



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
**ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ГІГІЄНИ ВИРОБНИЦТВА
ВОДИ ТА НАПОЇВ**

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма:
«Технології питної води та водний менеджмент»

Викладач: Стрікаленко Тетяна Василівна, професор кафедри біоінженерії і води, доктор медичних наук, професор

Кафедра: Біоінженерії і води, т. 712-41-63

Профайл викладача **Контакт:** e-mail: alpha_water@ukr.net
048-7124163

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
Самостійна робота, годин	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.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні

знати:

– організаційні засади та заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов виробництва води та напоїв;

- фізіологічні основи трудової діяльності та гігієнічні вимоги до умов виробництва води, що використовується на харчових підприємствах, а також заходи по оздоровленню умов виробництва води та праці у виробничих та допоміжних цехах;
- нормативні вимоги до показників якості та безпечності фасованих вод та напоїв, а також води, що використовується у виробництві харчових продуктів;
- стан і перспективи розвитку методів мікробіологічного контролю показників якості води та напоїв, санітарного стану їх виробництва та довкілля;
- вимоги до вибору та правила застосування реагентів та матеріалів, що їх використовують у водопідготовці, у виробництві води та напоїв;
- основні положення розробки гігієнічно обгрунтованих заходів щодо підвищення безпечності продукції з використанням системи аналізу ризиків виробництва у ККС;

вміти:

- формулювати основні поняття та положення курсу і роз'яснювати основні вимоги гігієни виробництва харчових продуктів,
- застосовувати методи санітарно-гігієнічного контролю за операціями і особистою гігієною працівників, задіяних у виробництві води та напоїв, доочищенні води для продуктів харчування на підприємствах галузі та в закладах ресторанного господарства;
- організувати роботу лабораторії, що здійснює поточний контроль основних показників якості води та напоїв, продуктів харчування;
- розробляти заходи по оздоровленню умов виробництва води та праці у виробничих та допоміжних цехах;
- користуватись нормативними документами та законодавчими актами України з питань галузі і застосовувати методики оптимізації технологій і обладнання для виробництва фасованих вод і напоїв

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена зурахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач _____ /ПІДПИСАНО/ _____ Тетяна СТРИКАЛЕНКО
підпис

Завідувач кафедри _____ /ПІДПИСАНО/ _____ Олена КОВАЛЕНКО
підпис