



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «Харчові та дієтичні добавки»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр

Спеціальність Всі спеціальності

Освітня програма

Рік навчання 4, семестр 7

Форма здобуття вищої освіти денна (денна, заочна)

Кількість кредитів ЄКТС 4

Мова викладання українська

Лектор навчальної
дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)
URL ЕНК на
навчальному порталі
НУБіП України

Штонда Оксана Анатоліївна

oasht@ukr.net

<https://elearn.nubip.edu.ua/enrol/index.php?id=3875>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Курс «Харчові та дієтичні добавки» є комплексною дисципліною, яка формує у студентів системи спеціальних теоретичних та практичних знань із загальних підходів та принципів розроблення харчових і дієтичних добавок та їхнього використання у харчових технологіях і технологіях продукції ресторанного господарства, оцінювання їхньої безпеки та безпеки продукції, до складу якої вони входять, а також застосування прянощів і приправ для поліпшення органолептичних показників готової продукції, підвищення харчової та біологічної цінності, подовження її терміну зберігання.

Предметом дисципліни «Харчові та дієтичні добавки» є технології харчових добавок, вивчення їх властивостей, засвоєння методів дослідження та ідентифікації нададуть можливість майбутнім фахівцям керувати складними процесами створення сучасних продуктів харчування, здійснювати контроль якості та безпеки харчових 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; з'ясувати механізм дії добавок на організм людини з позиції сучасних знань їхнього складу, будови та взаємодії з іншими харчовими компонентами; надати необхідні теоретичні та практичні знання з технологій отримання добавок.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні , практичні, семінарські/ самостійні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Модуль 1. Загальні відомості про харчові добавки. Класифікація харчових добавок.				35
Тема 1. Вступ. Мета та задачі курсу. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки, визначення, класифікація. Комплексні харчові добавки.	2/2/10	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. Вміти вільно володіти теоретичними і практичними питаннями щодо класифікації харчових добавок. 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 Використовувати сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження органолептичних та структурно-механічних показників харчових добавок.	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях та самостійно). <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> – згідно з журналом оцінювання в eLearn.
Тема 2. Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування	2/4/10			
Тема 3. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак харчових продуктів.	2/1/10			
Тема 4. Харчові добавки, які визначають (формують) аромат харчових продуктів	2/1/10			
Модуль 2. Основні групи харчових добавок і їх функціональне призначення. Біологічно-активні добавки.				35
Тема 5 Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів. Харчові барвники. Стабілізатори кольору.	2/4/15	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. Вміти вільно володіти теоретичними і практичними	<i>Підготовка до лекцій</i> (попереднє ознайомлення з презентацією та лекцією в eLearn). <i>Виконання та задача лабораторної роботи</i> (в методичних рекомендаціях	<i>Виконання та задача лабораторних робіт</i> – зараховано. <i>Модульна тестова робота</i> в eLearn. <i>Самостійна робота</i> – згідно з
Тема 6 Технологічні допоміжні засоби	1/-/15			

Тема 7 Харчові добавки, які уповільнюють мікробне та окислювальне псування м'ясної, харчової сировини та готових продуктів. Технологічні харчові добавки.	2/3/10	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.	та самостійно). <i>Виконання самостійної роботи</i> (завдання в методичних рекомендаціях та eLearn). <i>Підготовка та написання модульної контрольної роботи</i> (тестова - в eLearn).	журналом оцінювання в eLearn.
Тема 8 Біологічні активні добавки. Порядок гігієнічної експертизи БАД. Реєстр БАД до харчової продукції.	2/-/10	<i>Використовувати</i> сучасне лабораторне обладнання та прилади для дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників ХД та БАД.		
Всього за семестр	15/15/90	-	-	70 100*0,7 (максимум 70 балів)
Залік				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	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.
Політика щодо відвідування:	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 ЗНАТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Ластухін Ю. О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навч. посібник. – Львів: Центр Європи, 2009. – 836 с.
2. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства: підручник /В. Ф. Доценка, Л. Ю. Арсеньєва, Н. П. Бондар та ін.; за ред. В. Ф. Доценка; Нац. ун-т харч. технол.– Київ : НУХТ, 2014. – 379 с.
3. Caballero В. (*ed.*). Guide to nutritional supplements. – Kidlington, Oxford: Elsevier Ltd., 2009. –565 p.
4. Velisek J. The Chemistry of Food. – Wiley-Blackwell, 2014. – 1124 p.

Допоміжна література

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98. В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014, ВВР, 2014, № 41-42, ст.2024. Із змінами, внесеними згідно із Законами № 2639-VIII від 06.12.2018, ВВР, 2019, № 7, ст.41.
2. Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок (наказ МОЗ України № 222 від 23.07.1996 р. зі змінами та доповненнями).
3. Іванова В. Д. Технологія природних вітамінів : навчальний посібник / В. Д. Іванова, Г. О. Сімахіна ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ: НУХТ, 2016. – 343 с.
4. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів: монографія / В. І. Дробот, А. М. Грищенко, О. Д. Тесля та ін. – Київ: Кондор, 2016. – 242 с.
5. Арсеньєва, Л. Ю. Харчові та дієтичні добавки: Конспект лекцій для студ. / Л. Ю. Арсеньєва. – К.: НУХТ, 2011. – 71 с.
6. Belitz Н.-D., Grosch W., Schieberle P.: Food Chemistry. 4th revised and extended edn, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, 2009.