

Код та назва дисципліни	1-162-3_Гігієнічні основи продуктів харчування
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	для галузей: 09,10,12, 16, 18, 20, 21, 22
Кафедра (азначати офіційний шифр)	БМБ
П.І.П. НПП (за можливості)	доц. Скляр Т.В.
Рівень ВО	бакалавр
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	2-4 курс
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	«Загальна мікробіологія і вірусологія», «Екологія»
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
Чого 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	лекції, методичні вказівки до виконання практичних робіт і організації самостійної роботи, електронні ресурси
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	лекції, практичні заняття
Вид семестрового контролю	залік
Максимальна кількість здобувачів	30
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	—