

АНОТАЦІЯ

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ХІМІКО-БАКТЕРІОЛОГІЧНИЙ АНАЛІЗ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредити ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: є всебічна теоретична і практична підготовка здобувачів вищої освіти щодо дослідження та проведення хімікобактеріологічного 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 та одержання професії – лаборант хімікобактеріологічного аналізу з врученням посвідчення встановленого зразка.

Завдання навчальної дисципліни: вивчення та відпрацювання на практиці методик дослідження якості води, кормів для тварин, ґрунту, повітря виробничих приміщень та проведення різноманітних хімікобактеріологічних аналізів харчових продуктів (сировини, напівфабрикатів і готових виробів).

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Фізико-хімічний та санітарно-мікробіологічний аналіз води

Тема 2. Хімічний аналіз ґрунту

Тема 3. Хіміко-бактеріологічний аналіз повітря виробничих приміщень

Тема 4. Біохімічні дослідження молока і молочних продуктів

Тема 5. Мікробіологічні дослідження молока і молочних продуктів

Тема 6. Хіміко-бактеріологічний аналіз м'яса і м'ясних продуктів

Тема 7. Хіміко-бактеріологічний аналіз яєць, меду та риби

Тема 8. Хімічний аналіз кормів для тварин

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні предметні компетенції

Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Результати навчання:

Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці.

Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва.

Оцінювати системи, контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.

Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

Вид підсумкового контролю - залік