

Назва дисципліни	«Харчова хімія»
Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 курсу.
Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи канд. техн. наук Червоний Віталій Миколайович (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; тел електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
Попередні умови для вивчення дисципліни	на основі повної загальної середньої освіти
Опис	<p>Мета дисципліни</p> <ul style="list-style-type: none"> – формування необхідних з позицій хімічної логіки компетенцій про чинники, що забезпечують якість готової харчової продукції. Їх знання є необхідною умовою для формування навичок спрямованого регулювання процесів, які забезпечують якісні характеристики харчових систем; – формування у студентів відповідальності за виробництво якісних харчових продуктів, від яких залежить здоров'я людини. Це дасть можливість грамотно підходити до сировини та продуктів харчування як носіїв великої кількості різних біологічно активних речовин, що в одних випадках позитивно впливають на життєдіяльність та обмін речовин, а в інших - мають негативний характер. <p>Очікувані результати навчання. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні досягти таких результатів навчання:</p> <p><i>знати:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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;

вміти:

– використовувати знання про хімічний склад сировини та способи його переробки для прогнозування якості готового продукту.

Теми аудиторних занять та самостійної роботи.

Заплановано 10 (десять) тем, які вивчаються протягом 48 годин аудиторних занять (16 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).

Тема 1. Білки. будова, властивості, перетворення у харчових процесах (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)

Тема 2. Ліпіди. Будова, властивості, їх перетворення в харчових технологіях (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.)

Тема 3. Вуглеводи. Будова, властивості, перетворення в харчових технологіях (Лекцій – 2 год., Практик. – 2 год.)

Тема 4. Мінеральні речовини (Лекцій – 1 год., Практик. – 4 год.)

Тема 5. Вітаміни (Лекцій – 1 год., Практик. – 2 год.)

Тема 6. Харчові кислоти (Лекцій – 1 год., Практик. – 2 год.)

Тема 7. Роль ферментів та ферментних препаратів у харчових технологіях (Лекцій – 1 год., Практик. – 4 год.)

Тема 8. Вода (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)

Тема 9. Харчові добавки (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)

Тема 10. Основи раціонального харчування (Лекцій – 2 год., Практик. – 4 год.)

Методи контролю результатів навчання:

поточний контроль здійснюється у формі усних відповідей на практичних заняттях; письмового експрес-контролю; тестових завдань. Підсумковий контроль – у формі іспиту.

Мова викладання – українська