



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ХАРЧОВА ХІМІЯ

Ступінь вищої освіти:

Бакалавр

Спеціальність:  
Освітньо-професійна програма:

162 Біотехнології та біоінженерія  
Біотехнології та біоінженерія  
Харчова біотехнологія

Викладач:

Антіпіна Олена Олексіївна, доцент кафедри Харчової хімії та експертизи, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра:

Харчової хімії та експертизи, т. 712-41-53

[Профайл викладача](#)

Контакт: e-mail:

[antipina.onaft@gmail.com](mailto:antipina.onaft@gmail.com) , 048-7124153

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни –  
вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у третьому семестрі денної та у четвертому семестрі заочної форм навчання

Кількість кредитів - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	36	18	18
заочна	14	6	8
Самостійна робота, годин	Денна -54		Заочна - 76

#### Розклад занять

### 2. Анотація навчальної дисципліни

Харчова хімія розглядає широке коло питань пов'язаних з хімічним складом харчової сировини, напівфабрикатів та готових харчових продуктів; перетворенням компонентів харчових систем в процесі технологічної обробки сировини та зберігання продукції; взаємодією окремих нутрієнтів між собою; вилученням певних інгредієнтів з харчової сировини у чистому вигляді та їхнього використання; впливом біологічно активних речовин на харчову цінність продуктів; харчовими добавками; шкідливими речовинами та безпечністю сировини та харчових продуктів.

Харчова хімія є базовою для опанування дисциплін фахової підготовки, зокрема з біотехнології та основним принципам переробки сировини різного походження та технології харчових виробництв.

### 3. Мета навчальної дисципліни:

формування необхідних знань з позицій хімічної логіки про фактори, що забезпечують якість готової харчової продукції. Знання цих факторів є необхідною умовою для формування навичок направленою регулювання процесів, які забезпечують якісні характеристики харчових систем. Особлива увага в курсі приділяється використанню ферментних препаратів у харчових технологіях

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати :**

- будову та властивості хімічних сполук, що входять до складу харчової сировини та продуктів;
- хімічні перетворення основних харчових речовин при виробництві та зберіганні продуктів харчування;
- класифікацію ферментів, біологічно активних речовин і харчових та дієтичних добавок, напрямки їх застосування при створенні харчових продуктів;
- принципи безпеки харчових продуктів, антиаліментарні фактори, шляхи підвищення якості продукції;

- схеми аналізу і сучасні методи визначення хімічних складових сировини та готової продукції.

**вміти:**

- давати оцінку біологічної та харчової цінності продуктів;
- застосовувати набуті знання для удосконалення існуючих та розроблення нових технологій виробництва харчових продуктів;
- використовувати основні методи аналізу харчової сировини, харчових інгредієнтів і готових продуктів та застосовувати їх для дослідження конкретних об'єктів.

#### **4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**

#### **5. Зміст навчальної дисципліни**

#### **6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – іспит

**Нарахування балів**

**Інформаційні ресурси**

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](#), [«Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач \_\_\_\_\_ ПІДПИСАНО \_\_ О. О. Антіпіна  
підпис

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ ПІДПИСАНО \_\_\_\_ Н. К. Черно  
підпис