




АНАЛІЗ ПРИРОДНИХ ОБ'ЄКТІВ ТА ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

- 
- Навчальна дисципліна за вибором
 - 120 год / 4 кредити ECTS, з них:
 - лекційних 15 год;
 - лабораторних 30 год;
 - самостійної роботи 75 год.
 - Містить два змістових модулів.
 - Форма підсумкового контролю: залік

На сучасному етапі розвитку людського суспільства зростає роль і значимість всебічного дослідження природних об'єктів та продуктів харчування. Результати цих досліджень дають змогу робити оцінку екологічного стану навколишнього середовища, впроваджувати інженерно-технічні засоби захисту, моделювати і прогнозувати його розвиток, розробляти й удосконалювати системи керування якістю харчових продуктів.

Архіважливе значення у всебічному дослідженні природних об'єктів та продуктів харчування мають хіміко-аналітичні методи, які є джерелом об'єктивної інформації про якісний і кількісний склад, фізико-хімічні та санітарно-гігієнічні параметри досліджуваних об'єктів.

Навчальна дисципліна забезпечить майбутніх фахівців умінням організовувати та проводити контроль екологічного стану об'єктів довкілля, якості і безпечності харчових продуктів із застосуванням сучасних методів аналізу.

Мета :

- формування у здобувачів вищої освіти глибокого та відповідального розуміння важливості і необхідності застосування хіміко-аналітичних методів для аналізу об'єктів довкілля і продуктів харчування;
- розкрити теорію і методологію використання сучасних аналітичних методів для оцінки й контролю стану навколишнього середовища та продуктів харчування

➤ Хімічні тест-методи природних об'єктів і продуктів харчування



➤ Теорія і практика застосування хімічних методів аналізу природних об'єктів і продуктів харчування. Титриметрія.

- Гравіметрія. Застосування гравіметричного методу для аналізу природних об'єктів і продуктів харчування.



- Теорія і практика застосування фізико-хімічних методів аналізу

➤ Сенсорні методи аналізу аналізу



Тематика лабораторних занять

- Уміст іонів амонію NH_4^+ у природних водах.
- Уміст іонів NO_2^- у природних водах.
- Уміст іонів NO_3^- у природних водах.
- Уміст іонів Cl^- у природних водах.
- Уміст іонів Феруму у природних водах.
- Загальна мінералізація води.
- Тимчасова твердість води.
- Загальна твердість води.
- Експертиза хліба.
- Контроль якості пива.
- Оцінка молока.



*Викладач: Воробець Марія Михайлівна, доцент, доцент
кафедри хімії та експертизи харчової продукції*
<https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/>

Контактний тел. : +380984929256

E-mail: m.vorobets@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в Moodle:

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2762>