

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

ФТД.04 Биологически активные вещества растительного
происхождения в производстве пищевой продукции
наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания

Форма обучения

очная

Год набора

2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

док.техн.наук, Профессор, Струпан Екатерина Анатольевна

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Биологические активные вещества растительного происхождения в производстве пищевой продукции» является приобретение студентами теоретических и практических знаний по вопросам технологических добавок, необходимых в исследовательской, проектной и производственной деятельности в области технологии продуктов питания, дать студентам теоретические знания и практические навыки для формирования специалистов, способных самостоятельно принимать решения по целесообразности, допустимости, использования пищевых «Биологических активных веществ растительного происхождения в производстве пищевой продукции», необходимости контроля их качества, влиянию на структуру питания, продолжительности хранения как биологически активных веществ растительного происхождения в производстве пищевой продукции, так и продуктов, полученных с их применением.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи изучения дисциплины необходимо раскрыть на основе изложенных требований к формированию компетенций изложенных в ФГОС ВО которыми должны обладать студенты.

В ходе изучения курса решаются следующие задачи:

* приобретение навыков по эффективной организации осуществления входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля качества готовой продукции; сертификационных испытаний сырья и готовой продукции;

*изучение методов, средств испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции;

*получение знаний и привитие навыков в области анализа состояния и динамики показателей качества соответствующего сырья и готовой продукции с использованием необходимых методов и средств использования;

*ознакомить студентов с целями, формами и методами использования биологически активных веществ растительного происхождения в производстве пищевой продукции, формированием товарного предложения этой продукции, пищевым законодательством в отношении БАВ.

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-2: Способен проводить исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых

веществах и энергии	
<p>ПК-2.2: Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p>	<p>состав и свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микронутриентов, технологические добавки, улучшители, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохраняя их качества и выработки готовых изделий</p> <p>проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микронутриентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> <p>определенными свойствами, сохранения качество и выработку готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии.</p>
<p>ПК-5: Способен к разработке новых технологических решений, технологий, новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с использованием современных видов оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
<p>ПК-5.2: Разрабатывать новые технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>разрабатывать новые технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>технологиями с использованием новых видов оборудования и новые виды 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:	0,61 (22)	
занятия лекционного типа	0,17 (6)	
лабораторные работы	0,44 (16)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1,39 (50)	
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. Раздел 1.									
	1. Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-и микронутриентов ,технологических добавок и улучшителей выполняющих технологические функции.	1							
	2. Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-и микронутриентов ,технологических добавок и улучшителей выполняющих технологические функции.							8	
	3. Придания пищевым продуктам определенных свойств с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах	1							

4. Придания пищевым продуктам определенных свойств с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах							6	
5. Биотехнологические процессы консервирования растительного сырья					4			
6. Биотехнологические процессы консервирования растительного сырья							6	
7. Исследование влияния пищевой добавки Е-162 на качество выпеченного теста					4			
8. Исследование влияния пищевой добавки Е-162 на качество выпеченного теста							6	
2. Раздел 2.								
1. Новые технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования.	2							
2. Новые технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования.							6	
3. Новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специальных пищевых продуктов	2							
4. Новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специальных пищевых продуктов							6	
5. Анализ сырья растительного происхождения в производстве пищевой продукции для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий					4			

6. Анализ сырья растительного происхождения в производстве пищевой продукции для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий							6	
7. Производство кондитерских изделий из растительного сырья с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах					4			
8. Производство кондитерских изделий из растительного сырья с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах							6	
Всего	6				16		50	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Сарафанова Л. А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации(СПб.: ГИОРД).
2. Дмитриев А. Д. Биохимия(Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К").
3. 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):

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

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)