



Силабус курсу

ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо-професійна програма: "Харчові технології та продовольча безпека"

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 Харчові технології

Мова викладання: українська

Рік навчання: 2, Семестр: 3

Кількість кредитів: 5

Керівник курсу



ПІП

к.т.н., доц. Людмила Анатоліївна Бейко

Контактна інформація

- beykol@ukr.net, +380673541854

Опис дисципліни

Мета вивчення дисципліни. Метою викладання навчальної дисципліни «Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів» є набуття студентами компетенцій і компетентностей про теоретичні основи харчування, біологічної дії їжі на організм та її ролі у харчуванні людини, відомості про основні забруднювачі, харчові добавки та їх вплив на фізіологічну цінність і якість харчових продуктів.

Охарактеризовано методологічні основи органолептичних, фізичних, фізико-хімічних, біологічних методів оцінки якості та безпеки, регламентованих для контролю харчової сировини та продукції.

Дисципліна «Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів» належить до переліку нормативних навчальних дисциплін, що пропонуються в рамках циклу професійної підготовки бакалаврів зі спеціальності 181 Харчові технології. Дана дисципліна викладається на другому курсі у першому семестрі.

Структурно курс «Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів» побудований з урахуванням міждисциплінарних зв'язків та направлений на подальше засвоєння та систематизацію базових понять загальної хімії, поглиблення знань, необхідних при вивченні наступних хімічних, біологічних та харчових дисциплін.

Завданням дисципліни є: вивчення . фізіологічних аспектів оцінки якості харчових продуктів

Студенти повинні знати: теоретичні основи харчування, фізіологічні аспекти якості та харчову цінність сировини і готової продукції, фізіологічну корекцію раціону харчування, , методологію вивчення

змін при зберіганні і різних видах технологічної обробки. Також застосовувати отримані теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань.

- **Найменування та опис компетентностей, формування котрих забезпечує вивчення дисципліни:**

<i>інтегральна компетентність</i>	
Здатність особи вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідних наук і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
<i>Загальні компетентності</i>	
ЗК 1.	Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
ЗК 2.	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
<i>Фахові компетентності:</i>	
K17.	Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.
K19.	Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

2.4. Передумови для вивчення дисципліни.

Вивчення курсу “«Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів»” передбачає наявність систематичних та ґрунтовних знань із суміжних курсів (хімії, аналітичної хімії, біохімії), цілеспрямованої роботи над вивченням спеціальної літератури, активної роботи на лекціях та практичних заняттях, самостійної роботи та виконання індивідуальних завдань.

7. Результати навчання:

ПР01.	Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
ПРН 2.	Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
ПР06.	Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.
ПР11	Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю),

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4	Тема 1.Анатомічна особливість шлунково-кишкового тракту людини.	Ознайомитися з анатомічною особливістю шлунково-кишкового тракту людини.	Індивідуальні завдання
4	Тема 2. Біохімічні процеси перетравлення їжі людиною	Ознайомитися та вивчити біохімічні процеси перетравлення їжі людиною	Індивідуальні завдання
2	Тема 3. “Хвороби цивілізації” та вплив харчування на життєдіяльність людини	Ознайомитися та вивчити “хвороби цивілізації” та вплив харчування на життєдіяльність людини	Індивідуальні завдання
4	Тема 4. Теорії харчування та їх особливості.	Ознайомитися та вивчити теорії харчування та їх особливості.	Індивідуальні завдання
4	Тема 5. Державна політика у сфері здорового харчування	Ознайомитися та вивчити державна політика у сфері здорового харчування	Індивідуальні завдання
4	Тема 6. Харчова цінність продуктів.	Ознайомитися та вивчити харчову цінність продуктів.	Індивідуальні завдання
4	Тема 7. Фізіологічна цінність окремих компонентів харчових продуктів.	Ознайомитися та вивчити фізіологічну цінність окремих компонентів харчових продуктів.	Індивідуальні завдання
4	Тема 8.Основні показники безпеки при оцінці якості харчових продуктів	Ознайомитися та вивчити основні показники безпеки при оцінці якості харчових продуктів	Індивідуальні завдання
4	Тема 9. Харчові добавки і речовини.	Ознайомитися та вивчити харчові добавки і речовини.	Індивідуальні завдання
2	Тема 10.Показники небезпеки продукції — коефіцієнт накопичення	Ознайомитися та вивчити показники небезпеки продукції — коефіцієнт накопичення.	Індивідуальні завдання
2	Тема11. Фізіологічна роль і гігієнічне значення основних поживних речовин.	Ознайомитися та вивчити фізіологічною роллю і гігієнічне значення основних поживних речовин.	Індивідуальні завдання
2	Тема12. Антиоксиданти.	Ознайомитися та вивчити антиоксиданти.	Індивідуальні завдання
2	Тема 13.Фізіологічні аспекти оцінки якості тваринної сировини і продукції	Ознайомитися та вивчити фізіологічні аспекти оцінки якості тваринної сировини і продукції	Індивідуальні завдання
2	Тема 14.Зміна складу харчової сировини при різних видах технологічної обробки.	Ознайомитися та вивчити зміни складу харчової сировини при різних видах технологічної обробки.	Індивідуальні завдання
2	Тема 15.Фізіологічна корекція нутрієнтного складу раціону харчування.	Ознайомитися та вивчити фізіологічну корекція нутрієнтного складу раціону харчування.	Індивідуальні завдання

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

2. 1. Довідник користувача ЄКТС [Електронний ресурс]. URL: http://mdu.in.ua/Ucheb/dovidnik_koristuvacha_ekts.pdf (дата звернення: 04.11.2017).
3. 2. Закон України «Про вищу освіту» [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1556-18> (дата звернення: 04.11.2017).
4. 3. Закон України «Про освіту» [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2145-19> (дата звернення: 04.11.2017).
5. 4. Національна рамка кваліфікацій. <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-п>. 5. Постанова Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 «Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти» (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347) [Електронний ресурс]. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/347-2018-п> (дата звернення: 04.08.2018).
6. 6. Рекомендації до структури і змісту робочої програми навчальної дисципліни. Додаток 2 до листа МОН України від 9.07.2018 №1/9-434. 11
7. 7. Стандарти і рекомендації забезпечення якості на європейському освітньому просторі. URL: http://www.britishcouncil.org.ua/sites/default/files/standards-and-guidelines_for_qa_in_the_ehea_2015.pdf (дата звернення: 04.11.2017).
8. 8. Основи фізіології та гігієни харчування: / підручник Н. В. Дуденко [та ін.] – Суми : Університетська книга, 2019. – 555 с.
 7. Практикум з фізіології харчування / Н. В. Дуденко [та ін.] – Дніпропетровськ : Пороги», 2004. – 183 с.
 8. Решта С. П., Пилипенко Л. М., Данилова О. І. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів: навчальний посібник. - Херсон: ОЛДШ-ПЛЮС, 2021.-334с.
 9. 11. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. / Н. М. Зубар. К. : НТЕУ
9. 12. Дуденко Л.В., Горайнова Ю.А., Полякова А.В. та ін. Харчова хімія : навч. посібник. Київ: Кондор, 2019. 248 с.
 7. Євлаш Л.В. Харчова хімія: навч. посібник. Харків: Світ книг, 2016. 504 с.
 8. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія : навч. посібник. Київ: Новий світ -2000, 2017. 514 с.
 9. Марінцова Н.Г., Жураківська Л.Р., Губицька І.І. та ін. Біологічна хімія: підручник. Львів: Видавництво Національного університету «Львівська політехніка», 2009. 324 с.
 10. Сибірна Н. О., Гончар М.В., Бродяк І.В. та ін. Хімія білка: підручник. – Львів: ДНУ імені Івана Франка, 2010. 393 с.
 11. Інформаційні ресурси
 12. http://biochemistry.ru/biohimija_severina/B5873Content.html
 13. <http://chemistry-chemists.com/>
 14. <http://www.xumuk.ru/> 4. <http://www.ngpedia>.

Політика оцінювання

● **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів). Перескладання модулів відбувається

із дозволу деканату за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

● **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

● **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Критерії, форми поточного та підсумкового контролю

Підсумковий бал (за 100-бальною шкалою) з дисципліни визначається як середньозважена величина, залежно від питомої ваги кожної складової залікового кредиту:

Для екзамену.%

<i>Модуль 1</i>		<i>Модуль 2</i>		<i>Модуль 3</i>	<i>Модуль 4</i>	<i>Модуль 5</i>
<i>10%</i>	<i>10%</i>	<i>10%</i>	<i>10%</i>	<i>5%</i>	<i>15%</i>	<i>40%</i>
<i>Поточне оцінювання</i>	<i>Модульний контроль 1</i>	<i>Поточне оцінювання</i>	<i>Модульний контроль 2</i>	<i>Тренінг</i>	<i>Самостійна робота</i>	<i>Екзамен</i>
Оцінювання здійснюється шляхом усного опитування не рідше як один раз на два заняття. Оцінка визначається як середне арифметичне з оцінок, отриманих під час занять.	Виконання модульного завдання, яке складається із одного теоретичного питання, однієї задачі та 10 тестів за змістом навчального модуля	Оцінювання здійснюється шляхом усного опитування не рідше як один раз на два заняття. Оцінка визначається як середне арифметичне з оцінок, отриманих під час занять.	Виконання модульного завдання, яке складається із одного теоретичного питання, однієї задачі та 10 тестів за змістом навчального модуля	Оцінка за виконання завдання (презентація)	Оцінка за виконання завдання	1. Тестові завдання (10 тестів по 5 балів за тест)- макс. 50 балів. 2. Теоретичне питання 1- макс. 25 балів. 3. Завдання 1- макс. 25 балів.

Пропуски практичних або лабораторних занять обов'язково відпрацьовуються в години консультацій, в іншому випадку вони вважаються оцінкою "0" та враховуються при визначенні середнього арифметичного. Для здобувачів, які навчаються за індивідуальним графіком навчання,

поточне оцінювання проводиться шляхом консультацій, та шляхом виконання завдань в системі “Moodle”. Пропуски практичних або лабораторних занять обов'язково відпрацьовуються в години консультацій, в іншому випадку вони вважаються оцінкою “0” та враховуються при визначенні середнього арифметичного. Для здобувачів, які навчаються за індивідуальним графіком навчання, поточне оцінювання проводиться шляхом консультацій, та шляхом виконання завдань в системі “Moodle”.

Шкала оцінювання:

За шкалою ЗУНУ	За національною шкалою	За шкалою ECTS
90–100	Відмінно	A (відмінно)
85–89	Добре	B (дуже добре)
75-84		C (добре)
65-74	Задовільно	D (задовільно)
60-64		E (достатньо)
35-59	Незадовільно	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)
1-34		F (незадовільно з обов'язковим повторним курсом)