

Дисципліна	Харчові та дієтичні добавки
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	4 (четвертий)
Обсяг	3 кредита ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованими вимогами до вивчення дисципліни “Харчові та дієтичні добавки” є забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти з: харчової хімії; мікробіології харчових продуктів; контролю якості та безпечності харчових продуктів; харчової технології; стандартизації, метрології, сертифікації та управлінню якістю харчової продукції; основ виробництва органічних харчових продуктів; теоретичних основ безпеки харчових продуктів тощо.
Що буде вивчатися	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - класифікацію харчових та дієтичних добавок; - механізми впливу харчових добавок на фізіологію людини та їхню хімічну природу; - відмінність між натуральними та синтетичними харчовими добавками, їхні переваги й недоліки; - роль і значення харчових та дієтичних добавок у сучасній харчовій промисловості; - принципи створення функціональних продуктів харчування. <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пояснити призначення кожної харчової добавки, присутньої в конкретному продукті; - застосовувати набуті знання для правильного використання у конструюванні продуктів харчування.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Харчові та дієтичні добавки” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань про харчові та дієтичні добавки, їхнє застосування в харчових технологіях, класифікацію, склад, токсикологічну оцінку.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Знання наукових основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Знання і розуміння основних чинників впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. Вміння розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	залік

