

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	ХІМІЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК
Факультет	Природничо-математичної та технологічної освіти
Кафедра	Біології та хімії
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Горбатюк Наталія Миколаївна, кандидат педагогічних наук, доцент
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Загальний обсяг освітнього компонента	4 кредити ЄКТС / 120 годин
Семестр (семестри) вивчення	7 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекцій – 20 годин, практичних – 20 годин, , самостійної роботи – 80 годин. Заочна: лекцій – 8 години, практичних – 8 годин, самостійної роботи – 104 годин.
Коротка анотація та мета	Анотація: дисципліна спрямована на формування системних знань про хімічну природу, класифікацію, властивості, функціональне призначення та особливості використання харчових добавок у виробництві й зберіганні харчових продуктів. Розглядаються основні групи харчових добавок: барвники, консерванти, антиоксиданти, стабілізатори, емульгатори, загусники, підсолоджувачі, ароматизатори, регулятори кислотності, розпушувачі та інші функціональні компоненти. Особлива увага приділяється хімічній будові та властивостям харчових добавок, механізмам їхньої дії, умовам застосування, впливу на якість і безпечність харчових продуктів, а також питанням контролю їхнього вмісту. Розглядаються принципи ідентифікації та аналітичного визначення харчових добавок, оцінювання їхньої безпечності та дотримання встановлених норм використання. Мета: формування у здобувачів вищої освіти системи знань про хімічну природу, властивості, класифікацію та функціональне призначення харчових добавок; розвиток умінь аналізувати склад харчових продуктів, оцінювати доцільність та безпечність використання харчових добавок, застосовувати хімічні знання для ідентифікації та контролю їхнього вмісту; формування здатності критично оцінювати інформацію про харчові добавки та їхній вплив на якість і безпечність харчової продукції.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: Предметно-методична компетентність; інформаційно-цифрова компетентність; здатність до навчання впродовж життя.

	Програмні результати: знає основні групи, класифікацію та функціональне призначення харчових добавок; характеризує хімічну будову, фізичні та хімічні властивості основних харчових добавок; пояснює взаємозв'язок між будовою речовин та їхньою технологічною дією у харчових продуктах; розуміє принципи використання консервантів, антиоксидантів, барвників, підсолоджувачів, емульгаторів, стабілізаторів та інших харчових добавок; аналізує склад харчових продуктів за маркуванням та визначає наявність харчових добавок за їхніми позначеннями; оцінює можливий вплив харчових добавок на властивості та безпеку харчової продукції; застосовує хімічні методи для якісного та кількісного визначення окремих харчових добавок; аналізує результати хімічних досліджень та робить обґрунтовані висновки; використовує наукові та інформаційні джерела для оцінювання безпеки й доцільності застосування харчових добавок; дотримується принципів хімічної безпеки, академічної доброчесності та відповідального ставлення до використання хімічних речовин.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Неорганічна хімія, загальна хімія, аналітична хімія.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Відповідно до нормативних вимог Університету та фактичної чисельності здобувачів вищої освіти.