

|  |  |
|--|--|
| Код та назва дисципліни  | <b>1-181-1-01 Харчові та дієтичні добавки</b>  |
| Рекомендується для галузі знань<br>(спеціальності, освітньої програми)               | «Для спеціальностей 181, 102, 103, 161, 162, 223, 224, 229»  |
| Кафедра  | Кафедра харчових технологій  |
| П.І.П. НПП (за можливості)   | Доцентка Чернушенко Олена Олександрівна  |
| Рівень ВО  | перший (бакалаврський)   |
| КУРС, семестр<br>(в якому буде викладатись)  | «Курс: будь-який», «Семестр: будь-який».   |
| Мова викладання  | українська   |
| Пререквізити<br>(передумови вивчення дисципліни)                                     | Базові знання з хімії, біології  |
| 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<br>(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<br>(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   |
| Інформаційне забезпечення  | 1. Закон України про безпечність та якість харчових продуктів. – Документ 771/97-вр, остання редакція від 30.05.2011.<br>2. Ластухін, Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості.- Львів: Центр Європи, 2009. - 836 с.<br>3. Codex Alimentarius. Ed. 2, V. 1. Кодекс ФАО – ВОЗ для харчових продуктів  |
| Види навчальних занять<br>(лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо) | Лекції, лабораторні заняття  |
| Вид семестрового контролю  | Диференційований залік   |
| Максимальна кількість здобувачів   | Лекції – необмежена (враховано очно-дистанційну форму навчання)<br>Лабораторні заняття – не більше 10 осіб для виконання лабораторних робіт у спеціалізованій лабораторії хімічного факультету   |
| Мінімальна кількість здобувачів<br>(тільки для мовних та творчих дисциплін)          | -  |