

Анотація

Факультет харчових технологій
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Вибіркова навчальна дисципліна

1. Біологічно активні компоненти і здоров'я

2. Автор –к.с.г.н., доцент . **Болгова Н.В.**
3. Кількість кредитів 4
4. Кількість годин (загальна – 150, ЛК – 14, ЛПЗ – 46, СРС – 90)
5. Кількість модулів 2
6. Кількість змістовних модулів 2
7. Вид підсумкового контролю – іспит

1. Анотація дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни "Біологічно активні компоненти і здоров'я" – формування у студентів необхідних теоретичних знань та практичних навичок щодо основних інгредієнтів природної сировини, їх хімічного та біохімічного складу; впливу на живий організм есенціальних біокомпонентів; ролі різних біологічно активних речовин у функціонуванні організму людини і шляхи збагачення ними харчових продуктів.

Основні завдання вивчення дисципліни "Біологічно активні компоненти і здоров'я" – ознайомити студентів із сучасними уявленнями щодо ролі біологічно активних речовин (БАР) рослинного і тваринного походження як у складі природної сировини, так і у життєдіяльності організму людини; з'ясувати фізіологічні функції та механізми дії БАР на організм людини з позицій сучасних знань щодо їхньої будови та взаємодії з іншими харчовими компонентами; дати необхідні теоретичні та практичні знання з технологій збагачення традиційних харчових продуктів біологічно активними речовинами.

Студенти повинні знати :

- основних інгредієнтів природної сировини, їх хімічного та біохімічного складу;
- впливу на живий організм есенціальних біокомпонентів;
- ролі різних біологічно активних речовин у функціонуванні організму людини і шляхи збагачення ними харчових продуктів

Студенти повинні вміти:

- аналізувати роль біологічно активних речовин (БАР) рослинного і тваринного походження як у складі природної сировини, так і у життєдіяльності організму людини;
- з'ясувати фізіологічні функції та механізми дії БАР на організм людини з позицій сучасних знань щодо їхньої будови та взаємодії з іншими харчовими компонентами;
- використовувати теоретичні та практичні знання з технологій збагачення традиційних харчових продуктів біологічно активними речовинами

Літературні джерела

Основні

1. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. – Санкт-Петербург:Ut, 1996. – 240 с.
2. Винникова Л.Г. Технология мясных продуктов. Теоретические основы и практические рекомендации. Учебник. – К.: «Освіта України», 2017. - 364с.
3. Дубініна А.А., Малюк А.П., Селютіна Г.А. та ін. Токсичні речовини в харчових продуктах та методи їх визначення. К.: „Професіонал”. – 2007. – 384 с.
4. Закон України „Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, № 2116-15 від 21.10.2004 р.
5. Кучеренко М.Є., Бабенюк Ю.Д., Васильєв О.М. та ін. Біохімія. Підручник. – К.: ВПЦ „Київський університет”, 2002. – 480 с.
6. Мартинчик А.Н., Маєв Н.В., Петухов А.Б. Питание человека (основы нутрициологии). – М.: ГОУ ВУНМЦ МЗ РФ, 2002. – 576 с.

7. Нечаев А.П., Траубенберг С.В., Кочеткова А.А. и др. Пищевая химия / Под ред. А. П. Нечаева. – Санкт-Петербург, ГИОРД, 2001. – 592 с.
8. Пицца и пищевые добавки /Под ред. Дж. Ренсли, Дж. Доннелли, Н. Рида. – М.: Мир, 2004. – 312 с.
9. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. – К.: Лібра, 1999. – 272 с.
10. Постанова Кабінету Міністрів України № 12 – 199 п від 04.01.1999 р. з відповідними змінами.
11. Скурихин И.М., Печаев А.Р. Все о пище с точки зрения химика: справочное издание. – М.: Высшая школа, 1991. – 288 с.
12. Стейтем Б. Чем нас травят? Полный справочник вредных, полезных и нейтральных веществ, которые содержатся в пище, косметике, лекарствах. – Санкт-Петербург: Из-во „ПРАЙМ-ЕВРОЗНАК”, 2010. – 319 с
13. Шелест З.М., Войціцький В.М., Гайченко В.А., Байрак О.М. Біологія. Підручник. - К.: „Кондор”, 2007. – 760 с.
14. Яковский Д.С., Дымент Г.С. Микрофлора и здоровье человека. – К.: ТОВ „Червона - Турс”, 2008. – 552 с.

Допоміжні

1. Мельничук С.Д., Болгова Н.В., Самілик М.М., Цигура В.В. Нутріціологія: історія, якість, технологія, харчові добавки: Навчальний посібник. - Суми, 2020. - 170с.