

Код та назва дисципліни українською мовою/ Назва дисципліни англійською мовою	1-181-1-01 Харчові та дієтичні добавки/ Food and dietary supplements
Рекомендується для галузі знань (<i>спеціальності, освітньої програми</i>)	«Для спеціальностей 181, 102, 103, 161, 162, 223, 224, 229»
Кафедра (<i>вказати повну назву кафедри</i>)	Кафедра харчових технологій
П.І.П. НПП (<i>за можливості</i>)	Доцентка Чернушенко Олена Олександрівна
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
КУРС, семестр (<i>в якому буде викладатись</i>)	
Мова викладання	українська
Пререквізити (<i>передумови вивчення дисципліни</i>)	Базові знання з хімії, біології
Що буде вивчатися	Поняття про дієтичні харчові добавки, їх класифікації й напрями використання. Використання та безпека дієтичних харчових добавок в продуктах оздоровчого призначення; нормативні документи, що регламентують їх використання. Екологічні принципи використання та управління. Властивості технічних харчових добавок: регулятори та поліпшувачі аромату, смаку, регулятори кислотності, кольору, текстурати (регулятори консистенції та структуроутворювачі) покращувачі зовнішнього вигляду, поліпшувачі термінів зберігання харчової продукції.
Чому це цікаво/треба вивчати	Необхідним є формування у здобувачів вищої освіти системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання харчових добавок (ДХД), і в тому числі дієтичних харчових добавок з біологічно активною дією (ДХД БАД), з напрямів використання харчових добавок в різних галузях народного господарства, принципів використання харчових добавок, оцінки їх безпеки й якості в Україні й на міжнародному рівні.
Чого можна навчатися (<i>результати навчання</i>)	Визначати клас й функціональну приналежність харчової добавки; оцінювати правильність кодування інформації щодо харчових добавок; орієнтуватись в їх відповідності вимогам якості; визначати якість харчових добавок; використовувати набути знання у практичній діяльності; знати напрями їх використання, характеристику основних функціональних класів харчових технологічних й дієтичних добавок; принципи їх розробки, використання в інноваційних технологіях розробки та виготовлення продовольчих товарів широкого вжитку й продуктів функціонального харчування
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (<i>компетентність</i>)	Отриманні знання та навички допоможуть оцінювати якість харчових добавок й продуктів харчування, що їх містять; дозволять опанувати лабораторні методи оцінки якості ДХД, ДХД БАД й продуктів харчування з їх вмістом; дозволять розробляти, використовувати ДХД ДХД БАД в інноваційних технологіях харчової промисловості як у продукції широкого вжитку, так і функціонального призначення
Інформаційне забезпечення	1. Закон України про безпечність та якість харчових продуктів. – Документ 771/97-вр, остання редакція від 30.05.2011. 2. Ластухін, Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості.- Львів: Центр Європи, 2009. - 836 с. 3. Codex Alimentarius. Ed. 2, V. 1. Кодекс ФАО – ВОЗ для харчових продуктів
Види навчальних занять (<i>лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо</i>)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів на семестр	
Мінімальна кількість здобувачів (<i>тільки для мовних, творчих дисциплін, за необхідності</i>)	

В.о.декана факультету _____

Світлана КОПТЄВА