

САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Ряполова І.О.
<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік

Метою викладання дисципліни «Санітарія і гігієна переробних підприємств» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни на підприємствах з переробки продукції тваринництва, 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. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Здатність до пошуку, обробки та аналізу інформації, отриманої з різних джерел

Фахові компетенції. Здатність практично управляти робочими або навчальними процесами у сфері виробництва і переробки продукції тваринного походження, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів. Здатність створювати та застосовувати системи та способи переробки продукції тваринного походження. Здатність застосовувати сучасні методи та інструменти для дослідження технологій виробництва та переробки продукції тваринництва, а також забезпечення якості продукції.

Програмні результати навчання: Розробляти, впроваджувати й модернізувати ефективні технології і процеси у сфері виробництва і переробки продукції тваринництва. Будувати та досліджувати моделі технологічних процесів виробництва і переробки продуктів тваринництва, оцінювати їх адекватність, визначати межі застосовності. Здійснювати управління складною діяльністю у сфері виробництва і переробки продуктів тваринництва, визначати цілі та завдання, планувати і розподіляти роботи, управляти ресурсами. Приймати ефективні рішення з питань виробництва і переробки продукції тваринництва, у тому числі у складних і непередбачуваних умовах, прогнозувати їх розвиток, визначати фактори, що впливають на досягнення поставлених цілей, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки рішень.

Зміст за темами:

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

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу на переробних підприємствах.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до зовнішнього середовища та систем забезпечення мікроклімату на переробних підприємствах.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень підприємств м'ясної промисловості.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні норми і правила на м'ясопереробних підприємствах. Основи епідеміології в м'ясній промисловості.

Тема 6. Санітарні вимоги при переробці птиці, виробництві яйцепродуктів

Тема 7. Гігієна і санітарія виробництва молока і молочних продуктів.

Тема 8. Санітарія і гігієна молочних ферм і устаткування для транспортування молока. Санітарні норми і правила для підприємств молочної промисловості.