



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### БІОХІМІЯ З ОСНОВАМИ ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

**Освітньо-професійна програма:** Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

**Викладач:** Кананихіна Олена Миколаївна, доцент кафедри Біохімії, мікробіології та фізіології харчування, кандидат технічних наук, доцент

**Кафедра:** Біохімії, мікробіології та фізіології харчування

[Профайл викладача](#)

**Контакт:** e-mail: k\_elni@ukr.net,  
048-7124179

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у першому семестрі

Кількість кредитів - 6, годин - 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	90	46	44
заочна	28	16	12
Самостійна робота, годин	денна 90	заочна 152	

[Розклад занять](#)

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Біохімія відіграє суттєву роль у професійній підготовці інженера-технолога з виробництва і переробки продукції тваринництва, є не тільки основою вивчення методів технологічного контролю виробництва, контролю якості продукції тощо, а й інструментом подальшого вдосконалення технологічних процесів, створення нових продуктів харчування підвищеної біологічної та харчової цінності, засобом екологічного виховання майбутніх фахівців. Тому важливою складовою теоретичної підготовки є опанування основ біохімії, яка є базовою наукою для виробництва і переробки продукції тваринництва.

Від розвитку біохімії залежить технологічний рівень виробництва. Бурхливий темп розвитку біохімії, зростаючі зв'язки її з різними технологічними напрямками вказують на значну роль курсу в ЗВО. Біохімія з основами фізіології харчування це фундаментальна база для теоретичної підготовки інженера, без якої його успішна діяльність неможлива.

### 2. Мета навчальної дисципліни

Мета вивчення курсу – сприяння формуванню у здобувачів вищої освіти системних знань про молекулярні механізми функціонування біологічних систем; створення теоретичної бази для подальшого вивчення технологічних дисциплін; надання теоретичних знань та практичних навичок визначення якості продукції тваринництва, самостійного осмислення закономірностей та суттєвості біохімічних процесів, які відбуваються при виробництві та переробці продукції тваринництва і і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

В результаті вивчення курсу біохімії з основами фізіології харчування студенти повинні знати:

- значення біохімії для розуміння обмінних процесів (катаболізму і анаболізму) в живому організмі;
- хімічний склад, будову, властивості і біологічну роль основних сполук тваринного організму;
- ферментативні перетворення та основні шляхи дисиміляції та асиміляції вуглеводів, ліпідів та азотистих сполук в організмі, застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковісні продукти;

- ферментативні перетворення вуглеводів в тваринному організмі, механізм тканинного дихання;
- взаємозв'язок основних процесів обміну речовин в організмі для застосування знань морфології, фізіології та біохімії різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції;
- класифікацію харчових нутрієнтів, характеристику травної системи та травних ферментів, сучасні наукові уявлення про харчування людини;

**вміти:**

- володіти сучасними біохімічними методами дослідження;
- використовувати теоретичні положення курсу при виконанні лабораторних, курсових робіт та дипломних проектів, а також тлумачити результати експериментів;
- орієнтуватися за допомогою основних біохімічних досліджень в проблемах та перспективних напрямках розвитку технологій переробки продукції тваринництва;
- забезпечувати дотримання біологічної безпеки на підприємствах із виробництва та переробки продукції тваринництва.

#### **4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

#### **5. Зміст навчальної дисципліни**

#### **6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий.

**Нарахування балів**

**Інформаційні ресурси**

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

/ПІДПИСАНО/ Олена КАНАНИХІНА  
підпис

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/ Леонід КАПРЕЛЬЯНЦ  
підпис