



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК»

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	Дійчук Володимир Васильович, к.х.н., асистент https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/diichuk-volodymyr-vasylovych/
Контактний тел.	+38(0372)584897
E-mail:	v.diychuk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	
Консультації	згідно затвердженого графіка

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна “Технологія дієтичних добавок” є вибірковою дисципліною зі спеціальності 181 Харчові технології (ОПП Якість і безпека харчової продукції) для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня. Вивчення цієї дисципліни сприяє формуванню у майбутніх фахівців спеціальних знань про дієтичні добавки, їх класифікації та застосування, необхідних для виробництва високоякісної та безпечної харчової продукції.

Мета навчальної дисципліни - формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок, необхідних для професійної діяльності в харчовій промисловості в галузі виробництва безпечних харчових продуктів із застосування дієтичних добавок.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1.	
Тема 1	Загальні відомості про харчові добавки
Тема 2	Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування
Тема 3	Дієтичні добавки: сучасні підходи до створення та місце у системі здорового харчування
Тема 4	Інновації у створенні нових видів харчової клітковини оздоровчої дії
МОДУЛЬ 2.	
Тема 5	Природні підсолоджувачі та цукрозамінники
Тема 6	Особливості застосування прянощів в харчовій промисловості
Тема 7	Біологічно активні добавки

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/jxpbs0zb/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/n5nbzwwb/polozhennia-chnu-pro-plahi-at-2023plusdodatky-31102023.pdf>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96#Text>

http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T141602.htm

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Технологія дієтичних добавок» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни https://chemistry.chnu.edu.ua/media/1rafhdwk/rp_techdietd_2024-25.pdf