

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Волинський національний університет імені Лесі Українки**  
**Навчально-науковий інститут хімії та екології**  
**Кафедра неорганічної та фізичної хімії**


**СИЛАБУС**  
**Вибіркового освітнього компонента**  
**ХАРЧОВІ, ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ ТА ПРЯНОЦІ**  
**Підготовки БАКАЛАВРА**

**Луцьк – 2026**

**Силабус освітнього компонента «Харчові, дієтичні добавки та прянощі» підготовки бакалавра.**

**Розробник:** Савчук Т.І. доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії, кандидат хімічних наук,  
доцент

**Погоджено**

Гарант освітньо-професійної програми: к. х. н., доц.  Савчук Т. І.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри неорганічної та фізичної хімії протокол № 5 від 26 січня 2026 р.

Завідувач кафедри



Любомир ГУЛАЙ

© Савчук Т.І. 2026

## I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	Галузь знань: <b><u>G Інженерія, виробництво та будівництво</u></b> Спеціальність: <b><u>G13 Харчові технології</u></b> Освітньо-професійна програма: «Харчові технології» Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Вибірковий
Кількість годин/кредитів <u>150/5</u>		Рік навчання <u>2</u>
ІНДЗ: <u>немає</u>		Семестр <u>3</u>
Мова навчання		Лекції <u>10</u> год.
		Практичні <u>20</u> год.
		Самостійна робота <u>110</u> год.
		Консультації <u>10</u> год.
	Форма контролю: залік	
	українська	

## II. Інформація про викладача

Савчук Тетяна Іванівна  
 Кандидат хімічних наук  
 Доцент  
 Доцент кафедри неорганічної та фізичної хімії  
 0509985500, [Savchuk.Tanja@vnu.edu.ua](mailto:Savchuk.Tanja@vnu.edu.ua).  
<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>.

## III. Опис навчального компонента

### 1. Анотація курсу.

Силабус вибіркового освітнього компонента “Харчові, дієтичні добавки та прянощі” складено з урахуванням можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів освіти бакалаврського рівня.

**2. Мета і завдання освітнього компонента.** Метою є формування теоретичних знань про харчові, дієтичні добавки та прянощі, їх класифікацію, склад, роль в харчових технологіях та харчуванні..

Завдання освітнього компонента: полягає в отриманні знань і вмінь раціонального використання добавок та прямих речовин у технологіях харчових продуктів, методів управління якістю готової продукції.

### 3. Soft skills.

У процесі вивчення освітнього компонента у здобувачів освіти формуються такі soft skills:

Аналітичне мислення — оцінка складу, властивостей і якості харчових продуктів, добавок та спецій. Уважність та відповідальність — дотримання методик, точність вимірювань і обліку результатів. Самостійне планування експерименту та виконання практичних завдань у лабораторії. Командна взаємодія та комунікація під час лабораторної та виробничої роботи. Навички обробки даних та цифрова грамотність для ведення лабораторних журналів, розрахунків та базового аналізу. Дотримання правил безпеки та академічної доброчесності у лабораторії та при оформленні результатів.

#### 4. Структура освітнього компонента

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин						
	Усього	у тому числі					Форма контролю/ бали
		Лек.	Практ. (Семін.)	Лаб.	Конс.	Сам. роб.	
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Змістовий модуль 1. Харчові добавки</b>							
Тема 1. Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки. Застосування харчових добавок.		1		-	1	10	П,Т/3/4
Тема 2. Класифікація, кодифікація харчових добавок та нормативно-правове регулювання їх застосування		1	2	-	1	15	П,Т/3/4
Тема 3. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування. Міра токсичності речовин.		1	2	-	1	10	П,Т/3/4
Тема 4. Харчові добавки, які змінюють структуру і фізико – хімічні властивості продуктів харчування.		1	4	-	1	10	П,Т/3/4
Тема 5. Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.		1	2	-	1	10	П,Т/3/4
Тема 6. Харчові добавки, які уповільнюють мікробне та окислювальне псування харчової сировини та готових продуктів. Технологічні харчові добавки.		1	4	-	2	15	П,Т/3/4 КР /22
Разом за модулем 1		6	14	-	7	70	/64
<b>Змістовий модуль 2. Дієтичні добавки та прянощі</b>							
Тема 7. Загальні відомості про дієтичні добавки. Етикетування харчових добавок.		1	2	-	-	10	П, В3/2/2

Тема 8. Біологічно активні добавки та їх застосування в харчовій промисловості.		1	1	-	1	10	П,ВЗ/2/2
Тема 9. Загальні відомості про прянощі: класифікація прянощів, представники, мета їх застосування, дія прянощів, негативні властивості.		1	2	-	1	10	П,ВЗ /2/2 КР/20
Тема 10. Приготування та зберігання прянощів. Особливості застосування прянощів в харчовій промисловості.		1	1	-	1	10	П,ВЗ/2/2
Разом за модулем 2		4	6	-	3	40	/36
<b>Всього годин/Балів</b>	<b>150</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>110</b>	<b>100</b>

П-питання теоретичні, Т-тести, ВЗ - виконання практичного, КР- контрольна робота

#### 4. Тематичні плани

##### 4.1. Тематичний план лекційних занять

№ за/п	Тема	К-сть годин
	Основні терміни та визначення. Загальні відомості про харчові добавки, визначення, класифікація. Комплексні харчові добавки.	
	Харчові добавки, які змінюють структуру та фізико-хімічні властивості продуктів харчування.	
	Харчові добавки, які впливають і змінюють смак та аромат харчових продуктів.	
	Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування. Міра токсичності речовин	
	Біологічні активні та дієтичні добавки. Прянощі та приправи. Їх використання у харчовій промисловості	
<b>Усього:</b>		

##### 4.2. Тематичний план практичних робіт

№ за/п	Тема	К-сть годин
	Класифікація, кодифікація харчових добавок та нормативно-правове регулювання їх застосування	
	Харчові барвники: гігієнічні вимоги до застосування харчових барвників, приготування розчинів синтетичних харчових барвників	
	Речовини, що регулюють консистенцію: токсикологічна безпека і зберігання.	
	Підсилювачі смаку і аромату: токсикологічна безпека і зберігання.	

	Харчові ароматизатори. Гігієнічні вимоги до харчових ароматизаторів. Дослідження ароматизаторів	
	Консерванти харчових продуктів	
	Методи визначення показників якості прянощів та приправ	
<b>Усього:</b>		

#### 4.3. Тематичний план самостійної роботи

№ за/п	Тема	К-сть годин
	Класифікація модифікованих крохмалів	
	Матеріали, які коректують колір	
	Кислоти, підлужнюючі речовини, сольові речовини.	
	Особливості застосування прянощів в харчовій промисловості	
	Застосування дієтичних добавок і БАДів у харчовій промисловості.	
	Підготовка до тестових завдань	
	Підготовка до контрольних робіт	
<b>Усього:</b>		

#### IV. Політика оцінювання

Оцінювання навчальних досягнень з ОК «Харчові, дієтичні добавки та прянощі» здійснюється за 100-бальною шкалою згідно «ПОЛОЖЕННЯ про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Волинського національного університету імені Лесі Українки».

Політика викладача щодо здобувача освіти: здобувач освіти повинен відвідувати лекції та практичні заняття. Пропущені без поважних причин заняття потрібно відпрацювати: підготувати конспект лекції, пройти опитування по темі практичного заняття.

Політика щодо академічної доброчесності: усі навчальні завдання, завдання поточного та підсумкового контролю студент повинен виконувати самостійно; надавати посилання на джерела інформації в разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримуватися норм законодавства про авторське право і суміжні права; надавати достовірну інформацію про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: у випадку пропуску лекції без поважної причини здобувач освіти готує конспект до наступного практичного заняття. До закінчення вивчення змістового модуля здобувач освіти повинен відпрацювати усі практичні заняття в назначений викладачем час.

Можливість визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та інформальній освіті: результати навчання, отримані у формальній, неформальній та інформальній освіті, визнаються відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, отриманих у формальній, неформальній та/або інформальній освіті у Волинському національному університеті імені Лесі Українки».

## **V. Підсумковий контроль**

Вивчення освітнього компонента «Харчові, дієтичні добавки та прянощі» здійснюється впродовж одного семестру на другому році навчання (3-й семестр). За результатами поточної навчальної діяльності виставляється залік.

Семестровий залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентом навчального матеріалу на підставі результатів виконання ним усіх видів навчальних робіт, передбачених навчальною програмою. Семестровий залік виставляється за результатами поточного контролю на практичних заняттях та індивідуальних завдань. Якщо протягом семестру студент набрав 60 і більше балів, він може отримати залік, не складаючи його.

У випадку незадовільної підсумкової оцінки (менше 60 балів) або за бажанням підвищити свій результат студент складає залік. (На залік виносяться усі теоретичні питання, що охоплюють весь матеріал, що вивчався протягом курсу). При цьому він може набрати від 0 до 100 балів, де 60 балів і вище – задовільна /позитивна оцінка

### **Перелік питань до заліку:**

Загальні відомості про харчові добавки. Застосування харчових добавок. Класифікація, кодифікація харчових добавок та нормативно- правове регулювання їх застосування. Контроль безпеки харчових добавок. Показники безпеки харчових добавок. Етапи токсикологічних досліджень. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування. Харчові добавки, що покращують зовнішній вигляд харчових продуктів. Гігієнічна регламентація застосування харчових добавок в продуктах харчування: гранично допустима концентрація, допустима добова потреба. Харчові барвники: визначення, класифікація, основні представники, джерело отримання. Синтетичні барвники: визначення, основні представники, джерело отримання. Мінеральні барвники: визначення, основні представники. Харчові барвники: гігієнічні вимоги до застосування харчових барвників, приготування розчинів синтетичних харчових барвників. Матеріали, які коректують колір. Сировина для виробництва природних барвників та їх форми випуску, основні вимоги. Вибілювачі. Стабілізатори кольору. Харчові добавки, які змінюють структуру і фізико – хімічні властивості продуктів харчування. Гелезагущувачі і гелеутворювачі. Основні групи харчових ПАР. Емульгатори. Функції емульгаторів в харчових системах. Класифікація модифікованих крохмалів. Підсолоджуючі речовини (підсолоджувачі), цукрозамінники, інтенсивні підсолоджувачі. Посилювачі смаку і аромату. Кислоти, підлужнюючі речовини, сольові речовини. Харчові ароматизатори. Ефірні масла. Смако -ароматичні речовини. Харчові добавки, які уповільнюють мікробне та окислювальне псування харчової сировини та готових продуктів. Технологічні харчові добавки. Консерванти. Антибіотики. Антиокислювачі. Консерванти харчових продуктів. Органічні кислоти та їх солі в якості консервантів. Агенти, що запобігають злежуванню. Зволожувачі. Глазуруючі агенти. Прянощі. Загальні відомості про прянощі: класифікація прянощів, представники мета їх застосування, дія прянощів, негативні властивості. Особливості застосування прянощів в харчовій промисловості. Біологічно активні та дієтичні добавки. Порядок гігієнічної експертизи і державної реєстрації БАДів та дієтичних добавок. Застосування БАД та дієтичних добавок у харчовій промисловості.

## VI. Шкала оцінювання

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перекладання)

## VI. Рекомендована література

1. Нутріціологія: історія, якість, технологія, харчові добавки [Електронний ресурс], навчальний посібник/укл. С.Д. Мельничук, М.М. Самілик, Болгова Н.В., Цигура В.В. – Суми: СНАУ 2020 р. – с.200
2. Харчові та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценка, Л. Ю. Арсенєва, Н. П. Бондар та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2014. – 379 с.
3. Харчова біотехнологія [Текст]: підручник / Т. П. Пирог [та ін.]. ; НУХТ. - Київ: Вид-во Ліра-К, 2019. - 408 с. 5. Іванова В. Д. Технологія природних вітамінів : навчальний посібник / В. Д. Іванова, Г. О. Сімахіна ; М-во освіти і науки України, Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2016. – 343 с.
4. Слободнюк Р. Є., Горальчук А. Б. Аналітична хімія та аналіз харчової продукції / Слободнюк Р. Є., Горальчук А. Б. – К.: Кондор, 2021. –336 с.
5. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : 1. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96#Text>
6. [Електронний ресурс]. – Режим доступу :2. [http://search.ligazakon.ua/l\\_doc2.nsf/link1/T141602.htm](http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T141602.htm)