mail	t.semko@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=533
Консультації	Понеділок та четвер з 14-00 до 16-00
Інформація про дисципліну	
Освітній ступінь	Бакалавр
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	Харчові технології
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	III, I
Факультет	торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Курс	2,1
Групи	ХТ-21д, ХТ-22 д, ХТ-11дсп
Анотація курсу	Освітній компонент «Гігієна та санітарія» формує у здобувачів вищої освіти систему знань з теорії та методології організації санітарного режиму та забезпечення санітарно-гігієнічних вимог на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства. Освітній компонент «Гігієна та санітарія» є обов'язковим, відноситься до циклу професійної підготовки та базується на поєднанні різноманітних форм навчального процесу: лекцій, практичних занять, самостійної роботи здобувачів вищої освіти.
Мова викладання	Українська
Місце дисципліни в освітній програмі	
Освітня програма (ОП)	Харчові технології
Інтегральна компетентність (ІК)	ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.
Перелік загальних компетенцій	К6.Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К9. Навички здійснення безпечної діяльності К10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Перелік спеціальних (фахових, предметних) компетентностей	К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
Перелік програмних результатів навчання (ПР)	ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
Пререквізити дисципліни (що треба знати, з чим ознайомитися студенту перед вивченням дисципліни)	Попередньою умовою вивчення дисципліни є базові знання з таких дисциплін як «Харчова мікробіологія», «Харчова хімія», «Фізика для харчових виробництв».

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Теми	Кількість годин				Форма контролю	Бальна оцінка
	Усього годин/кредитів	з них				
		лекції	практичні заняття	самостійна робота студента		
Тема 1. Санітарія та гігієна, завдання і значення при виробництві харчової продукції	12	4	2	6		4
Тема 1.1. Короткий огляд розвитку науки про гігієну харчування. Предмет і завдання гігієни та санітарії у харчовій промисловості	7	2	2	3	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 1.2. Гігієна та санітарія під час переробки харчової продукції. Якісна виробнича (GMP) та якісна практична гігієна (GHP)	5	2	-	3		
Тема 2. Нормативно-правові акти, які регламентують санітарно-гігієнічні вимоги до процесів виробництва харчових продуктів	7	2	2	3	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3. Гігієнічні вимоги до будівництва підприємств харчової галузі	37	10	12	15		24
Тема 3.1. Гігієнічні вимоги до проектування, будівництва та реконструкції підприємств харчової промисловості. Санітарно-захисні зони та їх значення	7	2	2	3	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3.2. Вимоги до будівель та внутрішнього планування підприємств харчової промисловості	9	2	4	3	ВПЗ, УД, КТ	8
Тема 3.3. Гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання підприємств	7	2	2	3	ВПЗ, УД, КТ	4

харчової галузі. Ризики на переробних підприємствах						
Тема 3.4. Вентиляція, освітлення, опалення. Вимоги до якості води та її підготовка в окремих харчових виробництвах. Вимоги до складських приміщень	7	2	2	3	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 3.5. Охорона навколишнього природного середовища під час експлуатації підприємств з переробки продукції тваринництва. Утилізація.	7	2	2	3	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до продовольчої сировини при виробництві харчових продуктів	16	4	4	8		8
Тема 4.1. Кишкові інфекції та їх профілактика. Способи знешкодження і використання продуктів забою хворих тварин. Джерела обсіменіння	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 4.2. Маркування харчової продукції. Види та функції. Вимоги до маркування. Інформаційні знаки	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та транспортування харчових продуктів	24	6	6	12		12
Тема 5.1. Принципи зберігання харчових продуктів. Процеси, що відбуваються під час зберігання харчової продукції. Транспортування	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 5.2. Режим зберігання харчових продуктів	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 5.3. Санітарно-гігієнічний режим зберігання	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 7. Гігієна при використанні харчових добавок	32	8	8	16		16
Тема 7.1. Поняття про харчові добавки. Класифікація харчових добавок	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 7.2. Гігієнічні принципи використання харчових добавок	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 7.3. Антибіотики, гормональні препарати, діоксини, пестициди нітрати, нітрити, нітрозосполуки. Мікотоксини	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 7.4. Заходи контролю хімічних небезпечних чинників	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 8. Дезінфекція, дезінсекція, дератизація виробничих приміщень підприємств харчової промисловості	24	6	6	12		12
Тема 8.1. Дезінфекція. Мобільні дезінфекційні агрегати і машини. Контроль режимів миття та дезінфекції обладнання	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Тема 8.2. Дезінсекція, дератизація,	8	2	2	4	ВПЗ, УД,	4


дезінвазія					КТ	
Тема 8.3. Особиста гігієна	8	2	2	4	ВПЗ, УД, КТ	4
Індивідуальне завдання	20			20	ІЗ	16
Разом за семестр	180/6	42	42	96		100
Підсумковий контроль - екзамен						


Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: ВПЗ – виконання практичних завдань – 2 бали. УД – участь у дискусії – 1 бал. КТ – комп’ютерне тестування – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (курси на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах – 8 балів; участь у наукових заходах – 8 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<ol style="list-style-type: none"> 1. Головка М.П., Власенко І.Г., Головка Т.М., Семко Т. В. <i>Гігієна та санітарія переробних підприємств: навч. посіб.</i> Харків: Світ Книг, 2022. 222с. 2. Семко Т.В., Пахомська О.В. <i>Технологія харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. посіб.</i> Вінниця: Видавничо-редакційний відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. 284 с. 3. Іванова О.В. <i>Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник.</i> Суми: Університетська книга, 2015. 399 с. 4. Доценко В.Ф. <i>Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб.</i> Київ: Кондор, 2021. 292 с. 5. Давидова О.Ю., Сегеда І.В., Колонтаєвський О.П. <i>Гігієна і санітарія в галузі: конспект лекцій.</i> Харків нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 38 с. 6. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вініченко К.П., Льовшина Л.Д., Павоваров П.П., Чубар Л.І. <i>Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб.</i> Харків : Світ Книг, 2019. 411 с. 7. Кузьмін О.В., Ісаєнко В.М. <i>Харчова та санітарна токсикологія : навч. посіб.</i> Херсон: Олді-плюс, 2020. 556.
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Гігієна та санітарія» є обов’язковим, згідно розкладу. Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов’язковим. Підготовка до практичного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, виконання визначених завдань. Виконання індивідуального завдання передбачає проходження курсів на платформі Prometheus або на інших сервісах, участь у семінарах, тренінгах, наукових заходах. Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп’ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна у понеділок та четвер з 14-00 до 16-00 (каб. 37, к. 1).</p>

Допуск до підсумкового контролю	Мінімально необхідною умовою допуску здобувача вищої освіти до підсумкового контролю є наявність 35 балів та відсутність невідпрацьованих лекційних та лабораторних занять. В іншому випадку здобувач вищої освіти до складання екзамену НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ.
Академічна доброчесність	При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf
Інші складові політики дисципліни	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf


Затверджено на засіданні кафедри протокол № 16 від 19.08.2024 р.

Науково-педагогічний працівник
Науково-педагогічний
працівник

 Тетяна СЕМКО

 Олександр БОЖОК

Завідувач кафедри

 Наталія ЧОРНА