

## ЛАБОРАТОРНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Кафедра ветсанекспертизи, мікробіології, зоогієни та безпеки і якості продуктів  
тваринництва  
Факультет ветеринарної медицини

Викладач	Назаренко С.М.
Спеціальність:	211 Ветеринарна медицина, 212 Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза
Освітній ступінь	магістр
Семестр	7
Кількість кредитів ЄКТС	5
Аудиторні години	44 (в т.ч. 0 лекцій, 44 год практичних занять)
Форма контролю	Залік

### Загальний опис дисципліни

Дисципліна «Лабораторні дослідження харчових продуктів» вивчає діяльність, що пов'язана забезпечити підготовку фахівців для роботи у лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи, харчових лабораторіях, офіційними лікарями ветеринарної медицини, які володіють сучасними органолептичними, лабораторними і спеціальними методами досліджень харчових продуктів, на підставі яких можна в кожному конкретному випадку зробити висновок про можливість використання продукту.

Основною метою дисципліни є розширення та поглиблення набутих під час вивчення нормативних дисциплін фахових компетентностей, а саме:

- Надання здобувачам вищої освіти спеціальних теоретичних, професійних знань та вмінь, що забезпечить можливість опанувати сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів і засвоїти конкретні методики аналізу в харчових технологіях.
- Здатність організовувати і проводити лабораторні та спеціальні дослідження й аналізувати їх результати.
- Здатність планувати, організовувати та реалізовувати заходи з визначення якості і безпечності харчових продуктів рослинного тваринного походження.

Основними формами навчання є практичні (семінари-тренінги, групова робота) та індивідуальні (підготовка презентацій, розробка проєктів) заняття,

Методами оцінювання є:

- оцінка рівня знань, продемонстрованого в усних відповідях, та активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
- використання експрес-тестів для самооцінки знань,
- результати комп'ютерного тестування;
- письмові відповіді контрольних робіт по темам самостійної роботи;

- оцінка рівня вмінь в рольовій грі по розгляду конкретних ситуацій, надання інструкцій, як покращити діяльність
- використання ситуаційних вправ з наступною оцінкою самими учасниками,
- постійний зворотній зв'язок зі студентами, аналіз поточних успіхів

### **Теми**

1. Предмет та зміст курсу. Правила техніки безпеки під час роботи в лабораторії.
2. Питання біобезпеки та біозахисту в сучасній лабораторії мікробіологічних досліджень харчових продуктів.
3. Відбір проб харчових продуктів та поводження з пробами і зразками для випробування чи калібрування.
4. Сучасні методи дослідження якості сировини та харчових продуктів.
5. Організація виробничих лабораторій харчових виробництв.
6. Використання сучасних органолептичних методів при оцінюванні харчових продуктів.
7. Характеристика фізико-хімічних методів оцінки якості сировини та харчових продуктів.
8. Характеристика хімічних методів оцінки якості сировини харчових продуктів.
9. Характеристика оптичних методів оцінки якості сировини харчових продуктів.
10. Характеристика абсорбційних методів дослідження.
11. Характеристика потенціометричних методів дослідження.
12. Характеристика мікробіологічних методів дослідження харчових продуктів.
13. Характеристика імунологічних методів дослідження харчових продуктів.
14. Визначення концентрації соматичних клітин у молоці.
15. Методи визначення антибіотиків у продуктах харчування.
16. Методи дослідження харчових продуктів на вміст ГМО.
17. Методи дослідження радіонуклідів у продуктах рослинного та тваринного походження.
18. Методи визначення токсичних речовин у продуктах рослинного та тваринного походження.
19. Методи дослідження залишків ветеринарних препаратів у продукції тваринного походження.
20. Методи визначення мікотоксинів у продуктах харчування.
21. Методи дослідження продуктів забою тварин при виявленні інвазійних хвороб (зоонози).
22. Підсумкове заняття