

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: сформувати 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.