



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВА ХІМІЯ»

Компонента освітньої програми – обов'язкова (6 кредитів)

<b>Освітньо-професійна програма</b>	Якість і безпека харчової продукції
<b>Спеціальність</b>	181 Харчові технології
<b>Галузь знань</b>	18 Виробництво та технології
<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський)
<b>Мова навчання</b>	українська
<b>Профайл викладача</b>	Кобаса Ігор Михайлович, д.х.н., професор <a href="https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/">https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/</a>
<b>Контактний тел.</b>	+38(0372)584897
<b>E-mail:</b>	i.kobasa@chnu.edu.ua
<b>Сторінка курсу в Moodle</b>	<a href="https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2958">https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2958</a>
<b>Консультації</b>	згідно затвердженого графіка

### АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна “Харчова хімія” є нормативною дисципліною зі спеціальності 181 Харчові технології (ОПП Якість і безпека харчової продукції) для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня. Вивчення курсу дозволить сформувати у майбутніх фахівців уявлення про хімічний склад, будову та властивості продовольчої сировини і харчових продуктів, їх перетворення під час технологічних процесів; чинники, які впливають на якість харчової продукції; есенціальні, аліментарні та неаліментарні речовини їжі.

**Мета навчальної дисципліни** - формування у здобувачів освіти фундаментальних знань з хімічного складу і властивостей харчової сировини та готової продукції, технологічних властивостей компонентів і харчових добавок, їх ролі у стабілізації властивостей сировини і формуванні якості та безпечності харчової продукції у процесі отримання, переробки та зберігання.

### НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

<b>МОДУЛЬ 1. Вступ. Макронутрієнти харчової сировини</b>	
<b>Тема 1</b>	Вступ до курсу. Класифікація речовин харчових продуктів
<b>Тема 2</b>	Вода в сировині і харчових продуктах. Активність води
<b>Тема 3</b>	Білки, амінокислоти. Будова, класифікація, функції
<b>Тема 4</b>	Білки харчової сировини. Технологічні перетворення
<b>Тема 5</b>	Ліпіди. Будова, властивості, технологічні перетворення
<b>Тема 6</b>	Вуглеводи. Класифікація, функції, властивості. Технологічні перетворення
<b>МОДУЛЬ 2. Мікронутрієнти харчової сировини. Харчові добавки</b>	
<b>Тема 7</b>	Роль мінеральних речовин у харчових технологіях

<b>Тема 8</b>	Вітаміни. Класифікація. Вітаміноподібні сполуки.
<b>Тема 9</b>	Ферменти. Класифікація, номенклатура. Їх застосування.
<b>Тема 10</b>	Органічні кислоти харчової сировини. Їх застосування.
<b>Тема 11</b>	Харчові та біологічно активні добавки. Основи раціонального харчування

### **ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ**

**Форми навчання:** лекції, лабораторні заняття, консультації, використання системи електронного навчання Moodle.

**Методи навчання:** словесні (лекція, дискусія, консультація), репродуктивні (методичні вказівки до лабораторних робіт), наочні (демонстрація, ілюстрація).

### **ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ**

**Поточний контроль:** усне опитування, оцінювання протоколів та захист лабораторних робіт, проміжний тестовий контроль.

**Підсумковий контроль** – екзамен.

### **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ**

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS). Критерієм успішного оцінювання є досягнення студентом мінімальних порогових рівнів (50% балів) за кожним запланованим результатом навчання.

### **ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxpbs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetsko-ho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

### **ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ**

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2958>

*Детальна інформація щодо вивчення курсу «Харчова хімія» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни*

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>