

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1-G13-181-1-01 Харчові та дієтичні добавки Food and dietary supplements
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (за можливості)	Доцентка Чернушенко Олена Олександрівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс, семестр (в якому буде викладатись)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)¹	Не передбачено
Чому це цікаво / треба вивчати	Необхідним є формування у здобувачів вищої освіти системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання харчових добавок (ДХД), і в тому числі дієтичних харчових добавок з біологічно активною дією (ДХД БАД), з напрямів використання харчових добавок в різних галузях народного господарства, принципів використання харчових добавок, оцінки їх безпеки й якості в Україні й на міжнародному рівні
Перелік тем з дисципліни	Загальні відомості про харчові добавки. Поняття про дієтичні харчові добавки й напрями використання. Використання дієтичних харчових добавок в оздоровленні, харчових продуктах та функціональному харчуванні Безпека харчових добавок. Нормативні документи, що регламентують використання харчових добавок. Екогігієнічні принципи використання та управління якістю харчових добавок Сучасні класифікації харчових добавок Харчові добавки - регулятори та поліпшувачі аромату, смаку харчових продуктів. Підсилювачі смаку ті аромату Цукрозамінники і підсолоджувачі. Огляд сучасного ринку смакоароматичних добавок Харчові добавки, що запобігають мікробне та окисне псування харчових продуктів, поліпшувачі термінів зберігання продуктів харчування Харчові добавки, що змінюють текстури харчових продуктів структуру та фізико-хімічні властивості харчових продуктів. Харчові добавки – регулятори консистенції та формувальники Харчові добавки, що полегшують й прискорюють технологічні процеси. Технологічні добавки та поліпшувачі якості, що перешкоджають грудкуванню Харчові добавки, які покращують зовнішній вигляд харчових продуктів. Натуральні та синтетичні барвники

Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентність)	Отриманні знання та навички допоможуть оцінювати якість харчових добавок й продуктів харчування, що їх містять; дозволять опанувати лабораторні методи оцінки якості ДХД, ДХД БАД й продуктів харчування з їх вмістом; дозволять розробляти, використовувати ДХД ДХД БАД в інноваційних технологіях харчової промисловості як у продукції широкого вжитку, так і функціонального призначення
Очікувані результати навчання	Можна придбати практичні навички визначати клас й функціональну приналежність харчової добавки; оцінювати правильність кодування інформації щодо харчових добавок; орієнтуватись в їх відповідності вимогам якості; визначати якість харчових добавок; використовувати набути знання у практичній діяльності; знати напрями їх використання, характеристики основних функціональних класів харчових технологічних й дієтичних добавок; принципи їх розробки, використання в інноваційних технологіях розробки та виготовлення продовольчих товарів широкого вжитку й продуктів функціонального харчування
Інформаційне забезпечення	1. Закон України про безпечність та якість харчових продуктів. – Документ 771/97-вр, остання редакція від 30.05.2011. 2. Ластухін, Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості.- Львів: Центр Європи, 2009. - 836 с. 3. Codex Alimentarius. Ed. 2, V. 1. Кодекс ФАО – ВОЗ для харчових продуктів 4. Харчові добавки. Довідник / Упорядник: В.С. Тимошенко; заг. ред. В.Л. Іванова. Львів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2002. 144 с. 5. Методичні рекомендації до виконання лабораторних робіт із дисципліни «Харчові та дієтичні добавки». / Чернушенко О.О., Саєвич О.В., Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Листопад Т.С. Дніпро: РВВ ДНУ, ПП «Ліра ЛТД» 2019. 40 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів / Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	Без обмежень

Декан хімічного факультету

Світлана КОПТЄВА