

Код та назва дисципліни	1-181-3 Харчові та дієтичні добавки
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	Для усіх галузей знань
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	Чернушенко Олена Олександрівна, доцентка кафедри харчових технологій, кандидатка хімічних наук, доцентка
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс (на якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріали таких дисциплін як: «Фізична та колоїдна хімія», «Органічна хімія», «Хімія та фізика високомолекулярних сполук», «Фізика», «Харчова хімія», «Технологія галузі», «Товарознавство», «Харчові технології», «Стандартизація, сертифікація, метрологія»
Що буде вивчатися	Поняття про дієтичні харчові добавки, їх класифікації й напрями використання. Використання та безпека дієтичних харчових добавок в продуктах оздоровчого призначення; нормативні документи, що регламентують їх використання. Екогігієнічні принципи використання та управління. Властивості технічних харчових добавок: регулятори та поліпшувачі аромату, смаку, регулятори кислотності, кольору, текстурати (регулятори консистенції та структуроутворювачі) покращувачі зовнішнього вигляду, поліпшувачі термінів зберігання харчової продукції.
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.
Чому можна навчитися (результати навчання)	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, характеристику 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
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	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
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. А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова и др. Пищевые добавки, М, Колос, 2001. – 255 с.: ил. 5. Codex Alimentarius. Ed. 2, V. 1. Кодекс ФАО – ВОЗ для пищевых продуктов.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-