

Дисципліна	Вибіркова дисципліна 4 «ХАРЧОВА ХІМІЯ»
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	014 Середня освіта (Хімія)/Середня освіта. Хімія. 102 Хімія/Хімія. 161. Хімічні технології та інженерія/ Хімічні технології та інженерія.
Форма навчання	денна
Курс, семестр, протяжність	2-й курс, 4-й семестр, протяжність: 1 семестр
Семестровий контроль	залік
Обсяг годин (усього, з них: лекції/практичні)	5 кредитів; 150 год., з них: лекції – 24 год. / практичні – 48 год.
Мова викладання	українська
Кафедра, яка забезпечує викладання	кафедра органічної хімії та фармації
Автор дисципліни	Марушко Лариса Петрівна, кандидат хімічних наук, доцент
Короткий опис	
Вимоги до початку вивчення	Необхідною навчальною базою перед початком вивчення дисципліни є володіння знаннями з основ хімії в обсязі середньої освіти, а також основ вищої математики та екології.
Що буде вивчатися	Предметом вивчення навчальної дисципліни є хімічний склад харчових систем, його зміна в ході технологічного потоку під впливом різних факторів, будова, властивості та біологічне значення макро- та мікронутрієнтів, їх взаємодія та загальні закономірності цих перетворень.
Чому це цікаво/треба вивчати	Вивчення курсу надає можливість студентам набути знання про хімічний склад харчової сировини, а також про хімічні та біохімічні перетворення, які відбуваються при зберіганні та використанні продуктів харчування, ознайомитися з принципами здорового способу життя та методами раціонального харчування.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Результатами навчання є знання про основні макро- та мікронутрієнти харчових продуктів, їх властивості та перетворення при виробництві і зберіганні харчів; про сучасні наукові уявлення щодо харчування людини, які є важливим досягненням харчової хімії; розуміння необхідності забезпечення збалансованого харчування усіх груп населення.
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями (компетентності)	Після вивчення навчальної дисципліни студент буде знати: особливості хімічного складу рослинної та тваринної сировини в порівняльному аспекті; аліментарні, есенціальні, неаліментарні речовини їжі; межі взаємозамінності макронутрієнтів; чинники, які обумовлюють якість харчової сировини та готової продукції. Студент буде вміти: грамотно і безпечно використовувати харчові продукти, які відповідають вимогам науки про харчування; швидко виявляти та перешкоджати дії чинників, що сприяють псуванню сировини 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;

	досліджувати вплив різних факторів на денатурацію білків; визначати якісними реакціями вміст в сировині та продуктах харчування нутрієнтів; досліджувати вплив умов і терміну зберігання жирів на їх хімічні константи; виявляти в досліджуваних пробах вуглеводи; виконувати якісний і кількісний аналіз вітамінів.
Інформаційне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Харчова хімія: навчальний посібник / [В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко та ін.]. – Харків: Світ Книг, 2012. – 504 с.. 2. Харчова хімія: навчальний посібник / [Л. В. Дуленко, Ю. А. Горайнова, А. В. Полякова та ін.]. – К.: Кондор, 2012. – 248 с. 3. Скоробогатий Я. П. Харчова хімія: навчальний посібник / Я. П. Скоробогатий, А. В. Гузій, О. М. Заверуха. – Львів: Новий Світ-2000, 2012. – 514 с. 4. Доценко В. Ф. Харчова хімія: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.140101 “Готельно-ресторанна справа” денної форми навчання. – К.: НУХТ, 2010. – 146 с. 5. Пасальський Б. К. Хімія харчових продуктів: Навчальний посібник. – К.: Київ. держ. торг.-екон. ун-т, 2000. – 196 с. 6. Капрельянц Л. В., Іоргачова К. Г. Функціональні продукти. – Одеса: Друк, 2003. – 312 с. 7. Нечаев А. П. Пищевая химия / Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А. А. и др. // под ред. А. П. Нечаева. Изд. 4-е, испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с. 8. Рогов И. А., Антипова Л. В., Дунченко Н. И. Химия пищи. – М.: КолосС, 2007. – 853 с. 9. Федоров А. О. Хімічні компоненти харчових продуктів та їх ідентифікація. Лабораторний практикум: навчальний посібник / А. О. Федоров. – Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2013. – 286 с. 10. Харчова хімія: Курс лекцій / Укладач: Л. П. Марушко – Луцьк: П “Зоря-плюс” ВОО ВОІ СОІУ, 2016. – 200 с.
Web-посилання на (опис дисципліни) силабус навчальної дисципліни на вебсайті факультету	https://vnu.edu.ua/uk/faculties-and-institutions/fakultet-khimii-ekologii-ta-farmacii

Здійснити вибір - [«ПС-Журнал успішності-Web»](#)