

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Силабус

Дисципліни «Санітарно-гігієнічна безпека в галузі: вітчизняний та європейський досвід»

<http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/4710-2/>

<i>Викладач</i>	д.т.н, проф. Прісс Олеся Петрівна http://www.tsatu.edu.ua/tpzpsg/people/priss-olesja-petrivna/
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Загальна кількість годин</i>	90

Загальний опис навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни “Санітарно-гігієнічна безпека в галузі: вітчизняний та європейський досвід” є засвоєння здобувачами науково-практичних знань в галузі санітарії та гігієни у процесі виготовлення і реалізації харчових продуктів, правил організації і функціонування санітарних режимів роботи підприємств з виготовлення харчових продуктів згідно з вимогами санітарного законодавства України, сучасних санітарно-гігієнічних вимог до умов виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів, гігієнічних вимог до стану та контролю підприємств харчової галузі промисловості, причин виникнення харчових отруєнь, різноманітних інфекцій і формування та розроблення санітарно-гігієнічних заходів, які мінімізують або запобігають можливості виникнення небезпек мікробіологічного характеру серед споживачів та працівників підприємств, законодавчих актів України та чинних нормативно-технічних документів у галузі санітарії і гігієни харчових продуктів.

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Санітарно-гігієнічна безпека в галузі: вітчизняний та європейський досвід.
2. Основи санітарії і гігієни та державний санітарний контроль та нагляд на підприємствах з виготовлення харчових продуктів.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення харчових виробництв.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування та функціонування харчових підприємств.
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу на харчових виробництвах.
6. Основи профілактики харчових отруєнь мікробної і немікробної природи при виготовленні і споживанні харчових продуктів.

Орієнтовний перелік тем лабораторних занять

1. Гігієнічні вимоги до факторів впливу навколишнього середовища на виробництво харчової продукції.
2. Санітарний режим на підприємствах харчової галузі промисловості.
3. Гігієнічна оцінка якості харчових продуктів.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.
5. Санітарна експертиза м'яса і м'ясних продуктів.
6. Виявлення причин та профілактика харчових отруєнь.
7. Шляхи міграції чужорідних сполук у харчові продукти.
8. Радіоактивні сполуки продовольчої сировини.
9. Безпечність харчових продуктів тваринного походження та технологій їх виробництва
10. Безпека тари і упаковки для харчових продуктів.
11. Основи профілактики харчових отруєнь мікробної і немікробної природи при виготовленні і споживанні харчових продуктів.

Перелік рекомендованої літератури

1. Димань Т.М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів. –К.: Академія, 2011. – 520 с.
2. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. –К.: Лібра, 1999. -272 с.
3. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів: Навчальний посібник. –Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. – 441 с.
4. Смоляр В.І. Харчова експертиза.-К.: Здоров'я, 2005. - 448 с.
5. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. –К.: Фірма «Інкос», 2005. –Т. 1. -416с.
6. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

7. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».

8. Закон України «Про вилучення, знищення та подальше використання неякісної та небезпечної продукції».