



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Харчові продукти: від білку до вітамінів

спеціальність	Не обмежується	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Не обмежується	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Не обмежується	кафедра	Технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Гринченко Наталя Геннадіївна



Вища освіта – спеціальність Технології харчування

Науковий ступень – доктор технічних наук 05.18.16 Технологія харчової продукції

Досвід роботи – 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Технологія харчових продуктів тваринного походження» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) освітнього рівня;
- Лауреат Премії Президента України для молодих вчених
- співавторка понад 50 методичних розробок;
- співавторка навчальних посібників, монографій, патентів та статей;
- учасник понад 20 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- учасниця наукових і методичних конференцій
- керівник та учасник проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції

телефон	097 375 01 01	електронна пошта	tatagrin1201@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle, eFront
---------	---------------	------------------	------------------------	-----------------------	----------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Одержання компетентностей з систематизації основних нутрієнтів харчових продуктів та сучасних наукових уявлень про харчування людини. Вивчення курсу надає можливість студентам набути необхідного рівня теоретичної та практичної підготовки щодо хімічної природи основних речовин, що входять до складу харчових продуктів, а також ознайомитися з перетвореннями складових частин їжі та їх значенням у процесі життєдіяльності людини, принципами здорового способу життя та методами раціонального харчування.
Формат	Лекції, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота, імітаційний проект, круглий стіл, кейс-завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ol style="list-style-type: none">1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері технологій харчових продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань.2. Здатність аналізувати склад харчових продуктів та визначати особливості їх технологічної обробки / аналіз конкретних кейс-завдань.3. Здатність надавати оцінку та керувати змінами, що тривають під впливом різних засобів обробки, а також визначати харчову, біологічну та енергетичну цінність харчових продуктів / аналіз конкретних кейс-завдань;4. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів / круглий стіл5. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів / захист ІНДЗ
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, нестандартне мислення, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1 (Л1)	Характеристика основних складових частин харчових продуктів. Білки та вуглеводи	Практичне заняття 1 (ПЗ 1)	Визначення основних складових частин харчових продуктів, розрахунок харчової та енергетичної цінності продуктів	Самостійна робота	<p>1. Найважливіші технологічні поняття та визначення. Класифікація технологічних процесів харчових виробництв</p> <p>2. Загальна характеристика та класифікація білків. Їх склад і структура. Знаходження у природі. Функціонально-технологічні властивості білків</p> <p>3. Загальна характеристика та класифікація вуглеводів. Їх склад і структура. Знаходження у природі. Функціонально-технологічні властивості</p> <p>4. Загальна характеристика та класифікація ліпідів. Їх склад і структура. Знаходження у природі. Функціонально-технологічні властивості</p> <p>5. Роль ферментів у технології харчових продуктів. Ферменти як біологічні каталізатори</p> <p>6. Загальні проблеми формування кольору, смаку та запаху харчових продуктів. Комплексність смакових відчуттів. Характеристика речовин, що надають колір, смак та запах харчовим продуктам</p>
Лекція 2 (Л1)	Характеристика основних складових частин харчових продуктів. Жири та вода				
Лекція 3 (Л1)	Характеристика основних складових частин харчових продуктів. Вітаміни та мінеральні речовини	Практичне заняття 2 (ПЗ 2)	Дослідження харчових продуктів відповідно до класифікаційних ознак харчових дисперсних систем		
Лекція 4 (Л1)	Ферменти та мікроорганізми в харчовій промисловості				
Лекція 5 (Л1)	Утворення дисперсних систем харчових продуктів	Практичне заняття 3 (ПЗ 3)	Дослідження органолептичних властивостей харчових продуктів		
Лекція 6 (Л6)	Особливості формування кольору, смаку та аромату харчових продуктів				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Нормативна база та основна література

1. Пивоваров П.П., Гринченко Н.Г., Гринченко О.О., Горальчук А.Б., Пивоваров Є.П., Трощій Т.В., Рябець О.Ю. Теоретичні основи харчових технологій : Підручник. Харків: ДОД ХДУХТ, 2020. 363 с.
2. Евлаш В.В, Торяник В.І., Коваленко В.О., Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О., Кузнецова Т.О., Павлоцька Л.Ф., Торяник Д.О. Харчова хімія : Навчальний посібник. – Світ книг, 2019.– 509 с.
3. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія : Навчальний посібник. – Львів : «Новий Світ – 2000», 2020. – 514 с.
4. Демодаран Ш., Паркн К.Л., Феннема О.Р. Хімія харчових продуктів, 4-те видання, 2013. – 652 с.

Методичне забезпечення

1. Гринченко Н.Г. Харчові продукти: від білку до вітамінів : робоча програма навчальної дисципліни. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2023.
2. Гринченко Н.Г. Харчові продукти: від білку до вітамінів : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2023.
3. Гринченко Н.Г. Харчові продукти: від білку до вітамінів і : збірник тестових завдань для самостійної підготовки та перевірки знань студентів. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2023.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність