



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ХАРЧОВА ХІМІЯ

**Ступінь вищої освіти:** Бакалавр  
**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа  
**Освітньо-професійна програма:** Готельно-ресторанна справа  
**Викладач:** Науменко Кристина Ігорівна, доцент кафедри Харчової хімії та експертизи, кандидат технічних наук, доцент  
**Кафедра:** Харчової хімії, т. 712-41-53  
**Профайл викладача** **Контакт:** e-mail: shapkinak@gmail.com, 0638162064

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на 1 курсі у 1 семестрі денної та заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS - 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
денна	36	18	18
заочна	12	4	8
Самостійна робота, годин	Денна -54		Заочна - 78

#### 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 дисциплін технологія продукції ресторанного господарства, кулінарне мистецтво та ін.

### 3. Мета навчальної дисципліни:

формування необхідних знань у студентів знань про основні нутрієнти в харчових продуктах, що забезпечують якість харчової продукції, формування сучасних наукових уявлень про харчування людини, стан якого є одним з важливіших факторів, що визначає здоров'я нації. Такі знання є необхідною умовою для формування навичок направленої регулювання процесів, які забезпечують якісні характеристики харчових систем.

Особливу увагу приділено впливу біологічно активних речовин на харчову цінність продуктів; харчовим добавкам; шкідливими речовинами та безпечності сировини та харчових продуктів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати :**

- будову та біологічне значення макронутрієнтів та мікронутрієнтів,
- аліментарні, есенціальні, неаліментарні речовини їжі;
- особливості перетворень білків, вуглеводів, ліпідів, мінеральних елементів, які відбуваються при зберіганні та використанні продуктів харчування;
- функціонально-технологічні властивості макронутрієнтів;
- чинники, які обумовлюють якість харчової сировини та готової продукції.

**вміти :**

- використовувати знання про хімічний склад сировини та способи його переробки для прогнозування якості готового продукту.
- швидко виявляти та перешкоджати дії чинників, що сприяють псуванню сировини та матеріалів при переробці та зберіганні;
- володіти навичками системного аналізу якості сировини та продуктів з метою прогнозування зміни комплексу властивостей в процесі переробки, зберігання та приготування продуктів з відповідними властивостями;
- зробити висновки, щодо безпечності харчового об'єкту, який досліджується.

**4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною****5. Зміст навчальної дисципліни****6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – диф.залік

**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

Кристина НАУМЕНКО

Завідувач кафедри

/ПІДПИСАНО/  
підпис

Антоніна КАПУСТЯН