

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ
Кафедра харчових технологій
Факультет біолого – технологічний

Семестр
Освітній ступінь
Кількість кредитів ЄКТС
Форма контролю

7
Бакалавр
3
залік

Метою дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти системи спеціальних теоретичних знань та практичних навичок із загальних підходів та принципів створення й використання інноваційних інгредієнтів, і в тому числі дієтичних добавок з біологічно активною дією (ДХД БАД), з напрямів використання добавок в різних галузях народного господарства, принципів використання інноваційних інгредієнтів, оцінки їх безпеки й якості в Україні й міжнародному рівні, оцінки якості продуктів функціонального харчування, що їх містять, лабораторних методів оцінки якості ДХД, ДХД БАД й продуктів функціонального харчування.

Завданням: надання здобувачам освіти відповідної наукової інформації щодо понятійного апарату курсу, існуючих класифікацій харчових добавок й продуктів функціонального харчування, напрямів використання харчових добавок, щодо особливостей основних функційних класів харчових технологічних й дієтичних харчових добавок, принципів їх розробки, використання в інноваційних технологіях, розробки та виготовлення продовольчих товарів широкого вжитку, продуктів функціонального харчування, а також щодо методів, у тому числі інструментальних, оцінки якості харчових добавок, та продуктів, що їх містять, щодо принципів формування якості харчових добавок та функціональних продуктів в Україні та на міжнародному рівні.

Знати: понятійний апарат курсу, класифікації харчових добавок, напрями їх використання, характеристику основних функціональних класів харчових технологічних й інгредієнтів, принципи їх розробки, використання в інноваційних технологіях розробки та виготовлення продовольчих товарів широкого вжитку й продуктів функціонального харчування.

Загальні компетентності: знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності; уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Фахові компетентності: здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів; здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички; здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач харчових технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень; Здатність підвищувати ефективність виробництва, забезпечувати відповідність рівня якості та безпечності при виробництві харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.

Програмні результати навчання: знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій; вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі; вати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

Зміст за темами

Тема 1. Вступ. Загальні відомості про харчові добавки

Тема 2. Харчові добавки, які покращують зовнішній вигляд харчових продуктів. Натуральні барвники.

Тема 3. Синтетичні харчові добавки. Суміші харчових барвників.

Тема 4. Харчові добавки, що використовуються для формування аромату та смаку харчових продуктів. Ароматизатори.

Тема 5. Цукрозамінники і підсолоджувачі. Огляд сучасного ринку смакоароматичних добавок.

Тема 6. Загусники і драглеутворювачі.

Тема 7. Емульгатори. Суміші харчових добавок - регуляторів консистенції харчових продуктів