

ЛАБОРАТОРНА СПРАВА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	8
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	5
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.с-г.н., доцент НОВІКОВА Наталя Володимирівна

Метою є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань лабораторних досліджень, а також вивчення роботи лабораторної техніки.

Завданням є Основними завданнями вивчення дисципліни є надання студентам необхідної сукупності знань щодо механізму роботи та класифікації лабораторного посуду та техніки, а також технології приготування хімічних реактивів. У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен **знати**: знати загальну характеристику лабораторного посуду та техніки; методи очищення лабораторного посуду; вимірювальні прилади загально технологічного призначення; обладнання для виявлення, ідентифікації та вимірювання.

Загальні компетентності: здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях, здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності: здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів; здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів; навички роботи зі спеціальним лабораторним обладнанням та вимірювальною технікою із застосуванням сучасних методів досліджень та здатність до організації і проведення технохімічного і мікробіологічного контролю якості сировини, напівфабрикатів і харчових продуктів.

Програмні результати навчання: знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення, вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі, мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

Зміст за темами

- Тема 1: Функції та структура ветеринарної лабораторії.
- Тема 2: Лабораторний посуд
- Тема 3: Методи очищення лабораторного посуду
- Тема 4: Лабораторна техніка
- Тема 5: Обладнання для нагрівання, сушіння і термостатування.
- Тема 6: Характеристика вагів різних типів. Обладнання для центрифугування.
- Тема 7: Обладнання для бактеріологічних досліджень. Поняття про бактеріологічні середовища
- Тема 8: Обладнання для виявлення, ідентифікації та вимірювання.