



Силабус навчальної дисципліни

«Біохімія»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання, навчання та оцінювання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>1 курс, 2 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 24 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 12 год.</i>
	<i>Лабораторні – 12 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 72 год.</i>
Форма семестрового контролю	<i>Залік</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Безсонний Віталій Леонідович, к.т.н., доцент</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>vitalii.bezsonnyi@hneu.net</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекції: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Мета навчальної дисципліни – формування у майбутніх фахівців теоретичного базису та наукового світогляду для отримання необхідного мінімуму знань з біохімії, сучасних фундаментальних уявлень про інтеграцію обмінних процесів у живих системах, основні шляхи метаболізму біомолекул та механізми їх регуляції, що лежать в основі функціонування різних органів і тканин для використання властивостей біологічних систем при вирішенні професійних завдань.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Загальна, неорганічна та органічна хімія	Харчова хімія та нутриціологія

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. *Біохімія*

1. Вступ. Хімічний склад організмів
2. Вода і мінеральні речовини
3. Вуглеводи
4. Ліпіди
5. Білки та нуклеїнові кислоти
6. Рослинні речовини вторинного походження
7. Ферменти – біологічні каталізатори
8. Вітаміни
9. Обмін речовин і енергії



10. Харчові речовини та травлення

11. Обмін ліпідів

12. Обмін білків.

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної 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 контроль 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. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35.

Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25.

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

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

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