



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Харчова хімія»

Ступінь вищої освіти- Бакалавр
Спеціальність 241 Готельно ресторанна справа
Освітня програма - «Готельно- ресторанний бізнес»
Рік навчання-1 , семестр 1
Форма навчання - денна
Кількість кредитів ЄКТС - 5
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора(e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Прядко Ольга Анатоліївна, к.т.н., доцент
olapriako@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Харчова хімія» формує у студентів сучасні уявлення про хімічний склад харчової сировини, напівфабрикатів та готових продуктів; загальні закономірності хімічних процесів, що протікають при переробці та зберіганні харчових систем та спрямований на формування необхідних знань з позицій хімічної логіки. Студенти отримають детальні знання про склад, природу, будову та перетворення неорганічних і органічних сполук, склад харчової сировини, продуктів її переробки та хімічних перетворень, які протікають при виробництві, зберіганні та в процесі харчування людини, та ознайомляться із сучасними методами досліджень.

Освітній компонент «Харчова хімія» є обов'язковим (цикл загальної підготовки).

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими компетентностями:

інтегральні: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов готельно ресторанних підприємств;

загальні: здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, здатність проведення досліджень на відповідному рівні, працювати в команді та автономно;

фахові: здатність вдосконалення нових знань з хімічного складу харчової сировини, продуктів її переробки та хімічних перетворень, які протікають в них при зберіганні та в процесі харчування людини, здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науково обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у готельно ресторанній сфері, здатність презентувати та обговорювати результати наукових досліджень і проектів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/ лабораторні роботи/ самостійні роботи)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання, бали
Модуль 1.				40
Тема1 Хімія харчових речовин. Основні поняття.	2	Знати основні поняття, закони, теорії та принципи хімії для розуміння сутності та закономірностей протікання процесів, що відбуваються у харчових продуктах; особливості хімічного складу рослинної та тваринної сировини в порівняльному аспекті; класифікацію основних органічних сполук, їх поживну і біологічну цінність; - основних компонентів їжі (білків, ліпідів, вуглеводів) під час виробництва і	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією). <i>Виконання та здача лабораторної роботи</i> (в	<i>Виконання та здача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i>
Тема2 Нутрієнти харчових продуктів.	2/2/10			
Тема 3 Білки: будова, властивості,	4/2/8			

функції		зберігання продуктів харчування;	методичних рекомендацій та самостійно).	Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання
Тема 4 Білки харчової сировини	2/4/8	Вміти вирішувати виробничі завдання і ситуації, що виникають, та поєднувати наукові та нормативні положення з сучасною практикою галузі;	Виконання самостійної роботи (завдання в методичних рекомендація).	
Тема 5 Ліпіди: будова, властивості, біологічна роль	4/4/10	володіти навичками системного аналізу якості сировини та продуктів з метою прогнозування зміни комплексу властивостей в процесі приготування і зберігання харчової продукції; визначати взаємодію рецептурних компонентів у процесі приготування і зберігання харчових продуктів з метою упередження утворення шкідливих компонентів;	Підготовка та написання модульної контрольної роботи .	
Тема 6 Ліпіди харчової сировини	2/4/8	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження складу, будови та властивостей харчових речовин.		
Тема 7 Вуглеводи. Будова, властивості	4/4/12			
Модуль 2.				30
Тема 8. Вітаміни класифікація, вміст в харчових продуктах, водорозчинні, жиророзчинні, вітаміноподібні сполуки	4/4/12	Знати засоби та практичні методи хімічного аналізу, необхідного для встановлення хімічного складу харчових продуктів; показники якості сировинних компонентів, напівфабрикатів, готової продукції; основи безпечного використання продуктів харчування і харчових добавок.	Підготовка до лекцій (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією).	Виконання та здача лабораторних робіт – зараховано. Модульна тестова робота Самостійна робота – згідно з журналом оцінювання
Тема 9. Мінеральні речовини – роль, класифікація, вміст в харчових продуктах, макро та мікроелементи.	4/4/12	Вміти визначати біологічну, енергетичну цінність харчової сировини і готових страв; користуватися нормативною та технологічною документацією; обґрунтовувати доцільність і необхідність використання харчових добавок у рецептурах кулінарної продукції.	Виконання та здача лабораторної роботи (в методичних рекомендацій та самостійно).	
Тема 10. Безпечність харчування	2/2/10	Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження складу, будови та властивостей харчових речовин.	Виконання та здача лабораторної роботи (завдання в методичних рекомендація) Підготовка та написання модульної контрольної роботи .	
Можливість отримання додаткових балів:	Додаткові бали можна отримати за підготовку доповіді та участь в студентській конференції			до 10 балів
Всього за 2 семестр	30/30/90	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Екзамен				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування лекційних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано