

<b>Назва дисципліни</b>	<b>«Харчова хімія»</b>
<b>Інформація про факультети (навчально-наукові інститути) і курси навчання, студентам яких пропонується вивчати цю дисципліну</b>	факультет МЕВ і ТБ. Цільова аудиторія – студенти 1 курсу.
<b>Контактні дані розробників робочої програми навчальної дисципліни, науково-педагогічних працівників, залучених до викладання</b>	Доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи, канд. техн. наук, доц. Червоний Віталій Миколайович (61022, Харків, майдан Свободи, 6, північний корпус, 2 поверх, каб. 262а; тел. електронна адреса кафедри: mekgrs.irtb@karazin.ua)
<b>Попередні умови для вивчення дисципліни</b>	на основі повної загальної середньої освіти
<b>Опис</b>	<p><b>Мета дисципліни</b> Формування необхідних з позицій хімічної логіки знань про чинники, що забезпечують якість готової харчової продукції.</p> <p><b>Програмні результати навчання.</b> РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу. РН 16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності. РН 20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>Теми аудиторних занять та самостійної роботи.</b> Заплановано 12 (дванадцять) тем, які вивчаються протягом 64 годин аудиторних занять (32 год. – лекції, 32 год. – практичні заняття).</p> <p>Тема 1. Хімія харчових речовин (Лекцій – 2 год..)</p>

Тема 2. Білки. Будова, властивості, перетворення у харчових процесах  
(Лекцій – 4 год., Практи. – 4 год.)

Тема 3. Ліпіди. Будова, властивості, їх перетворення в харчових технологіях  
(Лекцій – 4 год., Практи. – 2 год.)

Тема 4. Вуглеводи. Будова, властивості, перетворення в харчових технологіях  
(Лекцій – 4 год., Практи. – 2 год.)

Тема 5. Мінеральні речовини  
(Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.)

Тема 6. Вітаміни  
(Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.)

Тема 7. Харчові кислоти  
(Лекцій – 2 год., Практи. – 4 год.)

Тема 8. Роль ферментів та ферментних препаратів у харчових технологіях  
(Лекцій – 2 год., Практи. – 4 год.)

Тема 9. Вода  
(Лекцій – 2 год., Практи. – 4 год.)

Тема 10. Харчові добавки  
(Лекцій – 4 год., Практи. – 4 год.)

Тема 11. Безпека харчових продуктів  
(Лекцій – 2 год., Практи. – 2 год.)

Тема 12. Основи раціонального харчування  
(Лекцій – 2 год., Практи. – 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**