

| | |
|---|---|
| Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою | 1-102-3-09 Аналітична хімія харчових продуктів / Analytical food chemistry |
| Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми) | Для спеціальностей 102 «Хімія», 181 «Харчові технології», 014.06 «Середня освіта (Хімія)» |
| Кафедра (вказати повну назву кафедри) | Аналітичної хімії та хімічної технології |
| П.І.П. НПП (за можливості) | |
| Рівень ВО | перший (бакалаврський) |
| КУРС, семестр (в якому буде викладатись) | |
| Мова викладання | українська |
| Пререквізити (передумови вивчення дисципліни) | Знання з дисциплін «Загальна та неорганічна хімія», «Аналітична хімія», «Органічна хімія» |
| Що буде вивчатися | Класифікація та хімічний склад харчових продуктів. Теоретичні основи сучасних методів аналізу та контролю харчової продукції. Сучасний стан і тенденції в експертизі харчових продуктів. Показники якості та безпеки продуктів. Теоретичні основи проведення експертиз молочних, м'ясних, рибних та мучних виробів, меду, овочів та фруктів, а також безалкогольних напоїв та алкогольної продукції. Визначення вітамінів та мікроелементів в харчових продуктах. |
| Чому це цікаво/треба вивчати | Отриманні знання щодо складу, показників якості та безпеки харчових продуктів, зможуть стати у пригоді в повсякденному житті: правильно вибрати якісний продукт на прилавках магазину та ринках, на що звернути увагу на етикетці та багато іншого. |
| Чого можна навчатися (результати навчання) | Ознайомити студентів з теоретичними основами сучасних методів аналізу харчової продукції, привити навички роботи з експертизи продуктів, метрологічної обробки результатів. |
| Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність) | Здатність застосовувати елементи теоретичного та експериментального дослідження в професійній діяльності: практичне застосування хімічних, фізичних та інших методів аналізу для дослідження продуктів харчування. Обґрунтовано обирати інструментальний метод аналізу для рішення конкретних завдань з забезпечення якості й безпеки харчових продуктів. |
| Інформаційне забезпечення | Презентації, підручники і монографії, розміщені у віртуальному сховищі даних |
| Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо) | Лекції та лабораторні заняття |
| Вид семестрового контролю | диференційований залік |
| Максимальна кількість здобувачів на семестр | |
| Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності) | |