

АНОТАЦІЯ

Гігієна і санітарія харчових підприємств

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни забезпечити знання по дотриманню санітарно-гігієнічних умов закупівлі якісної, безпечної сировини для харчових підприємств. Виконання вимог законів та інструкцій по дотриманню санітарно-гігієнічних вимог переробки, зберігання та реалізації продукції з підприємств харчової промисловості.

Основні завдання навчальної дисципліни: отримати знання з питань загальної гігієни, санітарно-гігієнічних норм якості продуктів, профілактики харчових отруєнь, гігієнічних вимог безпечного виробництва і санітарно-гігієнічну організацію роботи харчових підприємств згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 6. Здатність працювати в команді.

Фахові (додаткові):

Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів

Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.

Програмні результати навчання (додаткові):

Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які викликаються мікробними, паразитарними забрудненням харчових продуктів, їх впливу на їх якість та здоров'я людини.

Організовувати контроль гігієнічно-санітарного стану харчових підприємств забезпечувати дотримання вимог технології виготовлення безпечних харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступна лекція. Предмет і методи дисципліни. Основні складові курсу. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової промисловості

Тема 2. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості

Тема 3. Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з виробництва харчових продуктів

Тема 4. Характеристика основних методів контролю. Види ризиків на харчових підприємствах

Тема 5. Основні критерії якості та безпечності сировини, при виробництві харчових продуктів. Особиста гігієна

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги на переробних підприємствах щодо приміщень, інвентарю, обладнання

Тема 7 Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки м'яса і риби

Тема 8 Гігієна та ветеринарно-санітарні вимоги до підприємств з переробки молока

Тема 9. Вимоги до планування переробного підприємства та його території. Санітарна обробка транспортних засобів. Карантин та ізолятор. Утилізація біологічних відходів. Стічні води харчових підприємств

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік