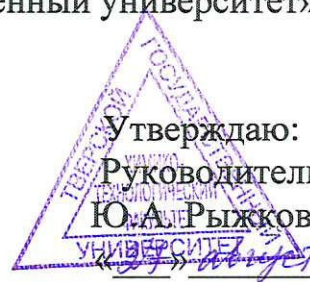


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП:
Ю.А. РЫЖКОВ
«07» июня 2020 г.



Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

**МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ТЕСТИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ И
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК**

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 4 курса очной формы (2, 3 курса заочной формы) обучения

Составитель:

к.б.н., доц. Парфентьева Н.В.

ст.преп. Лихуша П.С.



Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Методы определения и тестирования пищевых и биологически активных добавок

2. Цели и задачи дисциплины

«Пищевые и биологически активные добавки» - одна из важнейших теоретических дисциплин, входящих в учебный план подготовки по направлению «Продукты питания из растительного сырья», включающая определенный объем знаний, необходимых для бакалавров и инженеров, специализирующихся в области производства продуктов питания. Дисциплина тесно связана с дисциплинами «Пищевая химия», «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров» и является одной из составляющих цикла общепрофессиональных дисциплин соответствующих государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования. Программа дисциплины составлена в соответствии с современными достижениями науки и имеет своей **целью** формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевые, биологически активные добавки, пищевые улучшители), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медико-биологических требований, а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способности владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий **(ПК-3)**;

- способности использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья **(ПК-5)**;

- готовности обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка **(ПК-8)**;

- готовности выполнить работы по рабочим профессиям **(ПК-11)**.

Полученные при изучении настоящего курса знания позволят обеспечить подготовку специалистов в области технологии продуктов питания, отвечающих международным требованиям и способных решать самые сложные задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий получения безопасных продуктов питания для всех групп населения.

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Методы определения и тестирования пищевых и биологически активные добавки» включена в вариативную часть Модуля 3. Дисциплины, формирующие ПК-компетенции, блока дисциплин по выбору учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» .

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: **5** зачетных единиц, 180 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 36 часов, лабораторные работы 36 часов, **самостоятельная работа:** 72 часов, 36 час. (контроль)

Заочная форма обучения: 5 зачетных единиц, 180 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 155 часов, 9 час. (контроль)

По **2013 году набора** заочная форма обучения: **7** зачетных единиц, 252 академических часа, **в том числе контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, **самостоятельная работа:** 227 часов, 9 час. (контроль).

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| <p align="center">Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)</p> | <p align="center">Планируемые результаты обучения по дисциплине</p> |
|--|---|
| <p>способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);</p> | <p>ВЛАДЕТЬ: навыками анализа пищевых и биологически активных добавок; УМЕТЬ: применять пищевые и биологически активные добавки и улучшители в технологии продуктов питания; ЗНАТЬ: классификацию пищевых добавок: пищевые красители, цветорегулирующие материалы, загустители, гелеобразователи, пищевые поверхностно-активные вещества, вещества определяющие вкус и аромат продуктов питания (ароматизаторы, подсластители, усилители вкуса и аромата), вещества, обеспечивающие сохранность продуктов питания (консерванты, антиоксиданты), технологические улучшители;</p> |
| <p>способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);</p> | <p>ВЛАДЕТЬ: навыками анализа, делать правильные выводы о полученных результатах при применении пищевых и биологически активных добавок УМЕТЬ: анализировать, делать правильные выводы о полученных результатах при применении пищевых и биологически активных добавок; ЗНАТЬ: роль биологически активных веществ в питании, способы их внесения, превращения в технологическом потоке.</p> |
| <p>готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);</p> | <p>ВЛАДЕТЬ: навыками анализа, делать правильные выводы о полученных результатах при применении пищевых и биологически активных добавок УМЕТЬ: анализировать, делать правильные выводы о полученных результатах при применении пищевых и биологически активных добавок ЗНАТЬ: взаимосвязь состава, строения микроингредиентов, виды их взаимодействия с другими компонентами пищевых систем.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11).</p> | <p>ВЛАДЕТЬ: методами организации производственной деятельности отдельных участков тех. линий по производству пищевых продуктов; основами методов управления персоналом; УМЕТЬ: скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; ЗНАТЬ: требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта; условия и сроки хранения изделий на предприятии</p> |
|--|---|

6. Форма промежуточной аттестации

Очная форма: экзамен в 7 семестре

Заочная форма: экзамен на 3 курсе.

По 2013 году набора заочная форма: экзамен на 3-ем курсе.

7. Язык преподавания русский.