



Расписание занятий на период с 04.11 по 29.11 д.т.н., профессора Евлаш В.В. (Харьковский Государственный Университет питания и торговли, Украина) для магистрантов ОП «Безопасные технологии переработки сельхозпродукции» групп МЛП-19-2нр и МЛП-18-2нр и бакалавров специальности 5В072800 группы ЖТ-18-3р

День	Время	Название лекции или лабораторной работы	Кол-во часов
			Лекции или ЛР
Понедельник	14:00-15:00/ 04.11.19	Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий пищевой промышленности, гостинично-ресторанного хозяйства и туризма: -Санитарно-гигиенические требования к территории и генеральному плану участка; -Санитарно-гигиенические требования к планированию и перечню помещений	3
	14:00-15:00/ 11.11.19	Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию, посуде, таре и упаковочным материалам	3
	10:00-13:00/ 18.11.19	Санитарно-гигиенические требования к рыбе и морепродуктам	3
	10:00-13:00/ 25.11.19	Генетически модифицированные организмы (ГМО)	3
Вторник	14:00-15:00/ 05.11.19	Санитарно-гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений Санитарно-гигиенические требования к условиям труда	3
	14:00-15:00/ 12.11.19	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции Гигиена зерна, мукомольно-крупяных и хлебобулочных изделий	3
	10:00-13:00/ 19.11.19	Санитарно-гигиенические требования к молоку и продуктам его переработки	3

	10:00-13:00/ 26.11.19	Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции, санитарного состояния предприятий пищевой индустрии	3
Среда	14:00-15:00/ 06.11.19	Гигиенические требования к содержанию предприятий пищевой промышленности, гостинично-ресторанного хозяйства и туризма. Требования к санитарному состоянию предприятий, мытью и обеззараживанию посуды, оборудования и инвентаря	3
	14:00-15:00/ 13.11.19	Санитарно-гигиенические требования к плодам, ягодам, овощам и продуктам их переработки	3
	10:00-13:00/ 20.11.19	Санитарно-гигиенические требования к производству консервов	3
	10:00-13:00/ 27.11.19	Внедрение принципов НАССР, как системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	3
Четверг	14:00-15:00/ 07.11.19	Моющие средства (гигиенические требования к моющим средствам их физико-химические свойства и виды) Санитарно-гигиеническая оценка моющих и дезинфицирующих средств	3
	14:00-15:00/ 14.11.19	Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясопродуктов	3
	10:00-13:00/ 21.11.19	Санитарно-гигиеническая оценка пищевых, диетических добавок и биологически-активных добавок	3
	10:00-13:00/ 28.11.19	Международные системы контроля безопасности пищевой продукции	3
Пятница	14:00-15:00/ 08.11.19	Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами Личная гигиена персонала	3
	10:00-13:00/ 15.11.19	Санитарно-гигиенические требования к яйцам и яйцепродуктам	3
	10:00-13:00/ 22.11.19	Санитарно-гигиенические требования к организации детского, лечебного и лечебно-профилактического питания	3

	10:00-13:00/ 29.11.19	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему, хранению и реализации сырья, пищевой и кулинарной продукции	3
Всего за 1 неделю			15
Всего за 4 недели			60

Зав.кафедрой

Директор института ПВО

Декан ВШ ТиПИ

Уразбаева К.А.

Ыбырайм Э.О.

Кенжибаева Г.С.