

СИЛАБУС навчальної дисципліни «ХАРЧОВІ ДОБАВКИ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	181 Харчові технології
Тип і назва освітньої програми	ОПП Харчові технології
Курс, семестр	Курс - 4; семестр – 8
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4 Загальна кількість годин – 120, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю - залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / 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 , Профайл: https://www.pdaa.edu.ua/people/budnik-nina-vasilivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Фахова вибіркова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Технологія бродильних виробництв, Технологія зберігання і переробки зерна, Технологія консервування плодів та овочів, Технологія молока і молочних продуктів, Технологія м'яса і м'ясних продуктів, Технологія цукру та кондитерських виробів, Технологія жирів та жирозамінників, Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів
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.
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

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

ОК розвиває важливі соціальні навички (soft skills) для забезпечення сучасного світогляду фахівця: уміння критично мислити й аналізувати, бути толерантним, здатним формувати та висловлювати власну думку.

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.

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.

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

Словесні методи: лекція, пояснення;
Практичні методи: виконання вправ на практичних заняттях;
Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; відеороликів.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала
Наведені у додатку до силабусу.

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).
- щодо академічної доброчесності: списування під час виконання робіт заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати під час розрахунків на практичних заняттях (програми КАЛЬКУЛЯТОР). Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist> Письмові роботи перевіряються на наявність плагіату. У разі виявлення факту плагіату здобувач вищої освіти отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати його.
- щодо відвідування занять: відвідування занять є обов'язковим: при наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбуваються згідно даного графіка.
- щодо зарахування результатів неформальної/інформальної освіти: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera тощо. 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.
- щодо оскарження результатів оцінювання	здобувач вищої освіти у випадку якщо він не згоден з оцінкою його знань, має право на оскарження результатів оцінювання.
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Рекомендовані джерела інформації	Основні
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Навчальний посібник до вивчення навчального курсу та виконання індивідуального контрольного завдання з дисциплін «Харчові добавки в олійножирових виробництвах» та «Харчові домішки у бродильних виробництвах» / Уклад. А.О. Демидова. Харків: НТУ «ХПІ», 2021. 135 с https://web.kpi.kharkov.ua/food/wp-content/uploads/sites/14/2022/12/22_18_KL.pdf
	Допоміжні
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ракша – Слюсарєва О. А Харчові добавки: монографія.; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. 552 с. 2. Харчові добавки: тексти лекцій для студентів спеціальності 181 "Харчові технології" / Уклад.: Гуменюк О.Л. – Чернігів: ЧНТУ, 2019. – 177 с. 3. 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. 4. 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. 5. РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 1333/2008 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ ТА РАДИ від 16 грудня 2008 року про харчові добавки. 2008. 18 с. 6. 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. 7. 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 8. 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/z0715-9 9. Харчові добавки: навч. посібник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня // Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. Київ : Центр навч. л-ри, 2009. 360 с 10. Інгредієнтний склад функціональних продуктів: Вітаміни, глікози, харчові волокна, амінокислоти, ферменти, біологічно активні добавки, поліпшувачі, збагачувачі та ін: Монографія / Л. В. Капрельянц, К. Г. Іоргачова. Одеса : Друк, 2003.25-103 с. 11. Харчова хімія : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко, [та ін.]. 2-ге вид., стер. Харків. Світ книг, 2016. 504 с. ISBN 978-966-2678-07-9.
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 2.09.2024 № 1

Додаток до силябусу

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти			Разом
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	
Тема 1. Мета та задачі курсу. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки.	2	3	6	11
Тема 2. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування.	2	3	6	11
Тема 3. Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.	2	3 + 3	6	14
Тема 4. Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування.	2	3 + 3	6	14
Тема 5. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.	2	3 + 3	6	14
Тема 6. Харчові добавки, які уповільнюють псування сировини та готових продуктів.	2	3 + 3	6	14
Тема 7. Технологічні харчові добавки. Прянощі.	2	3	6	11
Тема 8. Біологічні активні добавки.	2	3	6	11
Разом	16	36	48	100

**Шкала та критерії оцінювання
опитування**

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Здобувач вищої освіти ефективно працює з інформацією; наводить необхідні приклади, аргументує їх; активно співпрацює з колегами, бере участь у дискусіях; вміє глибоко і переконливо обґрунтовувати власні думки;
1	Здобувач вищої освіти не виявляє знань більшої частини навчального матеріалу; не демонструє вміння критично мислити у сфері пізнавальної діяльності; не вміє глибоко і переконливо обґрунтовувати власні думки;
0	відповідь відсутня

Виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
3	Виконані всі вимоги до виконання завдань; зміст завдань відповідає темі, що розкрита повністю; сформульовані висновки відповідно до завдань; витриманий обсяг; дані правильні відповіді на додаткові питання; демонструє ефективну роботу з інформацією з різних джерел, зокрема з фахової літератури та електронних баз.
2	Основні вимоги до завдань і його викладу дотримані, але при цьому допущені деякі недоліки; наявні певні неточності у викладенні матеріалу;
1	Здобувач вищої освіти демонструє низький рівень знань у сфері професійної діяльності, робота з інформацією не ефективна
0	Завдання не виконано

Виконання завдань самостійної роботи (одного вірно виконаного завдання)

Кількість балів	Критерії оцінювання
2	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти якісно засвоїв матеріал; уміло застосовує набуті теоретичні знання для розв'язання завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані відповідно до методичних рекомендацій у повному обсязі, без помилок.
1	Виконані завдання самостійної роботи свідчать про те, що здобувач вищої освіти засвоїв необхідний матеріал вибірково, але має труднощі при розв'язанні завдань. Завдання самостійної роботи з теми виконані не всі.
0	Завдання самостійної роботи не виконано.