

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ
ПІДПРИЄМСТВ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредити ЄКТС.

Мета вивчення навчальної дисципліни забезпечити знання по дотриманню санітарно-гігієнічних умов закупівлі якісної, безпечної сировини для харчових підприємств. Виконання вимог законів та інструкцій по дотриманню санітарно-гігієнічних вимог переробки, зберігання та реалізації продукції з підприємств харчової промисловості.

Основні завдання навчальної дисципліни: отримати знання з питань загальної гігієни, санітарно-гігієнічних норм якості продуктів, профілактики харчових отруєнь, гігієнічних вимог безпечного виробництва і санітарногігієнічну організацію роботи харчових підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступна лекція. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості

Тема 2. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості

Тема 3. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з виробництва харчових продуктів

Тема 4. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах

Тема 5. Основні критерії якості та безпечності сировини, при виробництві харчових продуктів. Особиста гігієна

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги на переробних підприємствах щодо приміщень, інвентарю, обладнання

Тема 7 Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки м'яса і риби

Тема 8 Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки молока

Тема 9. Вимоги до планування переробного підприємства та його території. Санітарна обробка транспортних засобів. Карантин та ізолятор. Утилізація біологічних відходів. Стічні води харчових підприємств

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність працювати в команді.

Спеціальні предметні компетенції

Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Результати навчання:

Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які викликаються мікробними, паразитарними забрудненням харчових продуктів, їх впливу на їх якість та здоров'я людини. Організувати контроль гігієнічно-санітарного стану харчових підприємств забезпечувати дотримання вимог технології виготовлення безпечних харчових продуктів.

Вид підсумкового контролю - залік