**Силабус навчальної дисципліни   
«***Харчова хімія та нутриціологія***»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *181 Харчові технології* |
| **Освітня програма** | *Ресторанні та крафтові харчові технології* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський)рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *1 курс, 2 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 24 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 12 год.* |
| *Лабораторні – 12 год.* |
| *Самостійна робота – 72 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Залік* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/* |
| **Викладач (-і)** | *Івашура Андрій Анатолійович, к.с.-г.н., доцент;* |
| **Контактна інформація**  **викладача (-ів)** | *andrii.ivashura@hneu.net* |
| **Дні навчальних занять** | *Лекція: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=439295&week=39)*  *Практичні: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=439295&week=39)*  *Лабораторні: [згідно діючого розкладу занять](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=439295&week=39)* |
| **Консультації** | *На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС* |
| **Мета навчальної дисципліни:** *забезпечення студентів знаннями стосовно вимог сучасного споживача у харчуванні, а саме забезпечення раціонального харчування, здатного впливати на регуляцію обмінних процесів і нормалізувати функції окремих органів і систем, сформувати у студентів вміння з організації системи харчування шляхом застосування сучасних наукових положень харчової хімії та нутриціології.* | |
| **Структурно-логічна схема вивчення дисципліни**   |  |  | | --- | --- | | **Пререквізити** | **Постреквізити** | | Загальна, неорганічна та органічна хімія | Методи контролю харчової продукції | | |
| **Зміст навчальної дисципліни**  **Змістовий модуль 1.** *Харчова хімія*  **Вступ. Мета і завдання дисципліни.**  **Тема 1. Органічні речовини: білки, ліпіди, вуглеводи.**  **Тема 2. Мінеральні речовини та вітаміни.**  **Тема 3. Харчові кислоти, добавки та ферменти.**  **Змістовий модуль 2.** *Нутриціологія*  **Тема 4. Роль харчування в життєдіяльності організму людини. Основи фізіології та патофізіології харчового тракту.**  **Тема 5. Базові відомості про потреби організму в енергії. Поняття Set point, нормальна**, **ідеальна та оптимальна маса тіла.**  **Тема 6. Характеристика харчової цінності основних груп харчових продуктів. Екоусвідомлена харчова поведінка.** | |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни**  *Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця, ZOOM* | |
| **Форми та методи оцінювання**  Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.  Поточний і модульний контролі здійснюються під час проведення лекційних, практичних (семінарських) занять і мають на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контролі упродовж семестру – 60.  Підсумковий контроль проводиться у формі заліку.  ***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.*** | |
| **Політики дисципліни**  Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Здобувач вищої освіти має право отримувати інформацію про умови вивчення навчальної дисципліни, критерії та процедури оцінювання, результати кожного контрольного заходу тощо. | |
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни*** | |