

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ




СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ

Освітньо-професійна програма Харчові технології
спеціальність 181 Харчові технології
галузь знань 18 Виробництво та технології
освітній ступінь Бакалавр

<p>Розробник Дубова Галина – доцент кафедри харчових технологій, к.т.н, доцент</p>	
<p>Гарант ОПП Будник Ніна – доцент кафедри харчових технологій, к.т.н, доцент</p>	

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Харчові добавки вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Дубова Галина , к.т.н., доцент Контакти: ауд. 504, навчальний корпус 5 К  : halyna.dubova@pdaa.edu.ua ,  : 0958146263, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	181 Харчові технології
Попередні умови для вивчення дисципліни	Базові знання з хімії, біохімії, теоретичних основ харчових виробництв, технології бродильних виробництв, технології жирів та жирозамінників, технології консервування плодів та овочів, технології молока і молочних продуктів, технології м'яса і м'ясних продуктів, технології хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів, технології цукру та кондитерських виробів.
Мова викладання	Державна

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, властивостей прянощів, спецій та приправ.

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.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	фахові
<p>Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.</p>	<p>* Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів з використанням харчових добавок на основі розуміння механізму їх дії та функціональних можливостей.</p> <p>Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>Здатність визначати та аналізувати нутрієнтний склад продовольчої сировини та враховувати його при розробленні нових та удосконаленні існуючих технологій харчових продуктів.</p>

Програмні результати навчання:

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

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.

Тема 3. Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.

Тема 4. Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування.

Тема 5. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.

Тема 6. Харчові добавки, які уповільнюють псування сировини та готових продуктів.

Тема 7. Технологічні харчові добавки та допоміжні засоби.

Тема 8. Прянощі. Біологічні активні добавки.

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	IV
Семестр	8
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	14,0
Самостійна робота (годин)	60,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Опанування лекцій, ведення конспекту	16,0
Виконання лабораторних робіт та їх захист	32,0
Виконання завдань самостійної роботи	32,0
Опитування, тестування	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C	задовільно	
64-73	D		
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 90 год.

Кількість кредитів – 3,0

Форма семестрового контролю – залік

Сторінка курсу на платформі Moodle –



Інформаційні джерела:

1. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні інгредієнти в технології консервованих продуктів» для студентів всіх форм навчання напряму підготовки 8.05170107 «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» / укладач Назарко І.С. / Тернопіль: ТНТУ ім. І.Пуллюя, 2016. 100 с.
2. Євлаш В. В., Гурікова І. М. Харчові добавки. Короткий конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.030510 «Товарознавство і торгівельне підприємництво». Х.: ХДУХТ. 2013. 72 с.
3. Study of factors affecting development of food aromatization / Dubova H. Ye., Yegorov B.V., Bezusov A.T., Voskoboinyk V. I. *Food Science and Technology*. 2017. № 3 (11). С. 17-24.
4. РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 1333/2008 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ ТА РАДИ від 16 грудня 2008 року про харчові добавки. 2008. 18 с.
5. Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах: Постанова Кабінету Міністрів України № 12-99 [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/12-99-%D0%BF> із змінами від 11.02.2004 р.
6. Про внесення змін до переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах: Постанова Кабінету Міністрів України № 342-2000 [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/342-2000-%D0%BF>
7. Санітарні правила і норми з застосування харчових добавок: наказ № 222 від 23.03.1996 р. [Електронний ресурс]/Міністерство охорони здоров'я України. Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96>.