

АНОТАЦІЯ

ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

Мета вивчення навчальної дисципліни забезпечити знання по дотриманню санітарно-гігієнічних умов закупівлі якісної, безпечної сировини для харчових підприємств та 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 отруень, гігієнічних вимог безпечного виробництва і санітарно-гігієнічну організацію роботи харчових підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:

Знання основних положень організації гігієни і санітарії на харчових підприємствах, які необхідні для забезпечення виробництва високоякісної та безпечної харчової продукції, санітарно-гігієнічних вимог до організації технологічного процесу, особистої гігієни працівників підприємств харчових виробництв та основ профілактики харчових захворювань.

Програмний результат навчання:

Організовувати контроль гігієнічно-санітарного стану харчових підприємств, забезпечувати дотримання вимог технології виготовлення безпечних харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд на підприємствах харчової промисловості.

Тема 2. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах.

Тема 3. Основні критерії якості та безпечності сировини при виробництві харчових продуктів. Особиста гігієна.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги на переробних підприємствах щодо приміщень, інвентарю, обладнання.

Тема 5. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки м'яса і риби.

Тема 6. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки молока.

Тема 7. Вимоги до планування переробного підприємства та його території. Санітарна обробка транспортних засобів. Карантин та ізолятор. Утилізація біологічних відходів. Стічні води харчових підприємств.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 годин.

Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 кредити.

Форма семестрового контролю – залік.