



Силабус навчальної дисципліни «Загальна, неорганічна та органічна хімія»

Спеціальність	G13 Харчові технології
Освітня програма	Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 1 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів
Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять	Лекції – 24 год.
	Практичні (семінарські) – 0 год.
	Лабораторні – 26 год.
	Самостійна робота – 100 год.
Форма семестрового контролю	Екзамен
Кафедра	Кафедра здорового способу життя, технологій і безпеки життєдіяльності, ауд.108 Корпус 1, сайт кафедри: http://www.kafbgd.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Михайлова Євгенія Олександрівна, к.т.н., доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	mykhailova.e@ukr.net
Дні навчальних занять	Лекції: згідно діючого розкладу занять Лабораторні: згідно діючого розкладу занять
Консультації	Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС

Мета навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти інтегрованих знань основ загальної, неорганічної і органічної хімії, а також умінь використовувати набуті знання у майбутній професійній діяльності, пов'язаній з виробництвом продуктів харчування

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
	Фізикоїдна та аналітична хімія, Гігієна і санітарія в галузі, Біохімія, Харчова мікробіологія Харчова хімія та нутриціологія

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Загальна хімія.

Тема 1. Основні поняття і закони хімії.

Тема 2. Періодичний закон і періодична система хімічних елементів. Будова атома.

Тема 3. Хімічний зв'язок.

Тема 4. Хімічні реакції.

Тема 5. Розчини. Теорія електролітичної дисоціації

Змістовий модуль 2. Неорганічна хімія.

Тема 6. Характеристика металів.

Тема 7. Характеристика неметалів.



Тема 8. Основні класи неорганічних сполук.

Змістовий модуль 3. Органічна хімія.

Тема 9. Основні положення органічної хімії.

Тема 10. Вуглеводні.

Тема 11. Оксигеновмісні органічні сполуки.

Тема 12. Нітрогеновмісні органічні сполуки.

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) 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.