

Код та назва дисципліни	1-162-3_Гігієнічні основи продуктів харчування
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	для усіх спеціальностей галузей знань: 01, 09, 10, 16, 18, 20, 21, 22
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	БМБ
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	курс: будь-який, семестр: будь-який
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	базові знання з біології
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 навчатися (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 (компетентність)	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	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	необмежена
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності)	—

