

**АНОТАЦІЯ**  
**ВИБІРКОВОЇ ФАХОВОЇ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«САНІТАРНО-МІКРОБІОЛОГІЧНИЙ І ВІРУСОЛОГІЧНИЙ**  
**КОНТРОЛЬ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ»**

**Заплановані результати навчання**

*Мета вивчення навчальної дисципліни:* формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни в 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.

*Основні завдання навчальної дисципліни:* отримання теоретичних знань і практичних навичок щодо сучасних діагностичних підходів до контролю санітарних правил та встановлених мікробіологічних нормативів безпеки; забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх зберіганні та реалізації готової продукції.

## **Компетентності:**

### *Загальні:*

- ЗК.1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.
- ЗК.2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- ЗК.3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професії.
- ЗК.7. Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- ЗК.8. Здатність учитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК.9. Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- ЗК.11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК.12. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

### *Фахові:*

- ФК.2. Здатність застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.
- ФК.12. Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарно-санітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).
- ФК.18. Здатність контролювати ефективність проведення санації потужностей згідно з вимогами національних та міжнародних нормативно-правових актів.

### *Результати навчання:*

- ПРН.1. Володіти державною та іноземною (іноземними) мовами для можливості усного й письмового спілкування з фахівцями галузі та представниками інших професій і галузей з метою вирішення професійних завдань, для роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо.

ПРН.2. Використовувати інформаційні та комунікаційні технології у професійній діяльності, а також розуміти необхідність постійного підвищення рівня професійної кваліфікації.

ПРН.13. Володіти навичками та знаннями, необхідними для ведення ветеринарного обліку, оформлення звітної та іншої необхідної документації, уміти ідентифікувати та встановлювати відповідність харчових продуктів вимогам нормативно-правових актів та іншим відомостям наведеним в інформації для споживача або у декларації виробника.

ПРН.19. Розуміти суть професії, знати підходи та методи оцінювання різних виробничих ситуацій, володіти абстрактним мисленням та вміти аналізувати можливий подальший перебіг цих ситуацій, уміти приймати обгрунтовані рішення, організовувати та здійснювати якісне виконання прийнятих рішень з дотриманням морально-етичних норм, правил і принципів біобезпеки та біоетики під час використання у професійній діяльності різних біологічних агентів з прагненням до збереження навколишнього середовища.

***Методи навчання:** Словесні (бесіда, розповідь-пояснення); наочні методи:* демонстрування; *практичні методи:* лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; *методи самостійної роботи вдома:* завдання самостійної роботи; *методи формування пізнавальних інтересів:* ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; *методи усного контролю:* усне опитування; *тестовий контроль:* розв'язування тестів; *комп'ютерні і мультимедійні методи:* використання мультимедійних презентацій; комп'ютерне тестування.

### **Програма навчальної дисципліни**

Тема 1. Предмет, завдання і методи дисципліни.

Тема 2. Гігієнічні нормативи за мікробіологічними та вірусологічними показниками в харчових підприємствах.

Тема 3. Методи санітарно-мікробіологічного аналізу.

Тема 4. Принципи регламентування продукції за мікробіологічними та вірусологічними показниками.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання, особиста гігієна працівників, профілактичні обстеження працівників.

Тема 6. Санітарно-мікробіологічний контроль води в харчових підприємствах.

Тема 7. Санітарно-мікробіологічний контроль повітря в харчових підприємствах.

Тема 8. Дезінфекція, дезінсекція та дератизація на підприємствах харчової промисловості.

Тема 9. Основні критерії якості та безпечності сировини при виробництві харчових продуктів.

Тема 10. Санітарно-гігієнічний та мікробіологічний контроль молока і молочних продуктів на підприємствах молока.

Тема 11. Санітарно-гігієнічний та мікробіологічний контроль м'яса і м'ясних продуктів на м'ясопереробних підприємствах.

Тема 12. Санітарно-гігієнічний та мікробіологічний контроль при виробництві консервів.

Тема 13. Санітарно-гігієнічний та мікробіологічний контроль риби на рибопереробних підприємствах.

Тема 14. Стічні води харчових підприємств. Характеристика, санітарно-гігієнічна оцінка, способи очищення.

**Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 195 год.

Кількість кредитів – 6,5

Форма семестрового контролю – залік, екзамен