



Силабус навчальної дисципліни
«Харчова хімія та нутриціологія»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	3 кредити
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 12 год. Лабораторні – 12 год. Практичні (семінарські) – 12 год. Самостійна робота – 54 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Кафедра	Кафедра технологій і безпеки життєдіяльності, ауд. 505 першого корпусу, телефон: (057) 758-77-08, (дод. 4-47), сайт кафедри: http://www.kafbgd.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Літвінова Ірина Михайлівна, кандидат хімічних наук, кандидат економічних наук, доцент
Контактна інформація викладача (-ів)	irina.litvinova.1972@ukr.net
Дні занять	Лекції: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Лабораторні: <u>згідно діючого розкладу занять</u> Практичні: <u>згідно діючого розкладу занять</u>
Консультації	На кафедрі технологій і безпеки життєдіяльності, очні, відповідно до графіка консультацій, індивідуальні, чат ПНС
Мета навчальної дисципліни: формування компетентностей щодо хімічної природи основних речовин, що входять до складу живих організмів. Визначення особливостей функціонування та напрямків хімічних перетворень білків, вуглеводів, ліпідів, мінеральних елементів у процесі життєдіяльності людини, а також ознайомлення із роллю вітамінів та ферментів у цих процесах. Використання у майбутній практичній діяльності знань щодо проблем харчування та харчової безпеки. Набуття необхідних навичок самостійної роботи щодо основних принципів здорового способу життя та методами раціонального харчування.	
Передумови для навчання Базові знання з предметів середньої освіти	
Зміст навчальної дисципліни	
Змістовий модуль 1. Характеристика основних компонентів хімії харчових продуктів	
Тема 1. Теоретичні відомості хімії харчових продуктів та перспективи розвитку технологій підприємств харчової промисловості	
Тема 2. Основні компоненти амінокислот і білкової речовини	
Тема 3. Вуглеводи і ліпіди та їх роль у харчовій промисловості	
Тема 4. Значення вітамінів та мінеральних речовин у харчових процесах	
Тема 5. Вода в сировині та харчових продуктах	
Змістовий модуль 2. Нутриціологічна хімія елементів	
Тема 6. Харчові добавки	
Тема 7. Біологічно активні добавки	
Тема 8. Безпека та якість харчових продуктів	
Тема 9. Наукові основи раціонального харчування	



Тема 10. Вплив хімії харчових продуктів на розвиток харчової промисловості

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни

Мультимедійний проектор

**Сторінка курсу на платформі Moodle
(персональна навчальна система)**

<https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=7803>

Система оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, лабораторні, практичні заняття та виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лабораторних, практичних занять та самостійної роботи, оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60.

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; презентації за темами.

Більш детальна інформація щодо 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 оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни (<https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=7803>).

Силабус затверджено на засіданні кафедри «27» червня 2022 року. Протокол № 11