



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ХАРЧОВІ ДОБАВКИ В ГАЛУЗІ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова*

Освітньо-професійна програма	Якість і безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший бакалаврський
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Борук С.Д., д.т.н., доцент http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/131
Контактний тел.	+38(066)3003912
Е-mail:	s.boruk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2226
Консультації	Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисциплін являє собою базовий курс по регулювання характеристиками харчової продукції. Шляхом досягнення необхідних органолептичних характеристик є використання харчових добавок різної природи. Харчові добавки використовують з метою:

- подовження термінів зберігання продукту;
- покращення технологічних властивостей;
- забезпечення високих технологічних якостей продуктів.

Тому виробництво ХД перетворюється в окрему велику групу товарної продукції. На сьогодні світова індустрія ХД характеризується фундаментальним рівнем наукових розробок. Активно розвивається вітчизняний ринок ХД. Все це свідчить про необхідність аналізу і узагальнення нових відомостей і матеріалів по ХД.

Метою навчальної дисципліни підготовка фахівців, які володіють основами регулювання характеристиками харчової продукції шляхом введення до її складу харчових добавок, цілеспрямовано змінювати основні властивості харчових напівфабрикатів та кінцевої продукції.

Завданням навчальної дисципліни є освоєння студентами теоретичних і практичних основ застосування харчових добавок різного призначення; формування у студентів знань, що дозволяють зрозуміти принципи хімічних, біохімічних і технологічних процесів переробки харчової сировини; розвиток практичного досвіду користування хімічними знаннями в професійній діяльності і повсякденному житті.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ХАРЧОВІ ДОБАВКИ. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ЗАСТОСУВАННЯ. РЕГУЛЮВАННЯ КОЛЬОРОМ, АРОМАТОМ ТА СМАКОМ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.	
Тема 1	Вступ. Визначення, класифікація та правила застосування харчових добавок..
Тема 2	Харчові добавки – регулятори кольору харчових продуктів. Природні та синтетичні харчові барвники
Тема 3	Харчові добавки – регулятори аромату харчової продукції. Вплив будови молекули речовини на її запах. Природні та синтетичні харчові ароматизатори.
Тема 4	Харчові добавки – регулятори смаку харчових продуктів. Замінники цукру та підсолоджувачі. Правила застосування синтетичних підсолоджувачів. .
МОДУЛЬ 2. Харчові добавки – регулятори консистенції та часу зберігання харчових продуктів.	
Тема 1	Харчові добавки – регулятори консистенції продуктів. Загусники і драглеутворювачі
Тема 2	Харчові добавки які сприяють збільшенню термінів зберігання харчових продуктів.
Тема 3	Вплив харчових добавок на фізико-хімічні властивості напівфабрикатів та органолептичні властивості харчової продукції.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми організації навчання: лекція, лабораторне заняття, самостійна робота, консультація.

Методи навчання: словесні (розповідь, пояснення, лекція, дискусія), лабораторні роботи, наочні (демонстрація, ілюстрація), робота у групах, захист рефератів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, оцінювання протоколів лабораторних робіт, проміжний та підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – екзамен

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetsko-ho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> – Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <http://zakon.rada.gov.ua/> – Веб-сторінка Верховної Ради України.
3. <http://e-learning.chnu.edu.ua> – сайт Чернівецького національного університету, дистанційне навчання.