

## АНОТАЦІЯ

### ХІМІКО-БАКТЕРІОЛОГІЧНИЙ АНАЛІЗ

**Мета навчальної дисципліни:** є всебічна теоретична і практична 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 та одержання професії – лаборант хіміко-бактеріологічного 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 хіміко-бактеріологічних аналізів харчових продуктів (сировини, напівфабрикатів і готових виробів).

#### ***Заплановані результати навчання (компетентності):***

*загальні:*

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

*фахові:*

ФК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

### ***Програмні результати навчання:***

ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

Додаткові програмні результати навчання:

1. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці.
2. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва.
3. Оцінювати системи, контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень.
4. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

### ***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

### ***Трудомісткість:***

Загальна кількість годин – 120 годин.

Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 кредити.

Форма семестрового контролю – залік.