

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Факультет агротехнологій та екології
Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Силабус

Дисципліни «Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи»

Викладач	к.б.н., доц. Л.М. Здоровцева
Кількість кредитів ЄКТС	5
Загальна кількість годин	150

Загальний опис навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни «Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи» є формування необхідних теоретичних знань про харчові та дієтичні добавки, їх класифікацію, склад, роль в харчових технологіях та харчуванні, оцінку з точки зору токсикології і медико-біологічних вимог у здобувачів вищої освіти освітнього ступеня бакалавра відповідно до загальних та фахових компетентностей.

Завдання дисципліни полягає у формуванні сучасних уявлень щодо ролі харчових та дієтичних добавок у створенні продуктів масового та спеціального призначення, з'ясуванні фізіологічних функцій механізмів дії добавок на організм людини з позиції сучасних знань їхнього складу, будови та взаємодії з іншими харчовими компонентами, наданні необхідних теоретичних та практичних знань з технологій отримання добавок.

Дисципліна спрямована на вивчення таких питань: основні класи харчових добавок; хімічна природа основних представників харчових добавок; переваги і недоліки натуральних і синтетичних харчових добавок; роль дієтичних добавок в сучасному харчуванні, принципи створення функціональних продуктів харчування; призначення кожної харчової добавки, присутньої в конкретному продукті; підбір харчових добавок для поліпшення якості конкретного продукту.

Політика курсу. Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Загальні відомості про харчові добавки.
2. Харчові добавки, які покращують зовнішній вигляд харчових продуктів.

3. Харчові добавки, що використовуються для формування аромату та смаку харчових продуктів. ароматизатори. цукрозамінники і підсолоджувачі.
4. Харчові добавки – регулятори консистенції харчових продуктів.
5. Харчові добавки, що сприяють збільшенню термінів зберігання харчових продуктів. Антибіотики. Антиоксиданти.

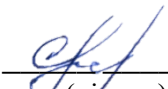
Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Вивчення законодавчих та нормативних документів з технічного регулювання та технологічного використання харчових добавок.
2. Дослідження розчинності та впливу фізико-хімічних факторів на індикаторні властивості та колориметричні показники харчових барвників.
3. Визначення розчинності харчових добавок, які регулюють консистенцію продукту та їх функціональні властивості.
4. Вивчення органолептичних показників смакоароматичних добавок. Оцінка обонятельного дальтонізму.
5. Дослідження поверхневого натягу розчинів піноутворювачів та емульгаторів.

Перелік рекомендованої літератури

1. Арсеньева, Л. Ю. Харчові та дієтичні добавки: Конспект лекцій для студ. / Л. Ю. Арсеньева. – К.: НУХТ, 2011. – 71 с.
2. Новые фитодобавки и их использование в продуктах питания / [Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, А. И. Украинец и др.]. – Харьков-Киев: ХГУПТ, 2003. – 287 с.
3. Харчова хімія: Навчальний посіб./ В.В. Євлаш, О.І. Торяник, В.О. Коваленко та ін.–Х.: Світ книги, 2012. – 504 с.
4. Чирва В.Я., Ярмолюк С.М., Толкачова Н.В., Земляков О.Є., Органічна хімія, Львів: БаК, 2009. – 996 с.
5. Домбровський А.В., Найдан В.М., Органічна хімія, К., В.Ш., 1992.

Гарант освітньої програми


(підпис)

Марина СЕРДЮК