



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ХАРЧОВА ХІМІЯ

**Ступінь вищої освіти:**

Бакалавр

**Спеціальність:**

181 Харчові технології

**Освітньо-  
професійна  
програма:**

Харчові технології та інженерія  
Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів  
Технології зберігання і переробки зерна  
Технології зберігання, консервування та переробки м'яса  
Технології риби та морепродуктів  
Технології та управління молочним бізнесом  
Технології тривалого зберігання плодів і овочів  
Технології продуктів бродіння та виноробства  
Технології питної води та водний менеджмент  
Технології переробки фруктів та овочів в аграрному бізнесі  
Технології жирів та жирозамінників  
Технології олійно-жирових продуктів і косметики  
Ресторанні технології здорового харчування  
Технології ресторанного бізнесу

**Викладачі:**

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

Капустян Антоніні Іванівна 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

[fst.journal@ukr.net](mailto:fst.journal@ukr.net)

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни –  
обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у четвертому семестрі денної та 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; дієтичними добавками; шкідливими речовинами та безпечністю сировини та харчових продуктів.

Харчова хімія є базовою для опанування дисциплін фахової підготовки, зокрема з технології харчових виробництв і контролю якості продукції.

### **3. Мета навчальної дисципліни:**

формування необхідних знань з позицій хімічної логіки про фактори, що забезпечують якість готової харчової продукції, направлене регулювання виробничих процесів, розробку нових технологій виробництва продуктів із заданими властивостями.

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 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  
підпис

О. О. Антіпіна

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО  
підпис

Н. К. Черно