

# ВИРОБНИЧА САНІТАРІЯ В ЗАКЛАДАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Кафедра харчових технологій  
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Викладач</i>	к.с-г.н., доцент РЯПОЛОВА Ірина Олександрівна

**Метою** викладання дисципліни «Виробнича санітарія в закладах харчової промисловості» є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії на харчових підприємствах, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності.

**Завданнями** вивчення дисципліни є: сформулювати у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарних норм і вимог в закладах харчової промисловості на переробних підприємствах; оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції.

**Загальні компетенції.** Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми. Здатність працювати в команді.

**Фахові компетенції.** Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень

## **Програмні результати навчання:**

Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

## **Зміст за темами:**

**Тема 1.** Вступ до дисципліни. Поняття про санітарію і гігієну.

**Тема 2.** Дезінфекція. Види, методи, заходи дезінфекції.

**Тема 3.** Дезінсекція, дератизація. Види, методи.

**Тема 4.** Загальні санітарні вимоги до підприємств харчової промисловості

**Тема 5.** Санітарні вимоги до проектування та влаштування підприємств м'ясної промисловості

**Тема 6.** Санітарні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баликів, копчених виробів.

**Тема 7.** Санітарні вимоги до проектування та влаштування підприємств молочної промисловості.