

Харчові добавки

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у бакалаврів знань щодо властивостей харчових добавок, нормативної документації стосовно їх застосування в технологіях виробництва харчової продукції, технологічних функцій харчових добавок та критеріїв їх вибору, перспектив застосування харчових добавок при створенні функціональних харчових продуктів та розумінні ролі біологічно активних добавок.

Основні завдання навчальної дисципліни: розуміння призначення харчових добавок, що формують основні властивості харчових продуктів; вивчення асортименту харчових добавок та закономірностей їх підбору; вивчення порядку гігієнічної експертизи та застосування харчових добавок; знати правила внесення харчових добавок у технологічному циклі виробництва харчових продуктів; розуміння ролі біологічно активних добавок, сучасних вимог до харчових добавок в аспекті інноваційних технологій виробництва харчових продуктів.

Компетентності:

загальні:

- ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;
- ЗК 4. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;

фахові:

- ФК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
- ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
- ФК 15. Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.

Програмні результати навчання:

* Знати основні нормативні документи, що регулюють використання харчових добавок у світі та Україні, розуміти причини внесення окремих харчових добавок до заборонених або обмеження їх застосування.

* Знати і розуміти основні чинники впливу харчових добавок на перебіг технологічних процесів, взаємодію складових компонентів та формування споживчих характеристик харчових продуктів за їх участю.

* Вміти використовувати харчові добавки у відповідних технологіях за вимогами нормативної документації, з урахуванням призначення та тенденцій до здорового харчування.

* Вміти обирати оптимальну концентрацію харчових добавок при розробленні та (або) удосконаленні технологій харчових продуктів.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Мета та задачі курсу. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки.

Тема 2. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування. Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.

Тема 3. Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування.

Тема 4. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.

Тема 5. Харчові добавки, які уповільнюють псування сировини та готових продуктів. Технологічні харчові добавки.

Тема 6. Харчові ароматизатори.

Тема 7. Технологічні допоміжні засоби.

Тема 8. Прянощі.

Тема 9. Біологічні активні добавки.

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік.