

# САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <i>Семестр</i>                 | 8   |
| <i>Освітній ступінь</i>        | Бакалавр                                      |
| <i>Кількість кредитів ЄКТС</i> | 3   |
| <i>Форма контролю</i>          | іспит   |
| <i>Викладач</i>                | к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна |

**Метою** викладання дисципліни «Санітарія і гігієна харчових підприємств» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни на харчових підприємствах, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності.

**Завданнями** вивчення дисципліни є: сформувані у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно-гігієнічних норм і вимог на переробних підприємствах; оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції.

**Загальні компетенції.** Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. Здатність працювати в команді.

**Фахові компетенції.** Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень

## **Програмні результати навчання:**

Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

## **Зміст за темами:**

**Тема 1.** Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу.

**Тема 2.** Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.

**Тема 3.** Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Характеристика основних методів контролю ризиків на харчових підприємствах.

**Тема 4.** Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення харчових виробництв.

**Тема 5.** Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень.

**Тема 6.** Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах

**Тема 7.** Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баліків, копчених виробів.

**Тема 8.** Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах.