

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ХІМІКО-БАКТЕРІОЛОГІЧНИЙ АНАЛІЗ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	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
Статус навчальної дисципліни	Факультетська вибіркова навчальна дисципліна
Курс, семестр	2 курс, 3 семестр
Трудомісткість	120 годин, 4 кредити ЄКТС
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Факультет Технологій тваринництва та продовольства Кафедра біології продуктивності тварин імені академіка О.В. Квасницького
Контактні дані розробника	Викладач: Кузьменко Лариса, к.с.-г.н., доцент Контакти: ауд. 479, навчальний корпус № 4 Ел. адреса: larysa.kuzmenko@pdau.edu.ua Тел: +380664881931, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kuzmenko-larysa-myhaylivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	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.
Компетентності	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.
Результати навчання	РН. Здійснювати хіміко-бактеріологічний аналіз води, кормів, ґрунту, повітря виробничих приміщень та харчових продуктів тваринного походження.

Методи навчання	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)
Програма навчальної дисципліни	<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>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю: опитування, виконання лабораторних робіт та їх захист, виконання завдань самостійної роботи, контрольна робота.</p> <p>Форма підсумкового контролю – залік</p>
Політика навчальної дисципліни	<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. Відвідування навчальних занять є обов'язковим. При переведенні здобувача вищої освіти на індивідуальний графік навчання відвідування занять узгоджується цим графіком. 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</p>

	<p>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>https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=2688</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Довгань В. П. Хіміко-бактеріологічний аналіз : підручник. Київ : А.С.К., 2005. 320 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Бергілевич О. М., Касянчук В. В., Салата В. З. та ін. Мікробіологія молока і молочних продуктів з основами ветеринарно-санітарної експертизи : навчальний посібник ; за ред. В. В. Касянчук. Суми : Університетська книга, 2010. 320 с. 3. Бергілевич О. М., Касянчук В. В., Власенко І. Г. та ін. Мікробіологія молока і молочних продуктів. Практикум : навчальний посібник ; за ред. В. В. Касянчук. Суми : Університетська книга, 2010. 205 с. 4. Пирог Т. П., Решетняк Л. Р., Поводзинський В. М., Грегірчак Н. М. Мікробіологія харчових виробництв : навчальний посібник ; за ред. Т. П. Пирог. Вінниця : Нова Книга, 2007. 464 с. 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. 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. 7. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 2. 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. Збірник статей за результатами V Всеукраїнської науково-

практичної інтернет-конференції (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 науково-методичної конференції викладачів і аспірантів «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 мережі Інтернет

1. Довгань В. П. Хіміко-бактеріологічний аналіз : підручник. URL: <http://www.twirpx.com/file/1316388/> (дата звернення: 01.09.2023).

Рік введення

2023