

«ХАРЧОВІ ДОБАВКИ»

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни є 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.

Основні завдання навчальної дисципліни: ознайомити студентів з класифікацією, властивостями та функціональним призначенням харчових добавок; сформулювати знання щодо нормативно-правових вимог та безпечності застосування харчових добавок; навчити обґрунтовувати вибір харчових добавок у технологіях виробництва харчової продукції; розкрити роль харчових і біологічно активних добавок у створенні функціональних харчових продуктів; сформулювати навички оцінювання доцільності та ефективності використання харчових добавок.

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.

фахові:

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.

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.

Трудовість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.