



Санітарія в м'ясній галузі

Мета вивчення дисципліни:

Формування у студентів професійної культури дотримання вимог санітарії та гігієни на переробних підприємствах, набуття студентами теоретичних знань, навичок і умінь із забезпечення належного санітарного стану приміщень, цехів, машин, механізмів та обладнання, необхідних для здійснення професійної діяльності



Завдання вивчення дисципліни:



- формувати у студентів розуміння важливості та необхідності дотримання вимог **законодавчих актів**, а також **санітарно-гігієнічних норм** і **вимог** на м'ясопереробних 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 і виробничих потужностей, процесів і апаратів та способи їх забезпечення та контролю;
- **санітарно-епідемічна експертиза** проектів будівництва підприємств з переробки м'яса;
- забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог до **води** і **відходів** виробничих цехів, **стоків** переробних підприємств.

В результати вивчення **знати**:

- **санітарно-гігієнічні вимоги** до підприємств та цехів з переробки м'яса;
- умови дотримання **гігієнічних нормативів** та **санітарних вимог** при переробці м'яса;
- умови дотримання належного **санітарного стану** на підприємствах з м'яса.



В результати вивчення **вміти**:

- забезпечувати **дотримання** гігієнічних нормативів та санітарних вимог при **переробці м'яса**;
- здійснювати **постійний контроль** за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог до приміщень, виробничих цехів, машин, обладнання та механізмів при виробництві, зберіганні, транспортуванні харчових продуктів;
- здійснювати **оцінку ризиків** на основі контролю за санітарним станом цехів і обладнання для забезпечення належної якості і безпечності харчових продуктів;
- проводити **експертну оцінку** щодо дотримання санітарних вимог при проектуванні підприємств із переробки м'яса;
- забезпечувати **дотримання** санітарно-гігієнічних вимог до **відходів** переробних підприємств.

Структура першого модуля

Тема 1. Основи санітарії і гігієни.
Державний санітарний нагляд на
м'ясопереробних підприємствах.

Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до
навколишнього середовища та систем
забезпечення м'ясопереробних
підприємств.

Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо
утримання закладів м'ясопереробних
підприємств.

Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до
устаткування, обладнання, інвентарю.
Особиста гігієна персоналу.



Структура **другого модуля**

Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості м'яса та м'ясопродуктів.

Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу м'ясопереробних підприємств.

Тема 7. Дезінфекційні заходи в роботі м'ясопереробних підприємств.

Тема 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної природи.

