

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 (<i>спеціальності, освітньої програми</i>)	«Для спеціальностей усіх галузей знань»
Кафедра	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (<i>за можливості</i>)	Доцентка Чернушенко Олена Олександрівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс, семестр (<i>в якому буде викладатись</i>)	
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	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

(компетентність)	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, 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
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 КОПТЕВА