



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Харчові та дієтичні добавки»

Ступінь вищої освіти - Магістр
Спеціальність 181 ОНП «Нутриціологія»
Освітня програма
Рік навчання 2, семестр 4
Форма навчання денна (денна, заочна)
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Науменко Оксана Василівна
obnaumenko1@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Харчові та дієтичні добавки» є комплексною дисципліною, яка викладає сучасний стан актуального напрямку науково-технічного прогресу в області нутриціології, розроблення дієтичних добавок та їхнього використання у харчових продуктах, оцінювання їхньої безпечності та безпечності продукції, до складу якої вони входять; підвищення харчової та біологічної цінності, подовження її терміну зберігання.

Предметом дисципліни «Харчові та дієтичні добавки» є технології харчових добавок, вивчення їх властивостей; є формування системних знань, умінь і навичок по розробці одержання продукції. формування в студентів практичних умінь і навичок оцінки якості сировини, живильних, середовищ напівпродуктів і цільових продуктів. Розуміння ролі компонентів, що спеціально вводяться до харчового продукту з певною технологічною задачею надасть можливість грамотно будувати процес створення безпечних харчових продуктів, які відповідають вимогам науки про харчування.

Головним завданням вивчення дисципліни «Харчові та дієтичні добавки» є – ознайомити студентів із сучасними уявленнями щодо ролі харчових та дієтичних добавок у створенні продуктів масового та спеціального призначення; вироблення в студентів здатності правильно оцінювати відповідність виробництва, відповідність вимогам екологічної безпеки, стосовно до використовуваного на виробництві біоб'єктам-продуцентам і цільовим продуктам;

Освітній компонент дисципліни «Харчові та дієтичні добавки» є обов'язковим (цикл загальної підготовки).

У результаті вивчення освітнього компоненту здобувачі вищої освіти оволодіють такими **компетентностями**:

інтегральна: здатність розв'язувати задачі дослідницького та/або інноваційного характеру у сфері харчових технологій;

загальні компетентності:

- здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність генерувати нові ідеї (креативність).

спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, науковообґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій;

- здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі;

- здатність розробляти харчові продукти нового покоління, у тому числі функціональні, на основі принципів харчової комбінаторики і застосування безпечної, біологічно повноцінної сировини та інноваційних інгредієнтів.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1.				35
<p>Тема 1. Вступ. Мета та задачі курсу. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки, визначення, класифікація. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок у продуктах харчування.</p>	2/4/-	<p>Знати Визначення термінів; основні цілі і завдання введення харчових добавок; основні технологічні функції харчових добавок; гігієнічну регламентацію харчових добавок в продуктах харчування; заходи токсичності харчових добавок; функціональні класи харчових добавок.</p> <p>Вміти вільно володіти теоретичними і практичними питаннями щодо класифікації харчових добавок.</p> <p>Ідентифікації харчових добавок в міжнародній цифровій системі і Е-кодифікації; речовин, що змінюють структуру і фізико-хімічні властивості харчових продуктів; речовин, що впливають на смак і аромат харчових продуктів</p> <p>Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження органолептичних та структурно-механічних показників харчових добавок.</p>	<p><i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p> <p><i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).</p> <p><i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</p> <p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).</p>	<p><i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.</p> <p><i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.</p> <p><i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</p>
<p>Тема 2. Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів. Харчові барвники. Функціонально-технологічні властивості синтетичних харчових барвників. Суміші харчових барвників. Стабілізатори кольору.</p>	4/-/10			
<p>Тема 3. Харчові добавки, які регулюють консистенцію і формують текстуру харчових продуктів: загущувачі, гелеутворювачі, стабілізатори, емульгатори.</p>	2/4/10			
<p>Тема 4. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів: підсолоджувачі; посилювачі смаку і аромату; харчові кислоти; підлужнюючі речовини; сольові речовини.</p>	2/4/10			

Тема 5 Харчові ароматизатори: класифікація, визначення. Склад та загальні принципи застосування харчових ароматизаторів.	2/-/10			
Модуль 2.				35
Тема 6 Харчові добавки, що сприяють збільшенню термінів зберігання харчових продуктів. Консерванти	2/-/10	<p>Знати основні вимоги, що пред'являються до консервантів. їх хімічну природу, області застосування; харчові антиокислювачі. їх призначення і класифікацію, механізм дії антиокислювачів, їх властивості та хімічна природа, антибіотики, їх характеристику і властивості; БАД, їх класифікацію, застосування.</p> <p>Вміти вільно володіти теоретичними і практичними питаннями щодо харчових барвників, консервантів, поліпшувачів окиснювальної дії, поліпшувачів відновлювальної дії, мінеральних солей, органічних кислот; ролі антибіотиків у запобіганні мікробного псування продуктів; функціональну роль та вплив БАД на організм.</p> <p>Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників ХД та БАД.</p>	<p><i>Підготовка до лекції</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn).</p> <p><i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно).</p> <p><i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn).</p> <p><i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).</p>	<p><i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано.</p> <p><i>Модульна тестова робота</i> в eLearn.</p> <p><i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.</p>
Тема 7 Антибіотики. Антиоксиданти. Їх загальна характеристика, класифікації, фізико-хімічні характеристики, принцип дії у харчових системах.	2/4/10			
Тема 8 Біологічно активні добавки (БАД): визначення, область використання. Якість та безпечність, рівень споживання БАД.	2/4/10			
Тема 9 Технологічні допоміжні засоби: визначення, основні групи, області застосування.	2/-/10			
Всього за семестр	20/20/80	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Іспит				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Студент повинен здавати усі роботи в заплановані терміни до закінчення вивчення поточного модуля. Роботи, що здаються з порушенням термінів без поважних причин оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модульної контрольної роботи відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний) і дозволяється в термін до закінчення наступного модуля).
<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування, використанні мобільних девайсів, додаткової літератури під час модульних контрольних робіт, заліків та екзаменів заборонено. Письмові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування лекційних, практичних та лабораторних занять є обов'язковим для всіх студентів. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись згідно з індивідуальним навчальним планом, затвердженим у визначеному порядку. Пропущені лекції, після їх опрацювання здобувачем вищої освіти, відпрацьовуються у вигляді співбесіди з викладачем або в он-лайн формі. Пропущені практичні та лабораторні заняття відпрацьовуються студентами в лабораторії кафедри.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано