



Силабус навчальної дисципліни
«Харчова хімія і нутриціологія»

Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітня програма	6.241.010 – Готельно-ресторанний бізнес
Освітній рівень	бакалавр
Статус дисципліни	Обов'язкова
Мова викладання	Українська
Курс / семестр	1 курс, 2 семестр
Кількість кредитів ЄКТС	4
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	Готельного і ресторанного бізнесу, 333, 307 (корп. гл.), тел. 066147 – 64 – 04, http://kafgrb.hneu.edu.ua/
Викладач (-і)	Івашура Андрій Анатолійович, доцент, к.с.-г.н.
Контактна інформація викладача (-ів)	andrii.ivashura@hneu.net , +38 050 931 05 38
Дні занять	Згідно діючого розкладу занять http://services.hneu.edu.ua:8081/schedule/selection.jsf
Консультації	Групові, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій http://kafgrb.hneu.edu.ua/
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, сформувані у студентів вміння з організації системи харчування шляхом застосування сучасних наукових положень харчової хімії та нутриціології.	
Передумови для навчання Базові знання з предметів середньої освіти	
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 Мультимедійне обладнання	



Сторінка курсу на платформі Moodle (персональна навчальна система)	<i>Розміщено: робоча програма навчальної дисципліни, робочий план (технологічна карта), теоретичний матеріал за темами, практичні та лабораторні завдання, завдання до самостійної роботи, тестові завдання, рекомендована література та Internet джерела.</i>
Система оцінювання результатів навчання	
<i>Поточний контроль здобувача здійснюється протягом семестру під час проведення практичних та лабораторних занять, створення та захисту презентації, написання контрольних робіт і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 100 балів; мінімальна сума, що дозволяє атестувати студента, – 60 балів).</i>	
<i>Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті навчальної дисципліни.</i>	
Політики навчальної дисципліни	
<i>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.</i>	
<i>Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.</i>	