



Силабус навчальної дисципліни
«Харчова хімія та нутриціологія»

Спеціальність	181 Харчові технології
Освітня програма	Ресторанні та крафтові харчові технології
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 24 год.
	Практичні (семінарські) – 12 год.
	Лабораторні – 12 год.
Самостійна робота – 72 год.	
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Івашура Андрій Анатолійович, к.с.-г.н., доцент;
Контактна інформація викладача (-ів)	andrii.ivashura@hneu.net
Дні навчальних занять	Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Лабораторні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС

Мета навчальної дисципліни: забезпечення студентів знаннями стосовно вимог сучасного споживача у харчуванні, а саме забезпечення раціонального харчування, здатного впливати на регуляцію обмінних процесів і нормалізувати функції окремих органів і систем, сформувані у студентів вміння з організації системи харчування шляхом застосування сучасних наукових положень харчової хімії та нутриціології.

Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Загальна, неорганічна та органічна хімія	Методи контролю харчової продукції

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Харчова хімія

Тема 1. Вступ. Мета і завдання дисципліни.

Тема 2. Органічні речовини: білки.

Тема 3. Органічні речовини: ліпіди.

Тема 4. Органічні речовини: вуглеводи.

Тема 5. Мінеральні речовини.

Тема 6. Вітаміни та вітаміноподібні речовини.

Тема 7. Харчові кислоти, добавки та ферменти.

Змістовий модуль 2. Нутриціологія

Тема 8. Роль харчування в життєдіяльності організму людини. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту.

Тема 9. Базові відомості про потреби організму в енергії. Поняття Set point, нормальна,



ідеальна та оптимальна маса тіла.

Тема 10. Лікарські засоби та БАДи, що застосовуються в нутриціології.

Тема 11. Характеристика харчової цінності основних груп харчових продуктів.

Тема 12. Екоусвідомлена харчова поведінка.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний і модульний контролю здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів. Мінімумально можлива кількість балів за поточний і модульний контролю упродовж семестру – 60.

Підсумковий контроль проводиться у формі заліку.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Здобувач вищої освіти має право отримувати інформацію про умови вивчення навчальної дисципліни, критерії та процедури оцінювання, результати кожного контрольного заходу тощо.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.