



**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**БІОХІМІЯ З ОСНОВАМИ ФІЗІОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ**  
(назва навчальної дисципліни)

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр  
**Спеціальність:** 181 «Харчові технології»  
**Освітньо-професійна програма:** Технології ресторанного бізнесу, Ресторанні технології здорового харчування

**Викладач:** Пилипенко Людмила Миколаївна, професор кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування, доктор технічних наук, професор

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

**Профайл викладача:**

**Контактна інформація:** e-mail: l.n.pylypenko@ukr.net,  
моб. тел. +38(067)7497389,  
служб.тел. (048)712-41-12

### 1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у першому семестрі:  
курс 2 - семестр 1; заочна форма навчання – не передбачено

Тип дисципліни	обов'язкова							
Мова викладання	українська							
Кількість кредитів –6, годин – 180								
Форма навчання	Денна				Заочна			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні
	90	46	44	-	-	-	-	-
Самостійна робота, годин	90				-			
з них курсова робота, годин	-				-			
Форма підсумкового контролю	іспит				—			

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Біохімія з основами фізіології харчування є теоретичною основою харчових ресторанних технологій здорового харчування, технологій ресторанного бізнесу, біотехнологічних та інших виробництв. Біохімічні процеси мають велике значення в харчовій та мікробіологічній промисловості, в сільському господарстві, при зберіганні та переробці різних сільськогосподарських продуктів. На всіх підприємствах харчової промисловості переробляється сировина біологічного походження, тому основи біологічних знань вкрай необхідні сьогодні всім спеціалістам-технологам.

Знання біохімії дає можливість спеціалісту розуміти суть біохімічних процесів у різних галузях технологічних виробництв, що дозволяє технологу управляти технологічним процесом, науково обґрунтувати його та вдосконалювати з метою отримання високоякісних лікувальних і профілактичних продуктів та раціонального використання перероблюваної сировини. Біохімія з основами фізіології харчування є фундаментом для теоретичної підготовки інженера, вивчення циклу спеціальних технологічних дисциплін без якого його успішна діяльність неможлива.

### 3. Мета навчальної дисципліни

Метою з дисципліни “Біохімія з основами фізіології харчування” є здобуття теоретичних знань, вмінь та формування у здобувачів вищої освіти системних знань про молекулярні механізми функціонування біологічних систем і створенню теоретичної бази для подальшого вивчення технологічних дисциплін. Метою вивчення курсу є також надання теоретичних знань та практичних навичок з визначення якості харчової продукції, самостійного осмислення закономірностей та суттєвості біохімічних процесів, які відбуваються при виробництві та зберіганні харчових продуктів.

В результаті вивчення курсу студенти повинні

**знати:** - значення біохімії для розуміння обмінних процесів (катаболізму і анаболізму) в живому організмі;

- хімічний склад, будову, властивості і біологічну роль основних сполук живого організму;

- ферментативні перетворення та основні шляхи дисиміляції та асиміляції вуглеводів, ліпідів та азотистих сполук в організмі;

- ферментативні перетворення вуглеводів і взаємозв'язок бродіння та тканинного дихання;

- взаємозв'язок основних процесів обміну речовин в організмі;

- класифікацію харчових нутрієнтів, характеристики 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 проєктів, а також обґрунтовано тлумачити результати експериментів;

- орієнтуватися за допомогою основних біохімічних досліджень в проблемах та перспективних напрямках розвитку харчових технологій, ресторанних технологій здорового харчування, технологій ресторанного бізнесу.

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

В результаті вивчення навчальної дисципліни “Біохімія з основами фізіології харчування” здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в освітньо-професійній програмі Технології ресторанного бізнесу (<http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-trb2018.pdf>), Ресторанні технології здорового харчування спеціальності 181 «Харчові технології».

#### **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 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

Людмила ПИЛИПЕНКО

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Леонід КАПРЕЛЬЯНЦ