

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет ветеринарної медицини
Кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та
патологічної анатомії

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОК 36. Гігієна підприємств з переробки, зберігання, транспортування
і торгівлі харчовими продуктами**

Спеціальність	212 ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА
Освітня програма	ВЕТЕРИНАРНА ГІГІЄНА, САНІТАРІЯ І ЕКСПЕРТИЗА
Рівень вищої освіти	другий (магістерський) рівень вищої освіти

Розробник:  Євгенія ДУДНИК, доктор філософії, викладач

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри ветеринарно- санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії	протокол від 02.06.2026 № 15
Завідувач кафедри	 (підпис) Роман ПЕТРОВ

Погоджено:

Гарант освітньої програми



Тетяна ФОТІНА

Декан факультету,
де реалізується освітня програма



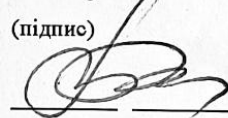
Людмила Нагорна

Рецензія на робочу програму надана

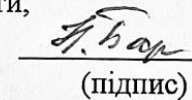


(підпис)

(ПІБ)



Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

(**Марія Гаранко**)
(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.06. 2026 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	Гігієна підприємств з переробки, зберігання, транспортування і торгівлі харчовими продуктами		
2.	Факультет/кафедра	Ветеринарної медицини / кафедра ветеринарно-санітарного інспектування, мікробіології, гігієни та патологічної анатомії		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експерти		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	-		
6.	Рівень НКР	7		
7.	Семестр та тривалість вивчення	9 15 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 14	Лабораторні 46	90
10.	Мова навчання	Українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Викладач: PhD, викладач Дудник Є.О.		
11.1	Контактна інформація	Факультет ветеринарної медицини каб. 39, к.тел.0666762300, e.dudnyk@snau.edu.ua https://vet.snau.edu.ua/kafedri/vetsanekspertizi-mikrobiologi%D1%97-zoogigiyeni-ta-bezpeki-i-yakosti-produktiv-tvarinnictva/sklad-kafedri/dudnik-yevgeniya-oleksandrivna-ph-d/		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Гігієна підприємств з переробки, зберігання, транспортування і торгівлі харчовими продуктами – включає в себе дотримання вимог гігієни та санітарії переробних підприємств, набуття теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та		

		обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності.
13.	Мета освітнього компонента	Метою вивчення дисципліни опанування студентом теоретичної та практичної основи гігієни переробних підприємств. Знати правила здійснення попереджувального і поточного санітарного нагляду харчових виробництв; нагляд за виконанням санітарних правил і вимог при виробництві харчових продуктів; контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації готової продукції; дотримання санітарного режиму роботи підприємств та правил особистої гігієни працівників;
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	1. Освітній компонент базується на: ветеринарна санітарія, гігієна води. 2. Освітній компонент є основою для ветеринарної санітарії і гігієни.
15.	Політика академічної доброчесності	Під час вивчення ОК не допускаються будь-які прояви академічної недоброчесності. При виявленні порушення академічної доброчесності (списування, академічний плагіат, користування гаджетами під час виконання підсумкових завдань) виконані завдання анулюється і не зараховується, здобувач направляється на повторне виконання комплексу завдань. У випадку виникнення порушень реагування відбувається відповідно до нормативної документації щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу в Сумському НАУ (https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/).
16.	Ключові слова освітнього компоненту	Гігієна підприємств, зберігання харчових продуктів, транспортування
17.	Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3102

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен ...	ПРН 3	ПРН 9	ПРН 18	
ДРН 1. Визначати за допомогою приладів, спеціальних лабораторних досліджень санітарно-гігієнічного стану переробних підприємств	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 2. Розробляти заходи спрямовані на поліпшення контролю санітарно-гігієнічних умов переробних підприємств	+	+	+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 3 Проводити аналіз і оцінку санітарно-гігієнічного стану обладнання; прийняття необхідних заходів щодо усунення гігієнічних порушень.	+		+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН4. Проводити санітарно-гігієнічну оцінку переробних підприємств	+		+	– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи
ДРН 5. Приймати певні рішення щодо усунення технологічних і гігієнічних недоліків щодо санітарно-гігієнічного стану переробних підприємств	+	+		– опитування теоретичних питань, – виконання завдань на лабораторно-практичних заняттях, – тестування, виконання завдань самостійної роботи

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМОПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Сам. роб.	Рекомендована література
	Аудито рна робота			
	Лк	Ла б. з.		
Тема 1. Вступ. Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень. Гігієнічне оцінювання повітря: температури, вологості, освітленості, оцінювання мікробіологічного забруднення, шкідливих газів, механічних домішок, Природна та штучна вентиляція. виробничих приміщень	2	6	-	1,2,3,4,5,6,7
Тема 2. Санітарні вимоги до мікроклімату виробничих та торговельних приміщень	2	6	18	8,9,10,11,12
Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до питної води підприємств харчових виробництв. Гігієнічна оцінка питної води за фізичними властивостями. Стічні води і каналізація. Методи поліпшення якості, очищення і знезараження питної води.	2	6	18	2,3,5,6,13,14
Тема 4. Особиста гігієна працівників підприємств харчових виробництв. Контроль за станом здоров'я працівників підприємств	2	6	18	1,5,6,7,8

харчових виробництв. Особиста й виробнича гігієна працівників підприємств харчових виробництв. Гігієнічне навчання працівників підприємств харчових виробництв.				
Тема 5. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах харчових виробництв. Санітарна обробка технологічного устаткування й тари підприємств харчових виробництв.	4	6	18	13,15,16
Тема 6. Дезінфекція, дезінсекція та дератизація у приміщеннях, цехах харчових виробництв.	2	16	88	15,16
Всього	14	46	90	150

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під</u> <u>час аудиторних занять,</u> консультацій)	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент</u> <u>самостійно</u>)
ДРН 1. Визначати за допомогою приладів, спеціальних лабораторних досліджень санітарно- гігієнічного стану переробних підприємств	Методи викладання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладання: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традиційний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)

ДРН 2. Розробляти заходи спрямовані на поліпшення контролю санітарно-гігієнічних умов переробних підприємств	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)).
ДРН 3 Проводити аналіз і оцінку санітарно-гігієнічного стану обладнання; прийняття необхідних заходів щодо усунення гігієнічних порушень.	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць).	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)).
ДРН4. Проводити санітарно-гігієнічну оцінку переробних підприємств	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традитивний метод). Активні методи (мозкова атака,

	викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)
ДРН 5. Приймати певні рішення щодо усунення технологічних і гігієнічних недоліків щодо санітарно-гігієнічного стану переробних підприємств	Методи викладення за джерелом знань: <i>Словесні:</i> розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж. <i>Наочні:</i> демонстрація, ілюстрація, спостереження. Активні методи: (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів) Інтерактивні методи викладення: (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць.	Методи навчання за джерелом знань: <i>Словесні:</i> робота з книгою (читання, переказ, виписування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів), <i>Наочні:</i> спостереження. Методи навчання за характером логіки пізнання (аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод, традуктивний метод). Активні методи (мозкова атака, рішення кросвордів, диспути, круглі столи, бінарні заняття, ділові та рольові ігри, групові дослідження). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація)

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено у 9 семестрі

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
1.	Усне опитування	15балів/15%	До 15 тижня
2.	Вирішення ситуаційних завдань	20 балів/20%	До 13 тижня
3.	Презентації з доповідями за темами	15балів/15%	До 14 тижня
4.	Лабораторні дослідження	30 балів/30%	До 12 тижня
5.	Тести множинного вибору	20балів/20%	До 7 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання у 9 семестрі

Компонент	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно
Усне опитування	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі	Виконано усі вимоги завдання	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність,

		складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання		вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Вирішення ситуаційних завдань,	<10 балів	11-15	15-19 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але окремі складові відсутні або недостатньо розкрити, відсутній аналіз інших підходів до питання	Виконано усі вимоги завдання, розв'язані ситуаційне завдання розв'язане повністю, протокол складений	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підготовка презентацій та доповідей	<5 балів	5-10	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Презентація підготована, але доповідь не чітка, не логічна	Виконано усі вимоги завдання, доповідь та презентація відповідають поставленим вимогам	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Лабораторне дослідження	<15 балів	15-20	21-26	27-30
	Вимоги щодо завдання не виконано	Більшість вимог виконано, але є незначні порушення методик	Завдання виконане вірно	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Тести множинного вибору	<10 балів	10-15	16-19	20
	Менше 10 правильних відповідей	10-15 правильних відповідей	16-19 правильних відповідей	Всі правильні відповіді

5.2. 2. Формативне оцінювання у 9 семестрі:

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Усний зворотний зв'язок від викладача під час роботи над ситуаційними задачами	10-15 хвилин в кінці кожної вивченої теми
2.	Зворотній зв'язок від студента під час роботи	Наступне заняття після вивчення нової теми
3.	Усний зворотній зв'язок від викладача та студентів після презентації самостійної роботи	5, 12 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основна

1. Пешук Л. В., Штик І. І., Кривобік Р. А., Новікова Н. В. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті НАССР : навч. посіб. Київ : Олді+, 2023. 346 с. ISBN 978-966-289-803-3. oldiplus.ua+1oldiplus.ua+1
2. Міністерство аграрної політики України. Про вимоги до первинного виробництва й збирання молока : інформаційно-роз'ясн. матеріал. – Київ, 2023. 12 с. Описує санітарно-гігієнічні умови, транспортування і контроль якості молока у пунктах закупівлі.
3. Кордзя Н. Р., Єгоров Б. В. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції : монографія. Херсон : Олді+, 2025. 160 с. ISBN 978-966-289-320-5.
4. Хмельничий Л. М., Повод В. В., Бордунова О. Г. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва : підруч. Одеса : Олді+, 2023. 244 с. ISBN 978-966-289-697-8.

Додаткова

5. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ : Видавничий дом "Кондор", 2020. 304 с.
6. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підруч. Суми : Університетська книга, 2019. 399 с.
7. Капрельянц Л. В. та ін. Мікробіологія харчових виробництв : навч. посіб. Херсон : ФОП Грінь Д.С., 2016. 478 с.
8. Мостенська Т. Л. та ін. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості : підручник. Київ : Кондор, 2020. 723 с.
9. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2015. 441 с.
10. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р., Павлоцька Л. Ф. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2017. 441 с.

11. Серьогін О. О., Осьмак О. О., Риндюк Д. В. Ресурсоощадні технології у харчовій промисловості : підручник. Київ : НУХТ, 2018. 414 с.
12. Система НАССР. Управління безпечністю харчових продуктів, кормів та вимоги до організації технологічного процесу на елеваторах, переробних підприємствах : навч. посіб. Київ : ІПДО НУХТ, 2019. 40 с.
13. Соколенко А. І. та ін. Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів : підруч. Київ : Кондор, 2020. 324с.
14. Теличкун В. І. та ін. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посіб. Київ: Сталь, 2017. 456 с.
15. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касілова Л. О. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2019. 512 с.
16. Юдічева О. П., Котова З. Я., Кузнецова Н. О., Рачинська З. П. Експертиза продовольчих товарів : навчальний посібник. Київ : ЛПРА-К, 2020. 248 с.
17. Якубчак О. М., Таран Т. В. Гігієна продуктів тваринного походження. Київ : ПрофКнига, 2017. 596 с.

Методичні вказівки

18. Гігієна переробних підприємств. Методичні вказівки для проведення лабораторно-практичних занять та самостійної роботи студентів Назаренко С.М., Фотіна Т.І., Фотіна Г.А., Нагорна Л.В. зі співавторами Суми, 2022, 3,1 ум. др.ар. (пр. №1, від 5.09.2022 р. метод ради ФВМ СНАУ).

Інші джерела

<https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=3102>
<http://uas.org.ua/ua/zagalni-vidomosti-pro-dp-ukrndnts/>
<https://www.iso.org/ru/about-us.html>
<http://uas.org.ua/ua/services/navchannya/vidannyazhurnalu-ssya/>
<http://uas.org.ua/ua/bankdanih/natsionalniy-bank-terminiv/>
<https://standards.cen.eu>