

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ХІМІКО-БАКТЕРІОЛОГІЧНИЙ АНАЛІЗ»**

<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський)
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	181 Харчові технології Освітньо-професійна програма Харчові технології 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва Освітньо-професійна програма Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
<b>Курс, семестр</b>	2 курс, 3 семестр
<b>Трудомісткість</b>	120 годин, 4 кредити ЄКТС
<b>Мова викладання</b>	Державна
<b>Факультет, кафедра</b>	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
<b>Контактні дані розробника</b>	Викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: <a href="mailto:larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua">larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua</a> Тел: +380664881931, Сторінка викладача: <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna">https://www.pdau.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	Підготовка здобувачів вищої освіти щодо дослідження та проведення хіміко-бактеріологічного аналізу води, ґрунту, кормів для сільськогосподарських тварин, повітря виробничих приміщень, харчових продуктів, сировини, напівфабрикатів та іншої продукції, що виробляється в галузях сільського господарства й промисловості.
<b>Компетентності</b>	ФК. Здатність організовувати та проводити контроль якості води, кормів для тварин, ґрунту, повітря виробничих приміщень та проведення різноманітних хіміко-бактеріологічних аналізів харчових продуктів тваринного походження (сировини, напівфабрикатів і готових виробів) із застосуванням сучасних методів.
<b>Результати навчання</b>	РН. Здійснювати хіміко-бактеріологічний аналіз води, кормів, ґрунту, повітря виробничих приміщень та

<p><b>Методи навчання</b></p>	<p>харчових продуктів тваринного походження.</p> <p>Словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання)</p>
<p><b>Програма навчальної дисципліни</b></p>	<p>Тема 1. Фізико-хімічний та санітарно-мікробіологічний аналіз води</p> <p>Тема 2. Хімічний аналіз ґрунту</p> <p>Тема 3. Хіміко-бактеріологічний аналіз повітря виробничих приміщень</p> <p>Тема 4. Біохімічні дослідження молока і молочних продуктів</p> <p>Тема 5. Мікробіологічні дослідження молока і молочних продуктів</p> <p>Тема 6. Хіміко-бактеріологічний аналіз м'яса і м'ясних продуктів</p> <p>Тема 7. Хіміко-бактеріологічний аналіз яєць, меду та риби</p> <p>Тема 8. Хімічний аналіз кормів для тварин</p>
<p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p>	<p>Форми поточного контролю:</p> <p>денна форма навчання: опитування – 8 балів, виконання лабораторних робіт – 12 балів, захист лабораторних робіт – 60 балів, виконання завдань самостійної роботи – 10 балів, контрольна робота – 10 балів.</p> <p>заочна форма навчання: опитування – 12 балів, виконання лабораторних робіт – 18 балів, захист лабораторних робіт – 20 балів, підготовка письмової контрольної роботи, що виконується під час самостійної роботи – 50 балів.</p> <p>Форма підсумкового контролю – залік</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<p>1. Академічна доброчесність: учасники освітнього процесу повинні дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ.</p> <p>2. Відвідування, дедлайни.</p> <p>Відвідування навчальних занять є обов'язковим. При переведенні здобувача вищої освіти на індивідуальний графік навчання відвідування занять узгоджується цим графіком.</p> <p>Усі завдання передбачені програмою навчальної дисципліни (лабораторні роботи та їх захист, завдання зі самостійної роботи), які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-50% балів, передбачених схемою нарахування балів з дисципліни за даний вид робіт).</p>

	<p>3. Неформальна/інформальна освіта: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента. Може здійснюватись до початку або впродовж семестру, в якому опановується компонент, проте не пізніше ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання набутих у неформальній / інформальній освіті здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>4. Є можливість опанування даного освітнього компонента за програмою академічної мобільності відповідно до укладеного договору між університетом та закладом-партнером.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Базові знання хімії, мікробіології</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p><a href="https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=2688">https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=2688</a></p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Довгань В. П. Хіміко-бактеріологічний аналіз : підручник. Київ : А.С.К., 2005. 320 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Бергілевич О. М., Касянчук В. В., Салата В. З. та ін. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи : навч. посіб ; за ред. В. В. Касянчук. Суми : Університетська книга, 2010. 320 с.</li> <li>3. Бергілевич О. М., Касянчук В. В., Власенко І. Г. та ін. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум : навч. посіб/ ; за ред. В. В. Касянчук. Суми : Університетська книга, 2010. 205 с.</li> <li>4. Пирог Т. П., Решетняк Л. Р., Поводзинський В. М., Грегірчак Н. М. Мікробіологія харчових виробництв : навч. посіб ; за ред. Т. П. Пирог. Вінниця : Нова Книга, 2007. 464 с.</li> <li>5. Яценко І. В., Бондаревський М. М., Кам'янський В. В. і ін. Ветеринарно-санітарна експертиза молока і молочних продуктів в Україні : Теоретична частина та лабораторний практикум : навч.-мет. посіб. Харків : Стиль Издат, 2012. 320 с.</li> <li>6. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1. Гігієна молока : підручник / І. В. Яценко, Н. М. Богатко, Н. В. Букалова та ін. Харків : «Діса плюс», 2016. 416 с.</li> <li>7. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2.</li> </ol>

Гігієна молочних продуктів : підручник / І. В. Яценко, Н. М. Богатко, Н. В. Букалова та ін. Харків : «Діса плюс», 2016. 424 с.

8. Корнієнко І. В., Кузьменко Л. М. Сучасні вимоги до якості та безпечності кормів для сільськогосподарських тварин. Актуальні питання технології продукції тваринництва: зб. статей за результатами V Всеукр. наук.-практ. інт.-конф. (м. Полтава, 29–30 жовтня 2020 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2020. С. 43–48.
9. Юхно В. М., Кузьменко Л. М., Кодак Т. С. Досвід проведення мікробіологічних досліджень у розрізі навчальних дисциплін факультету технології виробництва і переробки продукції тваринництва. Матеріали 50-ї наук.-метод. конф. викл. і асп. «Сучасний підхід до викладання навчальних дисциплін в контексті підвищення якості вищої освіти» (м. Полтава, 26-27 лютого 2019 року). Полтава : РВВ ПДАА, 2019. С. 182–184.

#### **Інформаційні ресурси**

1. Довгань В. П. Хіміко-бактеріологічний аналіз : підручник. Київ: А.С.К., 2005. 320 с. URL: <http://www.twirpx.com/file/1316388/> (дата звернення: 01.09.2023).

Рік введення

2024