

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ



Національний університет
водного господарства

1. Шифр за ОП: ЦЗП 1.7;

2. Назва: Харчова хімія;

3. Тип: обов'язковий;

4. Рівень вищої освіти: бакалаврський (перший);

5. Рік навчання, коли пропонується дисципліна: I;

6. Семестр, коли вивчається дисципліна: I, II;

7. Кількість встановлених кредитів ЄКТС: 4;

8. Прізвище, ініціали лектора/лекторів, науковий ступінь, посада: Корчик Наталя Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії та фізики.

9. Результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни – освоїти склад мікро- та макронутрієнтів продовольчої сировини і харчових продуктів, а також їх властивості та перетворення при виробництві і зберіганні харчів.

Ціль дисципліни - формування необхідних знань з позицій хімічної логіки про чинники, що забезпечують якість готової харчової продукції; здобуття та удосконалення студентами нових знань з хімічного складу рослинної харчової сировини, продуктів її переробки та хімічних перетворень, які протікають в них при зберіганні та в процесі харчування людини, ознайомлення з сучасними методами дослідження; формування у студентів відповідальності за виробництво якісних харчових продуктів від яких залежить здоров'я людини; формування навичок спрямованого регулювання процесів, які забезпечують якісні характеристики харчових систем; набуття необхідних вмінь та навичок для майбутньої дослідницької, викладацької та виробничої діяльності у ресторанноготельній справі.

10. Форми організації занять:

Лекційні заняття, лабораторні роботи, самостійна робота.

11. • Дисципліни, що передують вивченню зазначеної дисципліни: Згідно з ОПП спеціальності дана дисципліна має стійкі міждисциплінарні зв'язки із: ЦПП 2.2 «Технологія продукції ресторанного господарства», ЦЗП 1.23 «Контроль якості харчової продукції» та ВЦЗП 1.3 «Кулінарне мистецтво», вивченню яких вона і передує згідно з структурнологічною схемою ОПП.

12. Зміст курсу: Модуль 1. Хімічний склад їжі, Модуль 2. Хімія виробництва продуктів харчування.

13. Рекомендовані навчальні видання:

1. Яцков М.В., Войцешевський Б.Д. (2015) Хімія, Ч.1. НУВГП, Рівне, Україна. – 249 с.

2. Яцков М.В., Войцешевський Б.Д. (2017) Хімія, Ч.ІІ. НУВГП, Рівне, Україна – 381 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/14834>

3. Буденкова Н.М. (2008) Органічна хімія: інтерактивний комплекс навчально-методичного забезпечення / Н.М. Буденкова. – Рівне: НУВГП, Рівне, Україна – 152 с.

4. Яцков М.В., Назарук Г.І., Мисіна О.І. (2014) Біонеорганічна та біоорганічна хімія. НУВГП, Рівне, Україна. – 124 с. / [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948>

14. Заплановані види навчальної діяльності та методи викладання: 24/2 год. лекцій, 24/10 год. лабораторних занять, 72/108 год. самостійної роботи, разом 120 год.

Методи навчання: демонстрація, проблемно-пошуковий метод, навчальна дискусія.

15. Форми та критерії оцінювання:

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою.

Підсумковий контроль (40 балів): залік письмовий, або тестовий в кінці 1 та 2-го семестру.

Результати модульних контролів можуть бути зараховані як підсумковий контроль.

Поточний контроль (60 балів): вчасне та якісне виконання завдань лабораторних занять та завдань на лекціях та на самостійній роботі, що становить поточну складову його оцінки.

16. Мова викладання: українська.

Доцент кафедри хімії та фізики

Н.М. Корчик, к.т.н., доц.

В.О. завідувача кафедри хімії та фізики

М.В. Мороз, к.ф.-м.н., д.х.н., доц.

DESCRIPTION OF EDUCATIONAL DISCIPLINE

Національний університет
природокористування

1. Code: ЦЗП 1.7;

2. Title: *Food chemistry*;

3. Type: *obligatory*;

4. Higher education level: *Bachelor's (first)*;

5. Year of study, when the discipline is offered: *I*;

6. Semester when the discipline is studied: *I, II*;

7. Number of established ECTS credits: *4*;

8. Surname, initials of the lecturer / lecturers, scientific degree, position: *Korchyk Nataliia Mykhailivna, candidate of technical sciences, associate professor of chemistry and physics department.*

9. Results of studies:

The purpose of studying the academic discipline is to master the composition of micro- and macronutrients of food raw materials and food products, as well as their properties and transformations during food production and storage.

The goal of the discipline is the formation of the necessary knowledge from the standpoint of chemical logic about the factors that ensure the quality of finished food products; acquisition and improvement by students of new knowledge on the chemical composition of plant food raw materials, products of their processing and chemical transformations that occur in them during storage and in the process of human nutrition, familiarization with modern research methods; formation of students' responsibility for the production of quality food products on which human health depends; formation of skills for directed regulation of processes that ensure quality characteristics of food systems; acquiring the necessary skills and abilities for future research, teaching and production activities in the restaurant and hotel business.

10. Forms of classes organization:

Lecture classes, laboratory work, independent work.

11. Disciplines preceding the study of the specified discipline: *The discipline has stable interdisciplinary links with: CPC 2.2 "Restaurant Products Technology", CCP 1.23 "Control of food quality" and VCZP 1.3 "Culinary Arts", which it precedes.*

12. Course contents: *Module 1. Chemical composition of food, module 2. Chemistry of food production.*

13. Recommended educational editions:

1. *Yatskov M.V., Voytseshevskiy B.D. (2015) Chemistry, Part I. NUVHP, Rivne, Ukraine. - 249 p.*

2. *Yatskov M.V., Voytseshevskiy B.D. (2017) Chemistry, Part II. NUVHP, Rivne, Ukraine - 381 p. / [Electronic resource]. – Access mode: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/14834>*

3. *Budenkova N.M. (2008) Organic chemistry: an interactive complex of educational and methodological support / N.M. Budenkova. – Rivne: NUVHP, Rivne, Ukraine – 152 p.*

4. *Yatskov M.V., Nazaruk G.I., Mysina O.I. (2014) Bioinorganic and Bioorganic Chemistry. NUVHP, Rivne, Ukraine. - 124 p. / [Electronic resource]. – Access mode: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948>*

14. Planned types of educational activities and teaching methods: *24/2 hours lectures, 24/10 laboratory classes, 72/108 hours independent work, total 120 hours.*

Teaching methods: demonstration, problem-solving method, educational discussion.

15. Forms and Criteria for Assessment:

Evaluation is carried out on a 100-point scale.

Final control (40 points): written credit or test at the end of the 1st and 2nd semesters. The results of modular controls can be counted as a final control.

Current control (60 points): timely and high-quality performance of tasks in laboratory classes and tasks in lectures and in independent work, which is the current component of his assessment.

16. Language of teaching: *ukrainian.*

Associate Professor of Chemistry and
Physics Department

N.M. Korchyk

Head of the Chemistry and
Physics Department,

M.V. Moroz