

Освітній компонент	Вибірковий освітній компонент 4 «Харчова хімія»
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	102 Хімія/Хімія
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, практ. – 20 год
Мова викладання	Українська
Кафедра, яка забезпечує викладання	Кафедра органічної та фармацевтичної хімії
Автор ОК	Кандидат хімічних наук Професор кафедри органічної та фармацевтичної хімії Марушко Лариса Петрівна
Короткий опис	
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: <i>знання</i> – особливостей хімічного складу харчових продуктів в порівняльному аспекті; – аліментарних, есенціальних, неаліментарних речовин їжі; меж взаємозамінності макронутрієнтів; – чинників, які обумовлюють якість харчової сировини та готової продукції; <i>вміння</i> – використовувати знання про хімічний склад сировини та способи її переробки для прогнозування якості готового продукту.
Як можна користуватися набутими знаннями й уміннями (компетентності)	Знання й уміння, набуті в результаті вивчення ВОК «Харчова хімія», можуть бути використані при оцінці раціону харчування щодо його збалансованості, раціональності, безпечності.