

ЛАБОРАТОРНА СПРАВА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

Семестр	8
Освітній ступінь	Магістр
Кількість кредитів ЄКТС	4,0
Форма контролю	Залік

Загальний опис дисципліни

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

Завданням: є надання студентам необхідної сукупності знань щодо механізму роботи та класифікації лабораторного посуду та техніки, а також технології приготування хімічних реактивів.

Знати: загальну характеристику лабораторного посуду та техніки; методи очищення лабораторного посуду; вимірювальні прилади загально технологічного призначення; обладнання для виявлення, ідентифікації та вимірювання.

Вміти: проводити дослідження біологічних рідин тварин з метою профілактики, діагностики захворювань і контролю за результатами лікування; об'єктів навколишнього середовища для встановлення ступеня їх забруднення біологічними, хімічними речовинами, а також дією фізичних факторів; продуктів та сировини тваринного та рослинного походження з метою профілактики захворювань і попередження розповсюдження інфекційних, інвазійних захворювань; з охорони навколишнього середовища, забезпечення оптимальних санітарно – гігієнічних умов праці працівників агропромислового виробництва та ветеринарно – санітарного стану тваринницьких приміщень.

Загальні компетентності: здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; застосовувати знання у практичних ситуаціях; проведення досліджень на відповідному рівні; приймати обґрунтовані рішення; оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; прагнення до збереження навколишнього середовища.

Фахові компетентності: здатність аналізувати загальні принципи, які застосовують до харчових продуктів і кормів загалом та безпечності харчових продуктів і кормів зокрема, на національному рівні та на рівні Європейського співтовариства; застосовувати методики роботи з національними і міжнародними нормативно-правовими актами, науковими працями, методичними розробками, рекомендаціями, інструкціями тощо у професійній діяльності.

Програмні результати навчання: знати органолептичні та інструментальні методи і методики дослідження харчових продуктів для визначення їх безпечності та якості.

Зміст за темами

Тема 1. Функції та структура ветеринарної лабораторії.

Тема 2. Лабораторний посуд.

Тема 3. Лабораторна техніка.

Тема 4. Обладнання для нагрівання, сушіння і термостатування.

Тема 5. Характеристика вагів різних типів. Обладнання для центрифугування.

Тема 6. Обладнання для бактеріологічних досліджень. Поняття про бактеріологічні середовища.

Тема 7. Вимірювальні прилади загально технологічного призначення для біохімічного дослідження рідини.

Тема 8. Обладнання для виявлення, ідентифікації та вимірювання.