

# САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	2
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	залік

## Загальний опис дисципліни

Основною метою вивчення дисципліни є формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни переробних підприємствах, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь по забезпеченню належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання необхідних для здійснення професійної діяльності. Забезпечення належної якості та безпечності харчових продуктів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при їх зберіганні та реалізації готової продукції.

**Завданнями** є: сформувати у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог законодавчих актів, а також санітарно-гігієнічних норм і вимог на переробних підприємствах; оволодіння методами оцінки ризиків та контролю санітарно-гігієнічного стану виробничого процесу від приймання сировини до реалізації готової продукції; дотримання належних санітарно-гігієнічних вимог до підприємств, виробничих потужностей, процесів і апаратів харчових виробництв та способи їх забезпечення і контролю; забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог до води і відходів виробничих цехів, стоків переробних підприємств.

**Загальні компетентності:** здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Здатність організовувати та виконувати проведення контролю та регулярного моніторингу якості сировини і напівфабрикатів, що надходять на виробництво, контролю режимів та умов виробничого процесу і контролю якості готової продукції, дотримання технологічних інструкцій. Здатність використовувати знання з моделювання та проектування технологічних процесів виробництва і переробки продукції тваринництва. Здатність практично застосувати базові знання з управління та законодавчого забезпечення виробництва і переробки продукції тваринництва.

**Програмні результати навчання:** організовувати наукові дослідження та обробляти їх результати. Координувати проведення досліджень на відповідному рівні. Впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вискоєфективні, енергозберігаючі та безвідходні технології з виготовлення якісних продуктів харчування та кормів тваринного походження. Використовувати в практичній діяльності ефективних складових технологічних процесів для отримання екологічно чистої та безпечної тваринницької продукції при її виробництві.

## Зміст за темами:

**Тема 1.** Санітарні вимоги та гігієнічні нормативи на переробних підприємствах.

**Тема 2.** Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу. Основні критерії якості та безпечності сировини.

**Тема 3.** Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Характеристика основних методів контролю ризиків.

**Тема 4.** Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення переробних підприємств.

**Тема 5.** Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень та споруд на переробних підприємствах

**Тема 6.** Санітарно-гігієнічні вимоги на м'ясопереробних підприємствах

**Тема 7.** Санітарно-гігієнічні вимоги при виробництві ковбас, м'ясних консервів, баліків, копчених виробів.

**Тема 8.** Санітарно-гігієнічні вимоги на молокопереробних підприємствах.