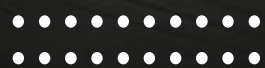


A close-up photograph of two hands being washed under a stream of water. The water is clear and splashing, creating a dynamic and fresh appearance. The background is dark and out of focus.

Освітній компонент
«Промсанітарія»

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

викладач: Вовк 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!