

# ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ І СКЛАДСЬКИХ ПРИМІЩЕНЬ

Кафедра ветеринарії, гігієни та розведення тварин ім. В.П. Коваленка

Біолого-технологічний факультет

<i>Лектор</i>	Ряполова І.О.
<i>Семестр</i>	11
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	Залік

**Метою** вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія закладів харчування та складських приміщень» є формування у здобувачів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни у закладах харчування, складських приміщеннях, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання, тари, пакувальних матеріалів необхідних для здійснення професійної діяльності.

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

**Загальні компетенції** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної галузі та професії. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

**Фахові компетенції.** Здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства. Здатність досліджувати харчові продукти і корми органолептичними та інструментальними методами для визначення їх безпечності та якості. Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».

**Програмні результати навчання:** Уміти контролювати, оцінювати та управляти ризиками під час виробництва та обігу харчових продуктів. Знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів і кормів для визначення їх безпечності та якості. Уміти планувати і здійснювати контроль та проводити моніторинг виробництва, здійснювати контроль зберігання, переробки та реалізації харчових продуктів і кормів, кормових добавок, преміксів, побічних продуктів, ветеринарних препаратів, засобів ветеринарної медицини та оцінювати їх безпечність і якість.

## **Зміст за темами:**

**Тема 1.** Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу.

**Тема 2.** Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення харчових виробництв, закладів харчування.

**Тема 3.** Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів харчування.

**Тема 4.** Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві харчових продуктів тваринного походження