

«Хімія харчових добавок» 2025-2026 н.р., четвер 9.35 (знаменник)

№ з/п	Назва теми лекції	Дата	Кількість годин / бали
1	Лекція 1. Харчові добавки; їх класифікація План 1. Визначення харчової добавки. 2. Кодифікація харчових добавок.	12.02.2026	2 / 3,5 балів * , 1,5 бали **
2	Лекція 2. Переваги та недоліки використання синтетичних та натуральних харчових добавок. Принципи GMP на виробництвах харчових добавок. План 1. Переваги та недоліки використання харчових добавок. 2. Принципи GMP на виробництвах харчових добавок.	26.02.2026	2 / 3,5 бали * , 1,5 бали **
3	Лекція 3, 4. Дисперсні і колоїдні системи в виробництві харчових добавок. Основні технологічні процеси їх виробництва. Використання органолептичних методів під час оцінювання якості харчової продукції План 1. Дисперсні і колоїдні системи в виробництві харчових добавок. Основні технологічні процеси їх виробництва. 2. Використання органолептичних методів під час оцінювання якості харчової продукції.	12.03.2026, 26.03.2026	4 / 7 балів * , 3 бали **
Разом			8

Примітки:

* – Оцінювання теорії (усне): питання самоконтролю до відповідної теми лекції (див. в кінці лекції). **1 атестація – 3,5 балів + 3,5 балів; 2 атестація – 7 балів.**

У РАЗІ ВІДСУТНОСТІ ЗДОБУВАЧА НА ПАРІ ДО ВІДПОВІДНОЇ ТЕМИ ДОДАТКОВО СКЛАСТИ 20 ТЕСТІВ та НАДІСЛАТИ НА ПОШТУ.

** – Відповіді на тести: 2 бали за тест: **1 атестація – 2 тести, всього 3 бали; 2 атестація – 1 тест, всього 3 бали.**

«Хімія харчових добавок» 2025-2026 н.р., четвер 9.35 (чисельник)

№ з/п	Назва теми лабораторної роботи	Дата	Кількість годин / бали
1	Лабораторна робота 1 Аналіз якості лимонної кислоти (С. 272-279) *	19.02.2026, 05.03.2026	4 / 8 балів ** , 2 бали *** , *****
2	Лабораторна робота 2 Аналіз якості субстанції сахарину розчинного (С. 295-300) *	19.03.2026, 02.04.2026	4 / 8 балів, 2 бали
3	Лабораторна робота 3 Аналіз якості харчового ароматизатора (С. 306-310) *	16.04.2026, 30.04.2026	4 / 8 балів, 2 бали
4	Лабораторна робота 4 Аналіз якості синтетичного харчового барвника (С. 311-314) *	14.05.2026	2 / 8 балів, 2 бали
Разом			14

Примітки:

* – Воробйова В.І., Чигиринець О.Е., Пилипенко Т.М., Хрокало Л.А., Єфімова В.Г. Технічний аналіз харчових добавок та косметичних продуктів: підручник для студ. спеціальності 161 «Хімічні технології та інженерія», освітньо-професійної програми «Хімічні технології косметичних засобів та харчових добавок»; КПІ ім. Ігоря Сікорського. Київ : КПІ ім. І. Сікорського, 2020. 345 с. (ПІДРУЧНИК Є НА СТОРІНЦІ В MOODLE).

** – Оформлення та аналіз л/р: виділення головного матеріалу л/р, відео до теми л/р, 1 стаття за відповідною тематикою л/р або на українській, або на англійській мові,; їх 4: **10 балів** за л/р: **1 атестація – за 1 л/р, 8 балів; 2 атестація – за 1 л/р, 8 балів.**

*** – проходження тестів до відповідної теми лабораторної роботи: **2 бали** за тест (див. в табл.).

**** – **У РАЗІ ВІДСУТНОСТІ ЗДОБУВАЧА НА ПАРІ ДО ВІДПОВІДНОЇ ТЕМИ ЛАБОРАТОРНОЇ РОБОТИ ДОДАТКОВО СКЛАСТИ 20 ТЕСТІВ та НАДІСЛАТИ НА ПОШТУ.**

Лектор

к.б.н., доцент кафедри хімії, в.о. зав. кафедри хімії

Вікторія ГЕНЧЕВА