

СИЛАБУС навчальної дисципліни «БІОХІМІЯ СИРОВИНИ І ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова
Курс, семестр	Курс - 2, семестр – 4.
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120. Кількість кредитів - 4,0.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> ТЕНДІТНИК Володимир, к.с-г.н., професор кафедри харчових технологій, (навчальний корпус № 5к) e-mail: volodymyr.tenditnyk@pdau.edu.ua , тел. 0508338090, <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdau.edu.ua/people/tenditnyk-volodymyr-sergiyovych
Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок технологічних процесів, які мають місце під час виготовлення харчових продуктів, біохімічних перетворень різних компонентів вихідної сировини, вдосконалення технологічних процесів та створення нових напрямків у переробці сировини на високоякісні харчові продукти.
Компетентності	<i>загальні:</i> ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. <i>фахові:</i> СК Здатність визначати хімічний склад, фізико-хімічні та технологічні властивості сировини харчових продуктів рослинного та тваринного походження.
Результати навчання	ПРН. Знати хімічний склад і фізико-хімічні властивості сировини та наукові основи технологічних процесів харчових виробництв, фізико-хімічні, біохімічні і мікробіологічні перетворення основних компонентів продовольчої сировини під час технологічних процесів її переробки на високоякісні харчові продукти.
Методи навчання	Словесні методи: лекція, пояснення; Практичні методи: розрахункові роботи; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій;

<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Біохімія продовольчої сировини і харчових продуктів, як наука. Тема 2. Біохімія продовольчої сировини і харчових продуктів як основа здорового способу життя людини. Тема 3. Біохімія м'язової та інших тканин і крові. Тема 4. Хімія м'яса і органів різних систем організму тварин, м'ясних продуктів та можливі зміни їх складу і властивостей. Тема 5. Біохімія яєць, яєчних продуктів, риби і рибних продуктів. Тема 6. Біохімія молока. Тема 7. Біохімія молочних продуктів. Тема 8. Хімія рослинної продукції (зерна, овочів, фруктів, грибів), кондитерських виробів і смакові речовини.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (денна форма – 20 балів); <i>виконання вправ на лабораторних заняттях</i> (денна форма – 30 балів); <i>опитування</i> (денна форма – 25 балів) <i>виконання завдань самостійної роботи</i> (денна форма – 25 балів) Форма семестрового контролю: <i>залік</i>.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). - Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist. - Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка. - Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. - На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо.
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Базові знання з хімії та дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв»</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бірта Г. О., Бургу Ю. Г. Товарознавство сировини, матеріалів і засобів виробництва (Розділ 1. Товарознавство рослинної і тваринної сировини): навч.підручник "Центр учбової літератури", Київ 2012. 512 с. 2. Пешук, Л. В. Біохімія та технологія оліє-жирової сировини : навч.посіб Київ: НУХТ, 2008. 296 с. 3. Димань, Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник. Київ: Академія, 2011. 520 с. 4. Гігієна рослинних харчових продуктів: посібник / Яценко І. В., та ін. Харків: «Діса плюс», 2015. 424 с. 5. Яценко І. В. Гігієна молока і молочних продуктів. Частина 1 / Харків: «Діса плюс», 2016. 416 с.

6. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій: монографія / В. А. Домарецький, А. М. Куц, О. Ю. Шевченко та ін.; під ред. В. А. Домарецького; Національний університет харчових технологій. Київ, Фенікс, 2011. 704 с.
7. Зінченко О. Л., Салатенко В. Н., Білоножко М. А., Рослинництво: Підручник. Київ: Аграрна освіта, 2001, 591 с.
8. Пабат В. О., Вінничук Д. Т. Основні фактори, що зумовлюють якість продуктів тваринництва. Економіка АПК. 2013, № 12. С.108-113.
9. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: підручник / Перцевий Ф. В., та ін. Київ, Фірма. «ІНКІОС», 2014. 340 с.
10. Товарознавство молочних товарів: підручник / Рудавська А. Б., та ін. Київ: вид. дім Професіонал, 2004. 312 с.

Допоміжні

1. Харчова біотехнологія: підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О.І. Скроцька, Н. В. Кігель; Національний університет харчових технологій. Київ: Ліра-К, 2016. 408 с.
2. Ветеринарно-санітарна експертиза молока та молочних продуктів в Україні: теоретична частина та лабораторний практикум / Яценко І.В. та ін. Харків: Стиль Издат, 2012. 320 с.
3. Нікітін Г. О. Біохімія м'яса. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Біохімія харчових виробництв». Київ: УДУХТ, 2000. 47 с.
4. Пономарьов П. Х., Сирохман І. В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: Київ: Лібра, 1999. 270 с.
- 5 Рекомендації по оцінці заготівельного молока / Тендітник В. С., Кравченко О. І., Гетя А. А., Кодак О. В., Полтава: 2006. 55 с.
6. Харчова хімія: навчальний посібник / Євлаш В. В., та ін. Харків, Світ книг, 2012. 504 с.

Інформаційні ресурси

1. М.М. Клименко Технологія м'яса та м'ясних продуктів: підручник Київ: Вища освіта, 2006. 640 с.: URL: https://buklib.net/books/34793/?sphrase_id=297191 (дата звернення: 01.09.2023).

Рік введення

2023