



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

БІОХІМІЯ З ОСНОВАМИ ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ

(назва навчальної дисципліни)

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, т. 048-712-41-79

[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 денної та заочної форм навчання

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 технолога з виробництва і переробки продукції тваринництва, без якої його успішна діяльність неможлива.

3. Мета навчальної дисципліни

Сприяти 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 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;
- правила роботи в команді та мати навички міжособистісної взаємодії;

вміти:

- володіти сучасними біохімічними методами дослідження, організувати спільну діяльність робочого колективу;
- використовувати теоретичні положення курсу при виконанні лабораторних, курсових робіт та кваліфікаційної роботи бакалавра, а також тлумачити результати експериментів;
- орієнтуватися за допомогою основних біохімічних досліджень в проблемах та перспективних напрямках розвитку технологій переробки продукції тваринництва;
- застосовувати глибокі знання фізики та хімії сировини тваринного походження при її переробці у м'ясні, молочні та молоковісні продукти, враховуючи особливості Південного регіону України.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною
<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/РП-БзОФХ-2022.pdf>

5. Зміст навчальної дисципліни
<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/РП-БзОФХ-2022.pdf>

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/РП-БзОФХ-2022.pdf>

Інформаційні ресурси

<https://tm.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/РП-БзОФХ-2022.pdf>

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач

/ПІДПИСАНО/
підпис

Олена КАНАНИХІНА

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/
підпис

Леонід КАПРЕЛЬЯНЦ