

ВИРОБНИЧА САНІТАРІЯ В ЗАКЛАДАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

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>	Залік
<i>Викладач</i>	к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна

Метою викладання дисципліни «Виробнича санітарія в закладах харчової промисловості» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії 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: сформулювати у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарних норм і вимог в закладах харчової промисловості 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. Вступ до дисципліни. Поняття про санітарію і гігієну.

Тема 2. Дезінфекція. Види, методи, заходи дезінфекції.

Тема 3. Дезінсекція, дератизація. Види, методи.

Тема 4. Загальні санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості

Тема 5. Санітарні вимоги до проектування та влаштування підприємств м'ясної промисловості

Тема 6. Санітарні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баликів, копчених виробів.

Тема 7. Санітарні вимоги до проектування та влаштування підприємств молочної промисловості.