	СИЛАБУС **навчальної дисципліни** **«ХАРЧОВІ ДОБАВКИ»**
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, **тип і назва освітньої програми**	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Курс, семестр	Курс - 4 курс, семестр - 8 Курс - 2 курс стн, семестр - 4
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120 год.; кількість кредитів – 4,0
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, **кафедра**	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	*Викладач:* БУДНИК Ніна, завідувач кафедри, кандидат технічних наук, доцент *Контакти:* ауд. 510, навчальний корпус 5 К e-mail: nina0976@ukr.net , *сторінка викладача:* https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna
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.
Компетентності	Компетентності: ***загальні***: Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. - прагнення до збереження навколишнього середовища. ***спеціальні (фахові, предметні):*** Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.
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
Методи навчання	Словесні методи: лекція, пояснення; Практичні методи: лабораторні роботи та їх захист; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; відеороликів.
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. Прянощі. Тема 8. Біологічні активні добавки.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: *опитування* (денна форма – 16 балів); *виконання лабораторних робіт та їх захист* (денна форма – 32 бали); *виконання завдань самостійної роботи* (денна форма – 52 бали). Форма семестрового контролю – *залік*.
Політика навчальної дисципліни	Відвідування лекційних і лабораторних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях з поважної причини (документальне підтвердження) надається право відпрацювати пропущене заняття на наступному практичному занятті у спосіб, визначений викладачем. У разі відсутності без поважних причин – здобувач вищої освіти повинен відпрацювати пропущені заняття (виконати додаткові завдання за пропущеними темами). Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist . Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності (внутрішньої / міжнародної) за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом партнером та / або індивідуальними запрошеннями. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній

	освіті на різноманітних навчальних платформах (Prometheus, Coursera тощо) за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, в якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaporyadok22.pdf . Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)	Теоретичні основи харчових виробництв, технологія м'яса іс м'ясних продуктів, технологія цукру та кондитерських виробів, технологія молока і молочних продуктів, технологія бродильних виробництв, технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів та ін.
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Презентації, відеоролики.
Рекомендовані джерела інформації	**Основні** 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.Пулюя, 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». Харків: 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. URL : 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. URL : 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. /Міністерство охорони здоров'я України. URL : http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96.
Рік введення	2026