

Код та назва дисципліни	1-102-3-09 Аналітична хімія харчових продуктів
Рекомендується для галузі знань ² (спеціальності, освітньої програми)	Для спеціальностей 102, 181
Кафедра (азначати повну назву кафедри)	Кафедра аналітичної хімії та хімічної технології
П.І.П. НПП (за можливості)	канд. хім. наук, доцент Сидорова Л. П.
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись) ³	Курс: 3, 4. Семестр: парний
Мова викладання	Українська
Пререквізити ⁴ (передумови вивчення дисципліни)	Знання з дисциплін: загальна та неорганічна хімія, Аналітична 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. Сенсорний аналіз харчових продуктів.
Чому це цікаво/треба вивчати	Отриманні знання: склад, показники 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, знадобляться кожній людині, не будуть зайвими.
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 вибирати інструментальний метод аналізу для рішення конкретних завдань по забезпеченню 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, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр ⁵	Без обмежень
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності)	

В. о. декана факультету

Віктор ВАРГАЛЮК