

САНІТАРНІ ТА ГІГІЄНІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

| | |
|--------------------------------|--|
| <i>Семестр</i> | 3 |
| <i>Освітній ступінь</i> | Магістр |
| <i>Кількість кредитів ЄКТС</i> | 4 |
| <i>Форма контролю</i> | залік |
| <i>Викладач</i> | к.с.-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна |

Метою навчальної дисципліни «Санітарні та гігієнічні дослідження» є засвоєння здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з основних положень санітарно-гігієнічних досліджень при оцінці якості води, харчових продуктів тваринного та рослинного походження, організації виробництва харчової продукції з урахуванням вимог НААСР.

Завданням дисципліни є сформувати у майбутніх фахівців навички для практичного використання при оцінці ризиків під час виробництва харчової продукції, а саме: методи оцінки бактеріального забруднення молочних та м'ясних продуктів, мікробіологічний контроль якості сировини, напівфабрикатів, готової продукції на всіх етапах технологічного процесу.

Загальні компетенції Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Прагнення до збереження довкілля.

Фахові компетенції. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі.

Програмні результати навчання: Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління НАССР та ISO. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.

Зміст за темами:

Тема 1. Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на підприємствах харчової галузі.

Тема 2. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. Міжнародні гігієнічні програми контролю якості і безпеки м'ясної продукції.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги та методи контролю їх додержання при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баліків, копчених виробів.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання молокопереробних цехів і підприємств. Санітарно - епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо використання, контролю за вмістом у харчових продуктах, встановлення допустимих рівнів ароматизаторів і барвників.

Тема 6. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у харчовому виробництві.