

Дисципліна	Вибіркова дисципліна 4 «ХАРЧОВА ХІМІЯ»
Рівень ВО	перший (бакалаврський) рівень
Назва спеціальності/освітньо-професійної програми	014 Середня освіта (Хімія) / ОПП «Середня освіта. Хімія»
Форма навчання	Денна
Курс, семестр, протяжність	2 (4 семестр), 5 кредитів ЄКТС
Семестровий контроль	залік
Обсяг годин (усього: з них лекції/практичні)	150 годин, з них: лекц. – 20 год., практ. – 34 год.
Мова викладання	українська
Кафедра	Органічної хімії та фармації
Автори дисципліни	Кандидат хімічних наук; доцент кафедри органічної хімії та фармації 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, 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 та/або web-покликання	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: конспект лекцій / упоряд.: Л. П. Марушко. Луцьк: П «Зоря-плюс» ВОО ВОІ СОІУ, 2021. 200 с. 11. Марушко Л. П. Харчова хімія: методичні рекомендації до практичних занять та самостійної роботи студентів. 29 с.
Здійснити вибір	<u>«ПС-Журнал успішності-Web»</u>