

<b>Дисципліна</b>	<b>Регулювання використання харчових добавок</b>
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 “Регулювання використання харчових добавок” 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	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: <b>знати:</b> - основні класи харчових добавок; - хімічну природу основних представників харчових добавок; - переваги і недоліки натуральних і синтетичних харчових добавок; - роль дієтичних добавок в сучасному харчуванні, принципи створення функціональних продуктів харчування; <b>вміти:</b> - пояснити призначення кожної харчової добавки, присутньої в конкретному продукті; - підібрати найбільш адекватні харчові добавки для поліпшення якості конкретного продукту.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Регулювання використання харчових добавок” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти уявлення щодо ролі харчових та дієтичних добавок у створенні продуктів масового та спеціального призначення; основ фізіологічних функцій механізму дії добавок на організм людини з позиції сучасних знань їхнього складу, будови та взаємодії з іншими харчовими компонентами; необхідних теоретичних та практичних знань з технологій отримання добавок.
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