

Код та назва дисципліни	1-014.06-12 Хімія харчових продуктів
Рекомендується для галузі знань ² (спеціальності, освітньої програми)	014 Середня освіта; для всіх спеціальностей галузі знань 10 Природничі науки; 161 Хімічні технології та інженерія; 162 Біотехнології та біоінженерія; 181 Харчові технології
Кафедра (азначати повну назву кафедри)	Фізичної, органічної та неорганічної хімії
П.І.П. НПП (за можливості)	Доц. Сасвич О.В.
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	Курс: будь-який Семестр: будь-який
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Базові знання
Що буде вивчатися	Хімічний склад харчових продуктів; загальні закономірності перебігу фізико-хімічних процесів при переробці харчової сировини; роль основних хімічних компонентів їжі у життєдіяльності людини.
Чому це цікаво/треба вивчати	Аспекти хімії харчових продуктів, хімічний склад харчових продуктів дозволяє скласти повноцінний та безпечний харчовий раціон сучасної людини.
Чого можна навчатися (результати навчання)	Теоретична та практична підготовка для використання у майбутній практичній діяльності знань щодо хімічної природи основних складових харчових продуктів, принципів здорового способу життя та методів раціонального харчування
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Вміння оцінювати та аналізувати хімічний склад харчових продуктів, закріплення у свідомості необхідності споживання збалансованих та поживних харчових продуктів – як складова здорового образу життя.
Інформаційне забезпечення	конспект лекцій, репозиторій ДНУ, інтернет ресурси
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр ⁵	Без обмежень
Мінімальна кількість здобувачів ⁵ (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності)	

В.о. декана хімічного факультету _____ Віктор ВАРГАЛЮК