



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

Силабус навчальної дисципліни
«Харчова хімія та нутриціологія»

Спеціальність	<i>J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг</i>
Освітня програма	<i>Готельно-ресторанна справа</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>3 кредити</i>
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	<i>Лекції – 10 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 10 год.</i>
	<i>Лабораторні – 10 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 60 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>Івашура Андрій Анатолійович, к. с.-г. н., доцент;</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>andrii.ivashura@hneu.net</i>
Дні навчальних занять	<i>Лекція: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Лабораторні: <u>згідно діючого розкладу занять</u></i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

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, сформулювати у студентів вміння з організації системи харчування шляхом застосування сучасних наукових положень харчової хімії та нутриціології.*

Структурно-логічна схема вивчення дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Базові знання з предметів середньої освіти	Технологія продукції ресторанного господарства

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.



Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця

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 контроль здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських), лабораторних занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи та оцінюються сумою набраних балів. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контрольі упродовж семестру – 60.

Підсумковий контроль проводиться у формі заліку.

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичення балів з навчальної дисципліни наведена в робочому плані (технологічній карті) з цієї 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 та самостійної роботи наведено в робочій програмі навчальної дисципліни.