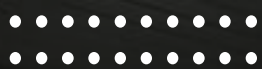


Освітній компонент
«Промсанітарія»
для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології»
за ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних
виробів та харчоконцентратів»

викладач: Воробей А.В.



Опис навчальної дисципліни

- Кредитів ЄСТС – 3,0
- Годин – 90
- Лекцій – 40
- Лабораторні заняття –
- Практичні заняття – 12
- Семінарські заняття - 6
- Самостійна робота – 32
- Період навчання – VII семестр
- Підсумкова форма контролю –
екзамен





Метою вивчення дисципліни є:
надання студентам
системи спеціальних санітарно –
гігієнічних
знань, які необхідні для
практичної діяльності в сфері
харчових виробництв.



Завданнями дисципліни є:

вирішення у процесі викладання дисципліни є формування у студентів санітарної культури та їх ознайомлення з основами мікробіології та епідеміології, профілактикою харчових отруєнь, санітарно гігієнічними вимогами доведення технологічного процесу.



Компетентності, які отримує здобувач освіти:

- здатність працювати в команді, використовувати інформаційні та комунікаційні технології;
- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність до адаптації та дії в новій ситуації; вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми;
- визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків.



Дякую за увагу!