

СИЛАБУС

Дисципліни «Харчова хімія».

Ступінь вищої освіти – Бакалавр

Галузь знань: G Інженерія, виробництво та будівництво

Спеціальність: G13 Харчові технології

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології»

Кількість кредитів- 6

Рік підготовки, семестр – 1

Компонента освітньої програми: основна

Мова навчання: українська

Керівник курсу: Дзюба Надія Анатоліївна, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства

Опис дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою дисципліни є надання здобувачам знань з будови основних харчових нутрієнтів та їх перетворень, що забезпечують отримання високоякісної харчової продукції, а також стануть базою в розробці нових та удосконаленні існуючих технологій виробництва кулінарної продукції.
Завдання навчальної дисципліни	Навчальна дисципліна ознайомлює здобувачів зі складом і будовою основних нутрієнтів, що входять до складу харчової сировини, закономірностей їх перетворення (гідролітичні, окиснювальні процеси, процеси взаємодії окремих компонентів між собою, які відбуваються з різною швидкістю під впливом різних факторів: температури, рН середовища, тиску і т.п.) під час кулінарної обробки та зберігання. Значна увага приділена питанням харчової безпеки, шляхам контролю та управління процесами виробництва харчової продукції як на підприємствах харчової промисловості так і в закладах ресторанного господарства.
Тривалість	6 кредитів ЄКТС/ 180 годин (лекції – 28 год., лабораторні заняття – 28 год., самостійна робота – 124 год.)
Форми та методи навчання	Лекційні й лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до лабораторних занять; поточна модульна контрольна робота. підсумковий контроль – іспит
Базові знання	Наявність знань з загальної хімії, неорганічної хімії, органічної хімії

Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Вступ. Хімія харчових речовин.

Тема 2. Пептиди та білкові сполуки.

Тема 3. Ліпіди у харчових продуктах.

Тема 4. Вуглеводи. Високомолекулярні вуглеводи як фізіологічні інгредієнти харчування.

Тема 5. Вітаміни та вітаміноподібні речовини.

Тема 6. Мінеральні речовини.

Тема 7. Харчові кислоти в сировині й продуктах харчування.

Тема 8. Ферменти їх фізіологічна роль та використання в харчовій промисловості.

Тема 9. Вода в сировині та харчових продуктах.

Тема 10. Харчові добавки.

Тема 11. Харчові та біологічно активні добавки.

Тема 12. Безпека харчових продуктів.

Тема 13. Основи раціонального харчування.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування не дозволяється (у т. ч. зі використанням мобільних дивайсів. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування, підготовки до лабораторних робіт.

Форма підсумкового контролю – письмовий іспит – 100 балів (у т.ч. є результатом виконання роботи, що включає 2 теоретичних питання (2х20=40 балів), друге завдання 15 тестових завдань (2х15=30 балів), та задача (30 балів).

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Основний

1. Євлаш В.В., Торняк О.І., Коваленко В.О., Аксьонова Л.Ф., Торяник Д.О. Харчова хімія: Навчальний посібник: Світ книг, 2012. – 504 с.
2. Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів / Л.Ф. Павлоцька, Н.В. Дуденко, Л.Р. Дмитрієвич. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2007. – 441 с.
3. Пасальський Б.К. Хімія харчових продуктів: Навч. пос. / Б.К. Пасальський. – К.: Київ. Держ.торг.-екон.ун-т, 2000. – 196 с.
4. Мороз І.А. Гулай О.І. ШеметВ.Я. Харчова хімія:Навчальний посібник. Луцьк, ІВВ ЛНТУ, 2022. 236с.
5. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заєруха О.М. Харчова хімія: Навчальний посібник/-Львів: «Новий світ»-2000», 2020.-514
6. Харчова хімія: навчальний посібник/Л.В. Дуленко, Ю.А. Горайнова, А.В.Полякова, В.Д. Малигіна, І.В. Дітріх, Д.О. Борзенко.- К.: Кондор, 2012.- 248с.

Додатковий

1. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення: Підручник
2. / А.А. Дубиніна, Л.П. Малюк, Г.А. Селютина та ін. – К.: ВД «Професіонал», 2007. – 384 с.
3. Азбука харчування. Раціональне харчування /Заред. А.І.Смолякової і І.О. Мартинюк. – Львів: Світ, 1991. – 200 с.
4. Боєчко Ф.Ф. Біологічна хімія / Ф.Ф. Боєчко. – Київ: Вища шк., 1995. – 536 с.
5. Харчова хімія: Навчальний посібник. Луцьк: ІВВ ЛНТУ, 2022. 236 с.
6. Воронов С.А., Донча В.А., Когут А.М. Органічна хімія: Підручник. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2021. – 488 с.
7. Методи контролю харчових продуктів: навч. Посібник/ Королук Т.А. та ін. К.: НУХТ, 2017. – 147 с.
8. Назарко І.С., Вічко О.І. Загальна хімія: навчальний посібник для студентів технічних спеціальностей. Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2019. 192 с.
9. Харчова хімія: Навчальний посібник/ Чигвінцева О.П., Токар А.В. – Дніпропетровськ: ТОВ Принт.
10. Хімія та аналіз харчових продуктів: Лабораторний практикум. – Навчальнометодичний посібник. – Івано-Франківськ: Вид. Супрун В.П., 2019. – 105 с.
11. Боєчко Ф.Ф., Назаренко Н.В. Харчова хімія. Навчальний посібник. – Черкаси, 2017. – 236с.

Інтернет-джерела

1. <http://www.nbuu.gov.ua/node/554>
2. <https://dntb.gov.ua/>
3. <https://lib.knute.edu.ua/>
4. <https://nlu.org.ua/>