

**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: 2

Факультет	Природничої освіти та природокористування
Кафедра	Хімії та екології
Викладач(-и)	ПІБ: Задорожна Олена Михайлівна Посада: доцент кафедри хімії та екології 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 досягнути?	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</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. Макроенергетичні 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.</p>
Інформаційне забезпечення (з репозитарію, фонду бібліотеки УДПУ та ін.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Біологічна хімія / за ред. Л.В. Вороніної. Х.: Основа НВУ, 2000. 1 електрон. опт. диск. (CD-R) 2. 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. 3. 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. 4. Марінцова Н.Г. Біологічна хімія. Львів: Видавництво НУ «Львівська політехніка», 2013. 333с. 5. Лабораторний практикум з токсикології продуктів харчування. Львів : Вид-во Львівської політехніки, 2018. 191 с. 6. Скоробогатий Я. П. Харчова хімія: навч. посібн. Львів : Новий Світ-2000, 2017. 513 с. 7. Столяр О.Б. Біологічна хімія. К.: КНТ, 2015. 367с. 8. Совтисік Д.Д. Біологічна хімія. Кам'янець-Подільський: Медобори. 2006, 2012. 183с. 9. Павлоцька В.Ф., Діденко Н.В., Дмитрієвич Л.Ф. Біологічна хімія. Суми: Університетська книга, 2009. 378с. 10. Скларов О.Я., Фартушок Н. В., Сойка Л.Д. Біологічна хімія з біохімічними методами дослідження. К.: Медицина, 2009. 351с. 11. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія: навч. посіб.: Видавництво «Новий Світ 2000», 2017. 512 с. 12. Практикум з біологічної хімії /за ред. Г.Ф. Жегунова. Х.: Бурун і К, 2014. 303с. 13. Харчова хімія: навч. посібн. / Л. В. Дуленко, Ю. А. Горяйнова, А. В. Полякова. К.: Кондор, 2018. 246 с. 14. Харчова хімія: навч. посібн. / Л. В. Дуленко, Ю. А. Горяйнова, А. В. Полякова. К.: К.: Кондор, 2015. 246 с. 15. 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.

	16.Фізико-хімічні методи обробки сировини і харчових продуктів: навч. посіб. К. : Кондор, 2020. 324 с.
Поточний контроль	Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ, обов'язкове завдання. Виконання завдань семінарських (практичних) занять, тестування, ІНДЗ. Загальна система оцінювання за навчальною дисципліною визначається розділом 7 Положення про організацію освітнього процесу Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини.
Підсумковий контроль	Екзамен. 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.

Розробник



Олена ЗАДОРЖНА