



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК ПОЛІСАХАРИДНОЇ ПРИРОДИ»

Компонента освітньої програми – вибіркова (4 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Якість і безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Воробець Марія Михайлівна, к.х.н., доцент Дійчук Володимир Васильович, к.х.н., асистент https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/ https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/diichuk-volodymyr-vasylovych/
Контактний тел.	+38(0372)584897
E-mail:	m.vorobets@chnu.edu.ua, v.dychuk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7780
Консультації	згідно затвердженого графіка

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна “Технологія харчових добавок полісахаридної природи” є вибірковою дисципліною зі спеціальності 181 Харчові технології (ОПП Якість і безпека харчової продукції) для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня. Вивчення дисципліни поглибить знання студентів щодо застосування полісахаридів як харчових добавок структуроутворювачів, дасть розуміння природи процесів, які мають місце у харчових виробництвах.

Мета навчальної дисципліни - формування у студентів відповідних знань про класифікацію, особливості будови, властивостей, сукупність процесів та технологічних операцій одержання та переробки полісахаридів, а також області їх застосування у харчовій промисловості.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. Загальні відомості про полісахариди	
Тема 1	Вступ. Загальні відомості, будова та номенклатура полісахаридів
Тема 2	Полісахариди рослинного походження. Крохмаль. Пектин. Целюлоза
Тема 3	Полісахариди з морських водоростей. Альгінові кислоти і альгінати
Тема 4	Полісахариди мікробіологічного та тваринного походження
МОДУЛЬ 2. Технологія крохмалю та пектину	

Тема 5	Технологія крохмалю та крохмалепродуктів
Тема 6	Технологія пектину і пектинових продуктів
Тема 7	Технологія отримання камедей

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: лекції, лабораторні заняття, консультації, використання системи електронного навчання Moodle.

Методи навчання: словесні (лекція, дискусія, консультація), репродуктивні (методичні вказівки до лабораторних робіт), наочні (демонстрація, ілюстрація).

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, оцінювання протоколів та захист лабораторних робіт, проміжний тестовий контроль.

Підсумковий контроль – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС). Критерієм успішного оцінювання є досягнення студентом мінімальних порогових рівнів (50% балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetsko-ho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/n5nbzwgb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7780> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Технологія харчових добавок полісахаридної природи» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavraska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>