САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

Семестр	**8**
Освітній ступінь	**Бакалавр**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Форма контролю	**Залік**

Загальний опис дисципліни

Програма навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна харчових виробництв» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки РВО «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології». Місце в індивідуальному плані здобувача вищої освіти – вибіркова.

Метою викладання дисципліни «Санітарія і гігієна харчових виробництв» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни переробних 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.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані загальні та фахові 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. 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, баликів, копчених виробів.

Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах.