

**Силабус навчальної дисципліни
«Харчова хімія»**

Галузь знань: 01 Освіта / Педагогіка
 Спеціальність: 014.06 Середня освіта (Хімія)
 Освітня програма: Середня освіта (Хімія)
 Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)
 Курс: 3
 Семестр: 8

Факультет	Природничої освіти та природокористування
Кафедра	Хімії та екології
Викладач (-і)	ПІБ: Задорожна Олена Михайлівна Посада: доцент, кафедри хімії та екології E-mail: o.m.zadorozhna@udpu.edu.ua
Лінк на освітній контент дисципліни	https://dls.udpu.edu.ua/
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркового компонента
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	4/120
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Денна форма: лекції (24 год.), лабораторні (36 год.), самостійна робота (60 год.)
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Здобувачі вищої освіти мають 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. Здобувачі вищої освіти мають опрацювати всі лекційні та лабораторні заняття курсу. Пропуски лабораторних 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 презентації та завдання до визначених робочою програмою тем лабораторних занять на основі пошуку та огляду наукових публікацій за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем чи питань; при виконанні самостійно вибирають тему та творчо підходять до вирішення.
Що будемо вивчати?	Особливості 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?	Здатність розрізняти особливості хімічного складу рослинної та тваринної сировини в порівняльному аспекті; аліментарні, есенціальні, не аліментарні речовини їжі межі взаємозамінності макронутрієнтів. Уміння розуміти чинники, які обумовлюють якість харчової сировини та готової продукції.
Як можна використати набуті знання та уміння?	Уміння використовувати знання про хімічний склад сировини, продуктів харчування та способи його переробки для прогнозування якості готового продукту. Здатність використовувати здобуті знання на практиці під час вибору та аналізі якості продуктів харчування.
Зміст дисципліни	Основи загальної хімії Основи неорганічної хімії Основи аналітичної хімії Основи фізичної і колоїдної хімії Основи біоорганічної хімії Теоретичні основи органічної хімії

	<p>Аміни. Нітрогеновмісні гетероциклічні сполуки Амінокислоти. Пептиди Білки та їх перетворення при зберіганні та переробці сировини Вуглеводи в сировині та продуктах харчування Ліпіди Вітаміни Мінеральні елементи. Вода Харчові добавки Біологічно активні добавки Безпека харчових продуктів Наукові основи раціонального харчування Методи дослідження якості сировини та харчових продуктів</p>
Обов'язкові завдання	<p>Виконання здобувачами вищої освіти обов'язкових та додаткових декількох видів завдань: підготовці доповідей за заданою проблематикою дисципліни, поглибленому опрацюванні окремих лекційних тем або питань; підготовка до поточного контролю знань, що полягає в опрацюванні контрольних запитань, питань для самодіагностики, самостійному опрацюванні теоретичного матеріалу за зазначеною тематикою; систематизацію вивченого матеріалу з метою підготовки до заліку.</p>
Міждисциплінарні зв'язки	<p>Загальна хімія, неорганічна хімія, біологічна хімія, анатомія людини.</p>
Інформаційне забезпечення з репозитарію та фонду НБ УДПУ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Марінцова Н.Г. Біологічна хімія Львів: Видавництво НУ «Львівська політехніка», 2013. 333с. 2. Столяр О.Б. Біологічна хімія Київ КНТ, 2015. 367с. 3. Совтисік Д.Д. Біологічна хімія Кам'янець-Подільський: Медобори 2006,2012. 183с. 4. Н.Г. Марінцова, Л.Р. Журахівська, І.І. Губницька Біологічна хімія Львів Львівська політехніка, 2009. 317с. 5. Павлоцька В.Ф., Діденко Н.В., Дмитрієвич Л.Ф. Біологічна хімія Суми Університетська книга, 2009. 378с. 6. Скляр О.Я., Фартушок Н.В., Сойка Л.Д. Біологічна хімія: з біохімічними методами дослідження Київ Медицина, 2009. 351с. 7. Л.В. Вороніної Біологічна хімія Херсон Основа НВУ, 2000. 1 електрон.опт. диск. (CD-R) 8. Г.Ф. Жегунова Практикум з біологічної хімії Харків Бурун і К, 2014.303с.
Поточний контроль	<p>Виконання завдань лабораторних робіт, тестування.</p>
Підсумковий контроль	<p>Залік.</p>

Розробник



Олена ЗАДОРЖНА