

	<p style="text-align: center;">Силабус навчальної дисципліни</p> <p style="text-align: center;">«Теоретичні та практичні проблеми хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів»</p> <p style="text-align: center;">Спеціальність: 161 Хімічні технології та інженерія</p> <p style="text-align: center;">Галузь знань: 16 Хімічні технології та біоінженерія</p> <p style="text-align: center;">Факультет: Хімічних технологій та екології</p> <p style="text-align: center;">Кафедра: Аналітичної хімії і хімічної технології харчових добавок та косметичних засобів</p> <p style="text-align: center;">Викладач: доктор хімічних наук, професор Микола НІКОЛЕНКО</p>
Рівень вищої освіти	Аспірант
Статус дисципліни	Вибіркова / цикл дисциплін з формування фахових компетентностей
Семестр/тетраметр	4 / 7, 8
Обсяг дисципліни, кредити / кількість годин	8 кредитів / 240 годин
Чому це цікаво/потрібно навчати/МЕТА дисципліни	<p>Мета дисципліни – вдосконалити теоретичні і практичні знання аспірантів спеціальності «161 - Хімічні технології та інженерія» про хімічний склад і методи промислового одержання речовин, які дозволені в наш час для використання в Україні в якості харчових добавок та компонентів косметичних засобів, а також надати знання з проблематики розвитку теорії і практики хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів.</p>
Чому можна навчитись (результати навчання)	<p>ПРН1. Мати передові концептуальні та методологічні знання з хімічних технологій та інженерії і на межі предметних галузей, а також дослідницькі навички, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень на рівні останніх світових досягнень з відповідного напрямку, отримання нових знань та/або здійснення інновацій.</p> <p>ПРН3. Планувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження з хімічних технологій та інженерії та дотичних міждисциплінарних напрямів з використанням сучасних інструментів, критично аналізувати результати власних досліджень і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми.</p> <p>ПРН5. Розуміти загальні принципи та методи хімічного синтезу нанорозмірних та наноструктурованих матеріалів, нових речовин і функціональних матеріалів та застосувати їх в сучасних технологіях та інженерії.</p> <p>ПРН7. Застосовувати знання з фундаментальних наук і розуміння їх основних положень для вирішення задач синтезу й аналізу елементів та систем, характерних обраній області наукових досліджень.</p>
Зміст дисципліни	<p>Модуль 1 – Теоретичні та практичні проблеми хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів.</p> <p>Змістовий модуль 1 – Хімія і хімічні технології речовин, що впливають на органолептичні властивості харчових продуктів та косметичних засобів.</p> <p>Тема 1.1 – Предмет, мета і завдання дисципліни. Регулятори консистенції харчових продуктів та косметичних засобів.</p> <p>Тема 1.2 – Крохмалі і целюлоза як речовини класу гідроколоїдів.</p> <p>Тема 1.3 – Поверхнево-активні речовини, що використовують в харчових і косметичних технологіях.</p>

	<p>Тема 1.4 – Речовини, які впливають на рН харчової та косметичної продукції.</p> <p>Змістовий модуль 2 – Речовини, які регулюють смак, аромат, колір та підвищують строк придатності харчових продуктів та косметичних засобів.</p> <p>Тема 2.1 – Речовини, які регулюють смак, аромат і колір. Інтенсивні підсолоджувачі та цукрозамінники.</p> <p>Тема 2.2 – Харчові ароматизатори та підсилювачі смаку і аромату.</p> <p>Тема 2.3 – Нативні і синтетичні харчові барвники.</p> <p>Тема 2.4 – Речовини, що підвищують строк придатності харчових продуктів та косметичних засобів.</p>
Види занять	Лекційні, практичні та самостійні заняття.
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Дисципліна «Теоретичні та практичні проблеми сучасних хімічних технологій та інженерії».
Інформаційне забезпечення з фонду та репозитарію ДВНЗ УДХТУ	<p>1. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навч. посібник / Ю. О. Ластухін – Львів, Центр Європи, 2009. – 836 с.</p> <p>2. Хімічні технології харчових добавок і косметичних засобів: Теорія і лабораторні практикуми: навч. посібник у 2 част. Частина 1 / М.В. Ніколенко, Т.М. Авдієнко, О.Ю. Вашкевич та ін. – Дніпро : ДВНЗ УДХТУ, 2021. – 411 с.</p>
Поточний та семестровий контроль	Виконання практичних робіт, презентація результатів виконаних завдань, екзамен
Електронний ресурс	https://udhtu.edu.ua/ftk/tnr/kafanhimtehhd/navkafanhimtehhd