


Силабус навчальної дисципліни

	<p style="text-align: center;">Силабус навчальної дисципліни</p> <p style="text-align: center;">«Контроль якості харчових добавок та косметичних засобів»</p> <p>Спеціальність: 161 Хімічні технології та інженерія Галузь знань: 16 Хімічна та біоінженерія Факультет: Хімічних технологій та екології Кафедра: Аналітичної хімії і хімічної технології харчових добавок та косметичних засобів Викладач: кандидат технічних наук, доцент Оксана ЛАБЯК</p>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова / цикл професійної підготовки
Семестр/тетраметр	7 / 13, 14
Обсяг дисципліни, кредити /кількість годин	4 кредитів / 120 годин
Чому це цікаво/потрібно навчати/МЕТА дисципліни	Мета дисципліни полягає в наданні майбутнім бакалаврам теоретичних і практичних знань з аналітичного контролю якості харчових добавок та косметичних засобів, методів та методик визначення показників якості продукту .
Чому можна навчитись (результати навчання)	<p>ПРН4. Здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного та органічного походження, використовуючи відповідні методи загальної та неорганічної, органічної, аналітичної, фізичної та колоїдної хімії.</p> <p>ПРН2. Коректно використовувати у професійній діяльності термінологію та основні поняття хімії, хімічних технологій, процесів і обладнання виробництв хімічних речовин та матеріалів на їх основі.</p>
Зміст дисципліни	<p><i>Змістовий модуль 1 – Методи оцінки і контролю якості продукції</i> Тема 1.1 – Ідентифікація, фальсифікація та оцінка якості продукції. Тема 1.2 – Характеристика основних показників якості продукції. Тема 1.3 – Використання органолептичних методів при оцінюванні якості продукції. Тема 1.4 – Використання фізичних, хімічних та інструментальних методів при оцінюванні якості продукції.</p> <p><i>Змістовий модуль 2 – Аналітичний контроль харчової та косметичної продукції</i> Тема 2.1 – Контроль якості регуляторів смаку, кольору та аромату продуктів. Тема 2.2 –Контроль якості регуляторів рН та консистенції. Тема 2.3 – Контроль якості регуляторів строків придатності. Тема 2.4– Контроль якості засобів косметичних для догляду за шкірою. Тема 2.5– Контроль якості засобів косметичних для догляду за волоссям. Тема 2.6– Контроль якості засобів косметичних декоративних. Тема 2.7– Контроль якості засобів косметичних для догляду за ротовою порожниною.</p>
Види занять	Лекційні, лабораторні та самостійні заняття.
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Дисципліни: «Аналітична хімія», «Інструментальні методи хімічного аналізу», «Токсикологічна хімія», «Сенсорний аналіз», «Хімія та технологія харчових добавок», «Хімія та технологія косметичних засобів»
Інформаційне	1. Попова Н.В. Контроль якості та безпеки продукції галузі-

забезпечення з фонду та репозитарію ДВНЗ УДХТУ	Київ, НУХТ, 2012.-175с. 2.Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами-М.: ДеЛи принт, 2001. – 141с. 3. Євлаш В.В. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів.- Харків, ХДУХТ, 2016 -335с.
Поточний та семестровий контроль	Виконання і захист лабораторних робіт, диф.залік.
Електронний ресурс	https://udhtu.edu.ua/ftk/tmr/kafanhimtehhd/navkafanhimtehhd