**Опис дисциплін для ФВК першого (бакалаврського) рівня** І-162-3

|  |  |
| --- | --- |
| Назва дисципліни | Гігієнічні основи продуктів харчування |
| Рекомендується для галузі знань *(спеціальності, освітньої програми)* | для галузей: 09,10,12, 16, 18, 20, 21, 22 |
| Кафедра | мікробіології, вірусології та біотехнології |
| П.І.П. НПП *(за можливості)* |  |
| Рівень ВО | Перший (бакалаврський) |
| Курс *(на якому буде викладатись)* | 3 курс |
| Мова викладання | українська |
| Вимоги до початку вивчення дисципліни | відсутні |
| Що буде вивчатися | санітарно-гігієнічний контроль різних етапів виробництва продуктів харчування та готової продукції |
| Чому це цікаво/треба вивчати | здоров’я людей в значній мірі залежить від якості продуктів харчування, яка визначається якістю сировини, дотримання технології виготовлення та санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва та зберігання продукції |
| Чому можна навчитися (результати навчання) | оволодіти методами санітарно-мікробіологічної та гігієнічної оцінки об’єктів рослинного та тваринного походження на різних етапах виробництва харчових продуктів |
| Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності) | здійснювати санітарно-мікробіологічний та гігієнічний контроль відповідності умов виробництва різних харчових продуктів нормативним вимогам, визначати якість сировини та готової продукції |
| Інформаційне забезпечення | підручники, навчальні посібники, методичні вказівки |
| Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо) | лекції, практичні заняття |
| Вид семестрового контролю | залік |
| Максимальна кількість здобувачів | – |
| Мінімальна кількість здобувачів *(для мовних та творчих дисциплін)* | – |