

АНОТАЦІЯ
навчальної дисципліни
«Гігієна харчових продуктів»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: 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.

Основні завдання навчальної дисципліни: 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).

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.

Методи навчання:

- словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;
- наочні методи: ілюстрування, демонстрування;
- практичні методи: лабораторні роботи;
- традиційний; передбачає рух від окремого до окремого, від одиничного до одиничного, від загального до загального через порівняння за ознаками подібності (аналогії) чи відмінності;
- порівняння: полягає у виявленні подібності та відмінностей між предметами і явищами;
- робота під керівництвом викладача: самостійна робота;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання (за необхідності).

Програма 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, фізичні і хімічні 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.