

|  |  |
|--|--|
| Освітній компонент   | Вибірковий освітній компонент <b>4</b><br>«Харчова хімія»  |
| Рівень ВО  | перший (бакалаврський) рівень  |
| Назва спеціальності/освітньо-професійної програми                    | 014 Середня освіта (Хімія)<br>ОПП Середня освіта. Хімія<br><b>2023</b> , бакалавр, д.ф.н.  |
| Форма навчання   | Денна  |
| Курс, семестр, протяжність   | 2-й курс (4-й семестр), 5 кредитів ЄКТС  |
| Семестровий контроль   | залік  |
| Обсяг годин (усього: з них лекції/практичні)                         | 150 год, з них: лекц. – 10 год, практик. – 20 год  |
| Мова викладання  | Українська   |
| Кафедра, яка забезпечує викладання                                   | Кафедра органічної та фармацевтичної хімії   |
| Автор ОК   | Кандидат хімічних наук<br>Професор кафедри органічної та фармацевтичної хімії<br><b>Марушко Лариса Петрівна</b>  |
| <b>Короткий опис</b>   |  |
| Вимоги до початку вивчення   | Необхідною навчальною базою перед початком вивчення дисципліни є володіння знаннями з основ хімії в обсязі середньої освіти.   |
| Що буде вивчатися  | Предметом вивчення ВОК «Харчова хімія» 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 ВОК «Харчова хімія» озброює студента знаннями про сучасні наукові уявлення щодо харчування людини, які є важливим досягненням харчової хімії.   |
| Чому можна навчитися (результати навчання)                           | Результатом вивчення ВОК «Харчова хімія» будуть такі знання та вміння:<br><i>знання</i><br>– особливостей хімічного складу харчових продуктів в порівняльному аспекті;<br>– аліментарних, есенціальних, неаліментарних речовин їжі; меж взаємозамінності макронутрієнтів;<br>– чинників, які обумовлюють якість харчової сировини та готової продукції;<br><i>вміння</i><br>– використовувати знання про хімічний склад сировини та способи її переробки для прогнозування якості готового продукту. |
| Як можна користуватися набутими знаннями й вміннями (компетентності) | Знання й вміння, набуті в результаті вивчення ВОК «Харчова хімія», можуть бути використані при оцінці раціону харчування щодо його збалансованості, раціональності, безпечності.   |