

Дисципліна	Санітарія і гігієна виробництва харчових продуктів з основами НАССР
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Курс	3
Обсяг	4 кредити (120 год.)
Мова викладання	українська
Кафедра	Харчових технологій виробництва й стандартизації продукції тваринництва
Вимоги до початку вивчення	Здобувач вищої освіти повинен володіти матеріалом наступних курсів «Хімія», «Товарознавство, стандартизація», «Технологія виробництва харчових продуктів»
Що буде вивчатися	надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних знань та практичних навичок для вибору і реалізації напрямків поліпшення виробництва продуктів харчування, забезпечення збалансованості раціонів людини в різних умовах життя та діяльності, на базі яких складається і розвивається технологія виробництва харчової продукції та харчування населення.
Чому це цікаво/треба вивчати	Дисципліна формує у здобувачів науковообґрунтовані і рекомендовані компетенції, які є складовою галузі технології виробництва і переробки продукції тваринництва навчаче працювати з нормативними документами і здатності застосовувати знання в практичних ситуаціях, знань з анатомії та фізіології шлунково-кишкового тракту, наукових основ нормування витрат енергії та споживання харчових речовин для різних груп населення; основ збалансованого харчування, шляхів його реалізації, особливостей раціонів харчування людей залежно від віку, характеру трудової діяльності; теоретичних основ дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування; санітарно-гігієнічних вимог до основних груп продуктів харчування; сучасних методів гігієнічного контролю харчових продуктів, заходів запобігання поширенню харчових захворювань
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Після засвоєння дисципліни здобувачі одержать знання необхідні майбутньому фахівцю які дозволять їм: знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; - знати й розуміти вплив нутрієнтного складу харчових продуктів на функціонування основних фізіологічних систем організму людини, критерії вибору харчових продуктів та технологічного процесу їх виробництва.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	В процесі вивчення даної дисципліни, здобувач опановує основні фахові компетентності, а саме: здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів; здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приліпко Т.М., Булатович О.М., Гончар В.І., Косташ В.Б. Технохімічний аналіз з основами технології переробки та стандартизації продукції тваринництва.- Кам'янець-Подільський, 2016.- 316 с. 2. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”. Чинний від 23.12.1997р. 3. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування / В. Н. Корзун. - К. : КНТЕУ, 2002.-236 с. 4. Стандарти ISO 9000 у запитаннях та відповідях // Стандартизація, сертифікація, якість. — 2001. — № 4 — С. 39–

	<p>43.</p> <p>5. Про внесення змін до Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». № 2809-ІУ : Закон України. - К., 2005.</p> <p>6. Про гігієну харчових продуктів : Регламент (ЄС) Європейського парламенту і ради від 29 квітня 2004 р. № 852/2004. Довідник з європейської інтеграції [Електронний ресурс].</p> <p>7. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 № 4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16.05.2007 р. № 1026-У).- К.,1994.</p> <p>8.ISO 21569:2005. Foodstuffs – Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products – Qualitative nucleic acid based methods</p>
Форма проведення занять	лекції, лабораторні
Семестровий контроль	залік