

Лабораторна справа підприємств харчової промисловості
Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	9
<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 вивчення дисципліни є формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань лабораторних досліджень, а також вивчення роботи лабораторної техніки.

Завданням 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.

Загальні компетенції здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями, знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності, здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення, здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетенції. 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, організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів, визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).

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