

	<b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ</b>	
	<b><u>ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ГІГІЄНИ ВИРОБНИЦТВА</u></b>	
	<b><u>ВОДИ ТА НАПОЇВ</u></b>	
	<b>Ступінь вищої освіти:</b>	бакалавр
	<b>Спеціальність:</b>	181 «Харчові технології»
	<b>Освітньо-професійна програма:</b>	Технології питної води
<b>Викладач:</b>	Стрікаленко Тетяна Василівна, професор кафедри біоінженерії і води, доктор медичних наук, професор	
<b>Кафедра:</b>	Біоінженерії і води	
<b><u>Профайл викладача</u></b> <a href="http://biv.onaft.edu.ua/pro-nas/80-sklad-kafedri">http://biv.onaft.edu.ua/pro-nas/80-sklad-kafedri</a>		<b>Контакт:</b> <a href="mailto:alpha_water@ukr.net">alpha_water@ukr.net</a> Моб.тел. 38 0956828965

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни - вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на третьому курсі у п'ятому семестрі

Кількість кредитів – 4.0, годин - 120

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	46	30	16
<b>Самостійна робота, годин</b>	74		

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна розглядає основні принципи гігієни виробництва води і напоїв, дотримання яких може гарантувати безпечність та якість готової продукції, фасованих вод та напоїв, привертаючи особливу увагу до дотримання вимог законодавства країни. Вивчаються особливості вимог санітарного законодавства України та їх гармонізації з вимогами Комісії Codex Alimentarius, європейського законодавства та НАССР. Розглядаються особливості оволодіння практичними навичками, пов'язаними із розробленням гігієнічно обґрунтованих заходів, спрямованих на забезпечення необхідних санітарних умов виробництва питної води, організацією роботи лабораторії на підприємствах. Особливу увагу приділено інноваціям та підвищенню конкурентоспроможності таких виробництв в умовах ринкової економіки.

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Мета** викладання навчальної дисципліни «Основні принципи гігієни виробництва води та напоїв» – формування у студентів системи сучасних теоретичних знань та професійного мислення щодо основних положень та організації заходів з дотримання основних санітарно-гігієнічних вимог виробництва води для отримання безпечних та якісних продуктів харчування, фасованих вод та напоїв, набуття практичних навичок, що пов'язані із розробленням гігієнічно обґрунтованих заходів, спрямованих на забезпечення необхідних санітарних умов виробництва питної води, напоїв та інших харчових продуктів, у виробництві яких використовують воду питної якості, а також підготовка висококваліфікованого спеціаліста, який буде спроможним розробляти заходи по оздоровленню умов виробництва води та праці у виробничих та допоміжних цехах, а також забезпечити високий рівень ефективності та конкурентоспроможності такого виробництва в умовах ринкової економіки.

**Завдання** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- основних принципів гігієни виробництва продуктів харчування;
- гігієнічних вимог до умов виробництва харчових продуктів та особливостей впливу чинників довкілля на безпечність та якість води та напоїв при їх виробництві, зберіганні та транспортуванні;
- ключових аспектів системи гігієнічного нагляду за проектуванням, будівництвом та облаштуванням виробництва води та напоїв, цехів підготовки води на харчових підприємствах;
- методів гігієнічного контролю за обслуговуванням операцій, санітарною профілактикою та особистою гігієною працівників, задіяних у виробництві продуктів харчування.

