



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «НАТУРАЛЬНІ ТА СИНТЕТИЧНІ БАРВНИКИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ»

Компонента освітньої програми – вибіркова (4 кредити)

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 (-ів)	Борук С.Д., д.т.н., доцент http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/131
Контактний тел.	+38(066)3003912
E-mail:	s.boruk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8507
Консультації	Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основні органолептичні показники – це смак, колір і запах. Для корегування кольором харчових продуктів використовують відповідні речовини – барвники. *Харчові барвники* – це індивідуальні органічні або неорганічні забарвлювальні речовини та їхні суміші, неорганічні й органічні пігменти та їх суміші для підсилювання або відновлення забарвлення харчових продуктів. Найбільш доцільно використовувати у харчових продуктах природні та синтетичні барвники. Навчальна дисципліна розглядає природу сприйняття людиною кольору та шляхи його регулювання за рахунок застосування барвників різної будови.

Метою навчальної дисципліни «Натуральні та синтетичні барвники у харчовій промисловості» підготовка фахівців, які володіють основами регулювання кольором шляхом застосування природних барвників, здатних творчо використовувати хімічні знання при вирішенні виникаючих завдань і проблем. Освоєння студентами теоретичних і практичних основ хімії кольору; формування у студентів знань, що дозволяють зрозуміти принципи хімічних, біохімічних і технологічних процесів переробки харчової сировини; розвиток практичного досвіду користування хімічними знаннями в професійній діяльності і повсякденному житті.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИРОДНИХ БАРВНИКІВ. ЗАСТОСУВАННЯ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Тема 1	Вступ. Джерела природних барвників. Основні методи виділення.
Тема 2	Вплив будови молекули барвника на його колір. Зміни забарвлення під час зберігання або термічної обробки.
Тема 3	Напрями стабілізації кольору виробів при застосуванні природних барвників. Застосування природних барвників разом з антиоксидантами.

Тема 4	Вплив природних барвників на фізико-хімічні властивості харчових напівфабрикатів та властивості кінцевого продукту.
МОДУЛЬ 2. СПОСОБИ ОТРИМАННЯ ТА ЗАСТОСУВАННЯ ПРИРОДНИХ БАРВНИКІВ	
Тема 1	Зміна кольору під час зберігання та термічної переробки рослинної сировини.
Тема 2	Хімізм процесів потемніння м'якоті овочів та фруктів. Напрями запобігання проходженню процесу.
Тема 3	Вплив природних барвників на фізико-хімічні властивості напівфабрикатів та органолептичні властивості харчової продукції.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми організації навчання: лекція, лабораторне заняття, самостійна робота, консультація.

Методи навчання: словесні (розповідь, пояснення, лекція, дискусія), лабораторні роботи, наочні (демонстрація, ілюстрація), робота у групах, захист рефератів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

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

Підсумковий контроль – екзамен

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (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/xel1ulcg/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання "Moodle": <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8507>.

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Експрес-методи аналізу харчових продуктів» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
<https://chemistry.chnu.edu.ua/media/t2rn4lss/rp-barvnyky-25.pdf>