

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

очная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

д-р техн. наук, профессор, Губаненко Г.А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» является получение необходимых теоретических и практических знаний, направленных на усовершенствование технологического процесса производства продукции питания с использованием пищевых и биологически активных добавок для расширения ассортимента продукции питания различного назначения.

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 питания;

- токсиколого-гигиеническая оценка, гигиеническая регламентация и безопасность применения пищевых и биологически активных добавок в производстве продукции питания;

- овладение механизмами воздействия пищевых и биологически активных добавок и формирования качества продукции питания;

- совершенствование технологического процесса производства продукции питания с использованием пищевых и 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
ПК-6: Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
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 регламентов к видам пищевой	законодательные и нормативные документы, регламентирующие вопросы обеспечения качества и безопасности использования пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, биологических активных веществ при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции использовать требования законодательных и

продукции	<p>нормативных документов, регламентирующих вопросы обеспечения качества и безопасности использования пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, биологических активных веществ при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</p> <p>навыками применения пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, биологических активных веществ при производстве продукции общественного питания массового изготовления и 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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	0,89 (32)	
занятия лекционного типа	0,44 (16)	
практические занятия	0,44 (16)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,11 (40)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

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
1. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам и их									
	1. Классификация и функциональные свойства пищевых добавок, технологических вспомогательных средств.	1							
	2. Нормативные и технические документы, регламентирующие применение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств.							4	
	3. Практические подходы к подбору и применению красителей при производстве пищевой продукции	1							
	4. Практическая работа 1 Нормативные и технические документы, регламентирующие применение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств.			1					

5. Нормативные и технические документы, регламентирующие применение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств.							4	
2. Практические подходы к подбору и применению пищевых добавок, технологических вспомогательных средств при								
1. Практические подходы к подбору и применению подсластителей при производстве пищевой продукции	2							
2. Практическая работа 2 Круглый стол: Практические подходы к подбору и применению красителей при производстве пищевой продукции			1					
3. Практические подходы к подбору и применению красителей.							6	
4. Практические подходы к подбору и применению гелеобразователей и загустителей при производстве пищевой продукции	2							
5. Практическая работа 3 Круглый стол: Практические подходы к подбору и применению подсластителей при производстве пищевой продукции			2					
6. Практические подходы к подбору и применению подсластителей.							6	
7. Практические подходы к подбору и применению ароматизаторов при производстве пищевой продукции	2							
8. Практическая работа 4 Круглый стол: Практические подходы к подбору и применению гелеобразователей и загустителей при производстве пищевой продукции			2					
9. Практические подходы к подбору и применению гелеобразователей и загустителей							4	

10. Практические подходы к подбору и применению консервантов при производстве пищевой продукции	2							
11. Практическая работа 5 Круглый стол: Практические подходы к подбору и применению ароматизаторов при производстве пищевой продукции			2					
12. Практические подходы к подбору и применению ароматизаторов							4	
13. Практическая работа 6 Практические подходы к подбору и применению консервантов при производстве пищевой продукции			2					
3. Применение комплексных пищевых добавок при производстве пищевой продукции								
1. Применение комплексных пищевых добавок при производстве пищевой продукции	2							
2. Практическая работа 7 Применение комплексных пищевых добавок при производстве пищевой продукции			2					
3. Применение комплексных пищевых добавок при производстве пищевой продукции							4	
4. Применение комплексных пищевых добавок при производстве мучных кондитерских изделий	2							
5. Практическая работа 8 Применение комплексных пищевых добавок при производстве мучных кондитерских изделий			2					
6. Применение комплексных пищевых добавок при производстве мучных кондитерских изделий							4	
4. Научные основы применение биологически активных добавок при производстве пищевой продукции								
1. Особенности применения биологически активных добавок в производстве продукции питания	2							

2. Практическая работа 9 Особенности применения биологически активных добавок в производстве продукции питания			2					
3. Научные основы применение биологически активных добавок при производстве пищевой продукции							4	
Всего	16		16				40	

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. Смирнов Е. В. Пищевые красители: справочник(СПб.: Профессия).
3. Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок в молочной промышленности(СПб.: Профессия).
4. Смирнов Е. В. Пищевые ароматизаторы: справочник(СПб.: Профессия).
5. Губаненко Г. А., Струпан Е. А. Пищевые и биологически активные добавки: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62.01 «Технология организации ресторанного дела»] (Красноярск: СФУ).

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. 1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
5. 4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
6. 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 eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
5. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
6. - Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2 Оснащенность: 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 Оснащенность: Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorn

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2 Оснащенность: Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 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 - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 Оснащенность: 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 BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.