**Силабус навчальної дисципліни**

**«***Біохімія***»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *G13 Харчові технології* |
| **Освітня програма** | *Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський)рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання, навчання та оцінювання**  | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *1 курс, 2 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл годин за формами освітнього процесу та видами навчальних занять** | *Лекції – 24 год.* |
| *Практичні (семінарські) – 12 год.* |
| *Лабораторні – 12 год.* |
| *Самостійна робота – 72 год.* |
| **Форма семестрового контролю** | *Залік* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри:* [*http://kafgrb.hneu.edu.ua/*](http://kafgrb.hneu.edu.ua/) |
| **Викладач (-і)** | *Безсонний Віталій Леонідович, к.т.н., доцент* |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *vitalii.bezsonnyi@hneu.net* |
| **Дні навчальних занять** | *Лекції:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=426752)*Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=426752) |
| **Консультації** | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни ‒ формування у майбутніх фахівців теоретичного базису та наукового світогляду для отримання необхідного мінімуму знань з біохімії, сучасних фундаментальних уявлень про інтеграцію обмінних процесів у живих системах, основні шляхи метаболізму біомолекул та механізми їх регуляції, що лежать в основі функціонування різних органів і тканин для використання властивостей біологічних систем при вирішенні професійних завдань. |
| **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**

|  |  |
| --- | --- |
| **Пререквізити** | **Постреквізити** |
| Загальна, неорганічна та органічна хімія | Харчова хімія та нутриціологія |

 |
| **Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1. *Біохімія*****1. Вступ. Хімічний склад організмів****2. Вода і мінеральні речовини****3. Вуглеводи****4. Ліпіди****5. Білки та нуклеїнові кислоти****6. Рослинні речовини вторинного походження****7. Ферменти – біологічні каталізатори****8. Вітаміни****9. Обмін речовин і енергії****10. Харчові речовини та травлення****11. Обмін ліпідів****12. Обмін білків.** |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної 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 – 35. Підсумковий контроль проводиться у формі екзамену. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах. Максимальна кількість балів за екзамен – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25.***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.*** |
| **Політики навчальної дисципліни**Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи. |
|
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*** |