

**Силабус навчальної дисципліни
«ХАРЧОВА ХІМІЯ»**

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
 Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
 Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 1
 Семестр: 1

Факультет	Природничо-географічний
Кафедра	Хімії, екології та методики їх навчання
Викладач(-и)	ПІБ: Задорожна Олена Михайлівна Посада: старший викладач кафедри хімії, екології та методики їх навчання E-mail: o.m.zadorozhna@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.dls.udpu.edu.ua/course/view.php?id=7517
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна обов'язкового компонента
Загальний обсяг дисципліни: кредити ЄКТС / години	3/90
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (20год.), практичні (24год.), самостійна робота (46год.) Заочна форма: лекції (6год.), практичні (6год.), самостійна робота (78год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що здобувачі вищої освіти будуть дотримуватися принципів академічної доброчесності, усвідомлюючи наслідки її порушення, що визначається Кодексом академічної доброчесності Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини. Відвідування занять. Відвідування занять є важливою складовою освітнього процесу. Очікується, що здобувачі вищої освіти відвідають всі лекції і семінарські (практичні) заняття курсу. Пропуски семінарських (практичних) занять відпрацьовуються в обов'язковому порядку. Здобувач вищої освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття упродовж двох тижнів з дня пропуску його. Креативна ініціатива здобувача вищої освіти. Здобувачі вищої освіти мають можливість за власною ініціативою підготувати доповіді до визначених робочою програмою тем семінарських (практичних) занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; при виконанні ІНДЗ самостійно вибирають його тему та творчо підходять до його вирішення.
Що будемо вивчати?	Розширення та поглиблення знань здобувачів вищої освіти, щодо особливостей складу, будови і хімічної ролі найважливіших класів речовин живих організмів, а також загальних шляхів перетворення цих речовин та енергії в процесі життєдіяльності.
Чому це треба вивчати?	Курс спрямований на здобуття та удосконалення здобувачами вищої освіти нових знань з хімічного складу рослинної харчової сировини продуктів її переробки та хімічних перетворень, які протікають в них при зберіганні та в процесі харчування людини ознайомлення з сучасними методами дослідження.
Яких результатів можна	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування

досягнути?	<p>споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> <p>Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p>
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p>
Зміст дисципліни	<p>Основи раціонального харчування людини. Білки. Білкові речовини. Вуглеводи. Ліпіди. Харчові кислоти. Вітаміни</p> <p>Мінеральні речовини та їх роль у харчуванні. Вода у харчових продуктах. Ферменти. Безпека їжі. Безпека продуктів харчування. Джерела забруднення харчових продуктів. Створення здорових продуктів харчування. Обмін речовин і енергії. Енергетичний баланс організму. Макроенергічні сполуки.</p>
Обов'язкові завдання	<p>Планується виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових видів завдань: підготовка доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглиблене опрацювання окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійне опрацювання теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизація вивченого матеріалу з метою підготовки до екзамену.</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія: навч. посіб.: Видавництво «Новий Світ 2000», 2017. 512 с. 2. Марінцова Н.Г. Біологічна хімія. Львів: Видавництво НУ «Львівська політехніка», 2013. 333с. 3. Столяр О.Б. Біологічна хімія. К.: КНТ, 2015. 367с. 4. Совтисік Д.Д. Біологічна хімія. Кам'янець-Подільський: Медобори. 2006, 2012. 183с. 5. Н.Г. Марінцова, Л.Р. Журахівська, І.І. Губницька. Біологічна хімія. Львів: Львівська політехніка, 2009. 317с. 6. Павлоцька В.Ф., Діденко Н.В., Дмитрієвич Л.Ф. Біологічна хімія. Суми: Університетська книга, 2009. 378с.

	<p>7. Склярів О.Я., Фартушок Н. В., Сойка Л.Д. Біологічна хімія з біохімічними методами дослідження. К.: Медицина, 2009. 351с.</p> <p>8. Біологічна хімія / за ред. Л.В. Вороніної. Х.: Основа НБУ, 2000. 1 електрон. опт. диск. (CD-R)</p> <p>9. Практикум з біологічної хімії /за ред. Г.Ф. Жегунова. Х.: Бурун і К, 2014. 303с.</p> <p>10. Загальна хімія : навчальний посібник. / Укладачі: В.В. Давискиба, Н.М. Горбатюк, О.М. Задорожна ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань : Візаві, 2021. 132 с.</p> <p>11. Загальна та неорганічна хімія : навч.-метод. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: В. В. Давискиба, Н. М. Горбатюк, О. М. Задорожна. Умань : Візаві, 2021. 169 с.</p> <p>12. Техніка хімічного експерименту : навч. посіб. / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; уклад.: О. М. Задорожна, Н. М. Горбатюк, В. В. Давискиба. Умань : Візаві, 2021. 281 с.</p>
Поточний контроль	<p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ, обов'язкове завдання.</p> <p>Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ.</p> <p>Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>
Підсумковий контроль	<p>Екзамен.</p> <p>Порядок та організація контролю знань здобувачів вищої освіти, зокрема умови допуску до підсумкового контролю визначаються розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.</p>

Розробник



Олена ЗАДОРЖНА