

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ГІГІЄНА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Мета: Кінцевою метою вивчення курсу «Гігієна харчових продуктів» є формування у здобувачів вищої освіти знань із проведення ветеринарно-санітарних заходів та чіткого вирішення питань санітарно-гігієнічних досліджень і ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та технічної сировини тваринного походження під час їх виробництва (приватний сектор, колективні господарства та ін.), на всіх етапах технології переробки (м'ясо-, молокопереробні підприємства, птахокомбінати, рибокомбінати та ін.), а також під час транспортування, зберігання та в місцях реалізації, дотримуючись виконання діючих ветеринарно-санітарних правил.

Завдання: При вивченні курсу “ Гігієна харчових продуктів ” студенти мають досконало:

- володіти сучасними методами досліджень і ветеринарно-санітарної експертизи;
- відпрацювати методи санітарно-гігієнічного дослідження;
- вирішувати питання санітарно-гігієнічних досліджень та ветеринарно-санітарного благополуччя харчових продуктів та сировини тваринного походження;

Компетентності:

Загальні:

Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові:

Здатність планувати санітарні заходи, розробляти процедури та контролювати дотримання гігієнічних вимог на потужностях для випуску безпечних харчових продуктів, кормів і кормових добавок тощо.

Здатність організовувати та проводити державний контроль гігієнічних вимог і санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

Здатність здійснювати державний (внутрішній) ветеринарносанітарний контроль на потужностях з виробництва та обігу санітарних заходів, застосовувати придатні методи відбору проб, поводження з ними та результатами їх випробувань (досліджень).

Програмні результати навчання:

Володіти методами та методиками передзабійного огляду, гуманного забою тварин, проведення післязабійного огляду продуктів забою та надання рекомендацій щодо їх подальшого використання.

Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості.

Володіти методами та методиками ветеринарно-санітарного оцінювання систем і способів утримання, догляду, годівлі, напування та експлуатації тварин, стану тваринницьких об'єктів, належної експлуатації технологічного обладнання тощо.

Володіти знаннями та практичними вміннями, необхідними для організації і проведення державного контролю гігієнічних вимог та санітарних заходів на агропродовольчих ринках і потужностях.

Володіти принципами, методами та процедурами дотримання належного санітарного стану на потужностях для випуску, зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів, кормів і кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, а також методами оцінювання їх безпечності та якості.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступна. Предмет і завдання санітарії і гігієни у виробництві харчових продуктів.

Тема 2. Епідеміологічна безпека харчових продуктів.

Тема 3. Міжнародні правові акти щодо безпеки харчових продуктів.

Тема 4. Класифікація харчових продуктів за переважаючими ознаками в харчуванні людини.

Тема 5. Санітарно показові мікроорганізми.

Тема 6. Склад та властивості молока.

Тема 7. Основи технології та гігієна одержання молока.

Тема 8. Гігієнічні вимоги до переробки молока на молочних заводах.

Тема 9. Санітарно-гігієнічний контроль підприємств м'ясної промисловості.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробництва ковбасних виробів.

Тема 11. Санітарні вимоги до складських приміщень, холодильників і транспорту для м'яса і м'ясопродуктів.

Тема 12. Гігієнічні вимоги до продуктів переробки зерна.

Тема 13. Санітарно-гігієнічні вимоги у виробництві хліба.

Тема 14. Санітарні вимоги до виробництва кондитерських виробів.

Тема 15. Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і переробки плодів і овочів.

Тема 16. Санітарно-гігієнічні вимоги до отримання і зберігання меду.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 195 год.

Кількість кредитів – 6,5.

Форма семестрового контролю – залік, екзамен.