

Код та назва дисципліни	1-A4-014.06-05_Хімія харчових продуктів / Food chemistry
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для всіх спеціальностей галузей знань А4, Е1, Е2, Е3, G1, G13, I6
Кафедра (зазначати повну назву кафедри)	Фізичної, органічної та неорганічної хімії
П.І.П. НПП	Саєвич Оксана Володимирівна
Рівень ВО	другий (магістерський)
КУРС, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Базові знання з хімії
Чому це цікаво/треба вивчати	Аспекти хімії харчових продуктів, хімічний склад харчових продуктів дозволяє скласти повноцінний та безпечний харчовий раціон сучасної людини.
Перелік тем з дисципліни	Хімічний склад харчових продуктів Напрямки харчової хімії. Основні харчові речовини. Загальні закономірності перебігу фізико-хімічних процесів при переробці харчової сировини. Роль основних хімічних компонентів їжі у життєдіяльності людини.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Вміти прогнозувати наслідки впливу хімічних речовин на якість і безпеку харчової продукції та на стан здоров'я людини. Здійснювати критичний аналіз хімічних факторів ризику в побуті та на виробництві; Знати основні компоненти харчових продуктів; Знати добове споживання та фізіологічну роль продуктів харчування; Знати основні перетворення речовин харчової сировини у готову продукцію; Розуміти закономірності зміни технологічних властивостей харчових та поживних речовин під впливом фізико-хімічних, біологічних, біохімічних та термічних методах обробки.
Очікувані результати навчання	Вміти використовувати на практиці отримані знання для рішення конкретних завдань по забезпеченню застосовувати ґрунтовні теоретичні знання з хімії харчових речовин; Володіти навичками системного аналізу якості сировини та продуктів з метою прогнозування зміни комплексу властивостей в процесі переробки, зберігання та приготування продуктів з відповідними властивостями; Вміти робити висновки, щодо безпечності харчового об'єкту, який досліджується; Вміти визначати якісний склад харчових продуктів, виявляти фальсифіковані харчові продукти Застосовувати принципи хімічної безпеки у професійній діяльності.

Як можна користуватися набутими знаннями і вміннями (<i>компетентність</i>)	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	Чернушенко О.О., Саєвич О.В. Лабораторний практикум із дисципліни «Харчова хімія» Д. : РВВ ДНУ, ПП «Ліра ЛТД» – 2024 – 64 с. 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/ Мінімальна кількість здобувачів (<i>тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності</i>)	Без обмежень

Декан хімічного факультету _____

Світлана КОПТЄВА