

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.ДВ.02.02 Пищевые и биологически активные  
добавки

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

Губаненко Г.А.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель преподавания дисциплины получение знаний о функциональных группах пищевых добавок и видах биологически активных добавок, формирование практических навыков по совершенствованию технологического процесса производства пищевой продукции с использованием пищевых и биологически активных добавок в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- изучение нормативных и законодательных документов, регламентирующих применение пищевых и биологически активных добавок в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- изучение требований безопасности по применению пищевых и биологически активных добавок в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- овладение способами подбора пищевых добавок для формирования качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- совершенствование технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с использованием биологически активных добавок.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-6: Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	
ПК-6.1: Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических	законодательные и нормативные документы, регламентирующие применение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; требования к безопасности применения пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых

<p>регламентов к видам пищевой продукции</p>	<p>продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов</p> <p>использовать законодательные и нормативные документы, регламентирующие безопасность применения пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>выбирать и применять пищевые и биологически активные добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>методами проведения стандартных испытаний по определению качественного и количественного содержания пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств в составе продукции общественного питания массового изготовления, специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1. Обеспечение безопасности использования пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств</b>									
	1. Классификация и функциональные свойства пищевых добавок, технологических вспомогательных средств	2							
	2. Классификация и функциональные свойства пищевых добавок, технологических вспомогательных средств							4	
	3. Законодательные и нормативные документы, регламентирующие применение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							4	
<b>2. Практические аспекты выбора и применения пищевых добавок, технологических вспомогательных средств при</b>									
	1. Практические аспекты выбора и применения красителей при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							6	

2. Практические аспекты выбора и применения подсластителей при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			1					
3. Практические аспекты выбора и применения подсластителей при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							6	
4. Практические аспекты выбора и применения гелеобразователей и загустителей при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	2							
5. Практические аспекты выбора и применения гелеобразователей и загустителей при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							8	
6. Практические аспекты выбора и применения ароматизаторов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							8	
7. Практические аспекты выбора и применения консервантов и антиоксидантов при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							8	
<b>3. Применение комплексных пищевых добавок при производстве продукции общественного питания массового изготовления и</b>								

1. Особенности применения комплексных пищевых добавок при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			1					
2. Особенности применения комплексных пищевых добавок при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							8	
<b>4. Научные и практические аспекты применения биологически активных добавок при производстве продукции</b>								
1. Особенности применения биологически активных добавок при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			2					
2. Особенности применения биологически активных добавок при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов							8	
Всего	4		4				60	



## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Голубев В. Н., Чичева-Филатова Л. В., Шленская Т. В. Пищевые и биологически активные добавки: учебник для вузов(М.: Academia).
2. Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации(СПб.: ГИОРД).
3. Смирнов Е. В. Пищевые красители: справочник(СПб.: Профессия).
4. Нечаев А. П., Кочеткова А. А., Зайцев А. Н. Пищевые добавки: учебник для вузов(М.: Колос).
5. Болотов В. М., Нечаев А. П., Сарафанова Л. А. Пищевые красители: классификация, свойства, анализ, применение(СПб.: ГИОРД).
6. Смирнов Е. В. Пищевые ароматизаторы: справочник(СПб.: Профессия).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. К перечню используемого программного обеспечения относятся следующие лицензионные программы:
2. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лицензиат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
3. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лицензиат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
4. 9.1.3 Антивирус: ESETNOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лицензиат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лицензиат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
5. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
6. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания.–Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. - Электронно-библиотечная система elibrary[Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000].– Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
7. - База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа:<http://normacs-ural.com/>

## **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных\* помещений и помещений для самостоятельной работы      Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,  
№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2      Специализированная мебель,  
доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07 кабинет санитарии и гигиены

ул. Лиды Прушинской, зд.2      Специализированная мебель,  
доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер IntelCore 2 Duo E7300в сборе – 13 шт.,  
концентратор Asogr

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2      Специализированная мебель; МФУ KyoceraTASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер FoxconnTLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок IntelCeleronD-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N -3шт.;КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 2 шт.;ПринтерHPLaserJet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель,  
доска учебная, доска Magnetoplan CC 180\*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274\*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQSP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.

