

Міністерство освіти і науки України  
Луганський національний аграрний університет  
Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій

Кафедра епізоотології, внутрішніх хвороб тварин і ветеринарно-санітарної експертизи

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

В.о. декана факультету

Людмила Пархоменко

«30» серпня 2021 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Гігієна переробки харчових продуктів  
(назва навчальної дисципліни)

ступінь освіти

(бакалавр, магістр)

галузь знань

(шифр і назва)

спеціальність

(шифр і назва)

освітня програма

(назва)

Робоча програма «Гігієна переробки харчових продуктів» для здобувачів вищої освіти

спеціальності \_\_\_\_\_  
освітньої програми \_\_\_\_\_  
(шифр і назва) (назва)

«30» серпня 2021 року - 11 с.

Розробник(и):

Ільїна О.В., кандидат ветеринарних наук, ст. викладач

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри \_\_\_\_\_  
Протокол від «30» серпня 2021 р. № 11

Завідувач кафедри

(підпис)

Оксана Ільїна  
(Власне Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Схвалено проєктною групою освітньої програми \_\_\_\_\_  
(назва)

Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_  
(підпис) (Власне Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

## **ВСТУП**

Робоча програма навчальної дисципліни «Гігієна переробки харчових продуктів» складена відповідно до освітньої програми формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

Мета вивчення навчальної дисципліни – сформувати у студента систему компетентностей щодо основних принципів державного контролю безпеки та якості продукції тваринництва, в тому числі застосування законів і правил, що регулюють гуманний забій та переробку тварин для отримання продуктів споживчого призначення (перед- і післязабійне інспектування, система НАССР, державний контроль, простежуваність,), застосування належних гігієнічних практик упродовж харчового ланцюга; методів ідентифікації небезпечних факторів та оцінки їх ризиків для споживачів, відбору проб та лабораторного дослідження харчових продуктів; профілактики і усунення небезпечних факторів; базових принципів міжнародної торгівлі харчовими продуктами.

Основне завдання вивчення дисципліни: надати студентам теоретичні знання та практичні навички щодо вивчення системи якості та контролю продукції тваринництва.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки: дисципліни, що передують: ветеринарна-санітарна експертиза, анатомія тварин. Дисципліни, що забезпечуються: «Ветеринарне законодавство, організація і економіка ветеринарної справи», «Ветеринарна мікробіологія», «Внутрішні хвороби тварин», «Ветеринарна токсикологія», «Патологічна анатомія та некропсія», «Акушерство, гінекологія та біотехнологія відтворення тварин з основами андрології», «Епізоотологія, інфекційні хвороби та профілактична медицина», «Паразитологія та інвазійні хвороби».

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми.

### **Загальні компетентності (ЗК)**

**ЗК 5.** Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності, здатність до абстрактного і системного мислення, аналізу та синтезу, критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у професійній діяльності, здатність проведення досліджень на відповідному рівні.

**ЗК 6.** Здатність оцінювати та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт.

### **Фахові компетентності :**

**ФК 1.** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних складових продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

**ФК 2.** Здатність усвідомлювати суть технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, оцінювати чинники

впливу на перебіг технологічних процесів харчових виробництв, закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів сировини та харчових продуктів, розуміння принципів роботи технологічного обладнання з використанням технічного, інформаційного і програмного забезпечення для управління технологічними процесами з метою забезпечення належної якості, фізіологічної користі та безпеки харчових продуктів.

ФК 3. Здатність організувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.

ФК 5. Навички роботи з сучасною вимірювальною технікою та володіння основними методами контролю якості і безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції, здатність організувати і проводити контроль якості та безпеки продукції харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, організувати і впроваджувати систему контролю якості та безпеки харчових систем.

### ***Програмні результати навчання (ПРН)***

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 4. Опанувати чинну законодавчо-нормативну базу, чинні національні та міжнародні стандарти, які регламентують вимоги до продовольчої сировини та харчових продуктів; відстежувати зміни у цих документах та стандартах.

ПРН 5. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, шляхом аналізу 12 ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання.

ПРН 9. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

## **1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - ____3	Галузь знань <hr/> (шифр і назва)	<b>вибіркова</b>	

	Спеціальність _____ (шифр і назва) Освітня програма _____ (назва)	
Змістових модулів - __1__	Рівень вищої освіти:  Ступінь освіти:	<b>Рік підготовки:</b>
Загальна кількість годин: 90		4
		<b>Семестр</b>
		7
		<b>Лекції</b>
		14 год.      год.
		<b>Практичні</b>
		16 год.      год.
		<b>Лабораторні</b>
		год.      год.
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних -2,5_ самостійної роботи здобувача - ___ 0,5		<b>Самостійна робота</b>
		60 год.      год.
		Форма контролю: залік

## 2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕМА 1. Гігієна транспортування забійних тварин, перед- та післязабійне інспектування туш і внутрішніх органів. Товарознавство м'яса.

ТЕМА 2: Транспортування забійних тварин, їх передзабійне утримання.

Добробут тварин під час транспортування і перед забоєм

ТЕМА 3. Підприємства з переробки забійних тварин та ветеринарно-санітарні вимоги до них

ТЕМА 4: Стандартні санітарні робочі процедури на м'ясопереробних підприємствах

ТЕМА 5: Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса

ТЕМА 6: Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Загальні поняття про молоко. Вимоги національного стандарту до молока коров'ячого незбираного. Ветеринарно-санітарні умови одержання та первинного оброблення молока на фермах.

ТЕМА 7: Основи технології і ветсанекспертизи субпродуктів, харчового тваринного жиру, крові, кишкової, ендокринної, шкіряно-хутряної і технічної

сировини

**3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Назви тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усьог о	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	ла б	с.р.		л	п	лаб	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ТЕМА 1. Гігієна транспортування забійних тварин, перед- та післязабійне інспектування туш і внутрішніх органів. Товарознавство м'яса.	4	2	2	-		-	-	-	-	-
ТЕМА 2: Транспортування забійних тварин, їх передзабійне утримання. Добробут тварин під час транспортування і перед забоєм	14	2	2	-	10	-	-	-	-	-
Тема 3. Підприємства з переробки забійних тварин та ветеринарно-санітарні вимоги до них	14	2	2		10	-	-	-	-	-
ТЕМА 4: Стандартні санітарні робочі процедури на м'ясопереробних підприємствах	14	2	2	-	10	-	-	-	-	-
ТЕМА 5: Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса	16	2	4		10	-	-	-	-	-
ТЕМА 6: Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Загальні поняття про молоко. Вимоги національного стандарту до молока коров'ячого незбираного. Ветеринарно-санітарні умови одержання та первинного оброблення молока на фермах	14	2	2		10	-	-	-	-	-

ТЕМА 7. Основи технології і ветсанекспертизи субпродуктів, харчового тваринного жиру, крові, кишкової, ендокринної, шкіряно-хутряної і технічної сировини		2	2							
<b>Усього годин</b>	90	14	16		60	-	-	-	-	-

### Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна ФН	Заочна ФН
1	Гігієна транспортування забійних тварин. Товарознавство м'яса.	2	-
2	Транспортування забійних тварин, їх передзабійне утримання.	2	-
3	Вимоги до обладнання, цехів, вентиляції, водопостачання на м'ясопереробних підприємствах	2	-
4	Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса	2	-
5	Методи дослідження показників якості та безпечності молока. Ветеринарно-санітарна оцінка молока у разі інфекційних хвороб тварин. Гігієна виробництва, безпечність та якість молочних продуктів	2	-
6	Основи технології і ветсанекспертизи субпродуктів, харчового тваринного жиру, крові, кишкової, ендокринної, шкіряно-хутряної і технічної сировини	2	-
7	Способи знезараження м'яса та м'ясних продуктів	2	-
8	Санітарна оцінка у разі заразних захворювань	2	-
Разом		16	-

### Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Санітарно-гігієнічні вимоги до території, водопостачання та мікроклімату підприємств по переробці продукції тваринництва	10
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, інвентарю, посуду і тари на підприємствах по переробці продукції тваринництва	20
3.	Транспортування, прийом і зберігання продукції тваринництва	10

4.	Вимоги до обробки сировини і виробництва продукції тваринництва	10
5.	Правила санітарії та гігієни при роботі на підприємствах по переробці продукції тваринництва	10
	<b>Разом:</b>	60

**Основні види самостійної роботи, передбачені при опануванні навчальної дисципліни (як приклад):**

1. Вивчення лекційного матеріалу.
2. Підготовка до практичних занять,
3. Опрацювання та вивчення рекомендованої літератури та нормативних документів.
4. Робота з інформаційними ресурсами мереж Інтернет (пошук та обробка інформації).
5. Виконання завдань самостійної роботи.
6. Самоконтроль та самодіагностика засвоєння змісту освіти.
7. тощо

#### **4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ**

Методи навчання – взаємодія між викладачем і студентами, під час якої відбувається передача та засвоєння знань, умінь і навичок від викладача до студента, а також самостійної та індивідуальної роботи студента.

При проведенні визначених планом видів занять використовуються такі методи: 1. Під час викладення навчального матеріалу: - словесні (бесіда, пояснення, розповідь, інструктаж); - наочні (ілюстрування, демонстрування, самостійне спостереження); - практичні (вправи, практичні роботи, дослідні роботи). 2. За організаційним характером навчання: - методи організації та здійснення навчально-пізнавальної діяльності; - методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності; - методи контролю та самоконтролю у навчанні; - бінарні (поєднання теоретичного, наочного, практичного) методи навчання. 3. За логікою сприймання та засвоєння навчального матеріалу: індуктивно-дедукційні, репродуктивні, прагматичні, дослідницькі, проблемні тощо.

#### **5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

У даному розділі наводяться форми контролю, методи і критерії оцінювання знань, зазначаються види завдань, що використовуються при проведенні кожного із видів контролю.

**До основних форм контролю відносяться:**

- залік, екзамен.



**До основних методів оцінювання відносяться:**

- опитування;
- реферати;
- есе;
- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;
- творчі проєкти;
- індивідуальні завдання;
- тестування;
- розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій;
- розрахункові роботи;
- завдання на лабораторному обладнанні, реальних об'єктах тощо;
- інші види індивідуальних та групових завдань тощо.

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю (див. табл. 5.1-5.2).

Таблиця 5.1 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності \_\_\_\_\_, освітньої програми.

Поточний контроль та самостійна робота										Підсумковий контроль	Загальна сума балів
Змістовий модуль 1 (шах 10 балів)			Змістовий модуль 2 (шах 25 балів)				Змістовий модуль 3 (шах 15 балів)			Підсумкове завдання/Науково-дослідне завдання/Творче завдання/Екзамен	
Організаційно-навчальна робота	Самостійна робота	Тести в Moodle	Організаційно-навчальна робота	Самостійна робота	Індивідуальне завдання	Контрольна робота	Самостійна робота	Тести в Moodle	Контрольна робота		
5	5	5	7	8	5	10	10	5	15	25	100

або

Таблиця 5.2 – Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності \_\_\_\_\_, освітньої програми.

Поточний контроль											Підсумковий контроль	Загальна сума балів
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11		
5	5	5	5	8	5	5	5	7	5	5	40	100

T1, T2 ... T11 – теми навчальної дисципліни.

**Примітка.** У таблиці 5.1-5.2 наведено **ПРИКЛАДИ** нарахування балів. Розподіл балів та їх деталізація за навчальною дисципліною визначаються викладачем.

Результати навчальних досягнень за навчальною дисципліною здобувачів вищої освіти здійснюється за критеріями, що запроваджені в університеті за 100-бальною шкалою, шкалою ЄКТС та національною шкалою, що доводяться до відома здобувачів вищої освіти на першому занятті. Загальна оцінка визначається, як сума балів за всі виконані завдання.

Варто показати взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами

навчальної діяльності. Приклад наводиться у таблиці 5.3.

Таблиця 5.3 – Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт)

Результати навчання	Види робіт				
	Тест	Письмова робота	Практичне завдання	Усна відповідь	...
Навчальний результат 1	+		+		
Навчальний результат 2			+	+	
Навчальний результат 3	+	+	+		
Навчальний результат 4	+	+	+	+	
...					

### Критерії оцінювання

У цьому розділі детально описують критерії оцінювання поточного та підсумкового контролів, завдань самостійної роботи, індивідуальних завдань, курсової роботи (проєкту) з урахуванням системи оцінювання навчальних досягнень, прийнятої в Університеті. Зазначаються умови допуску здобувача освіти до поточного оцінювання та підсумкового семестрового контролю з навчальної дисципліни.

Інформація про критерії оцінювання різних видів контролю може подаватись як в описовій формі, так і у вигляді таблиць.

**Примітка.** У таблиці 5.4 визначена шкала оцінювання, прийнята в Університеті.

Таблиця 5.4 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік
90-100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>		
60-63	<b>E</b>	задовільно	не зараховано з можливістю повторного складання
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	
1-34	<b>F</b>	незадовільно з	не зараховано з

		обов'язковим повторним вивченням дисципліни	обов'язковим повторним вивченням дисципліни
--	--	---	--

## **6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ (за потребою)**

У процесі вивчення проводяться лабораторні роботи, пояснення на наочному матеріалі, бесіда зі студентами з використанням різних презентацій, фотографій та ілюстрацій.

## **7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА** **Навчальна та інша література**

1. Василенко Г., Дорофєєва О. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпеки харчових продуктів на основі концепцій НАССР. – К, 2011.- 236 с.
2. Маньковський А. Я. Технологія продуктів забою тварин : підручник / А. Я. Маньковський, Т. А. Антонюк. – К. : Агроосвіта, 2014. – 336 с.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза. Практикум. Навчальний посібник (перевидання) / Зажарська Н.М., Куцак Р.С., Бібен І.А., Кунєва Л.В. – Дніпро, 2017. – 193 с.

### **Інформаційні ресурси в Інтернет**

1. Електронний ресурс <http://biofile.rU/b>
2. Електронний ресурс <https://ru.wikipedia.org>
3. Електронний ресурс <http://www.coolreferat.com>.