Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«_25_» _____03_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.01 ПИЩЕВЫЕ И ДИЕТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

(шифр, название практики)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Пищевые и диетические добавки» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Корнийчук В.Г., к.т.н., доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф.Коршуновой

Протокол « 24» февраля 2026 г. № 26
Зав. кафедрой ТОППП имени А.Ф. Коршуновой

_____К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И. В. Кощавка

«__24_» ____02_____ 2026 г.

Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол «25» 02 2026 г. №8

Председатель_____ Л.В. Крылова

© Корнийчук В.Г., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателей</td><td rowspan="2">Направление подготовки, профиль, образовательная программа высшего образования</td><td colspan="3">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td colspan="2">очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц–3</td><td rowspan="3">19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td><td colspan="3" rowspan="3">Часть формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.06.01 «Пищевые и диетические добавки»</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 2</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Индивидуальные научно-исследовательские задания:

Подготовка докладов, рефератов и научных статей по приведенной тематике</td><td rowspan="6"></td><td colspan="3">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td colspan="2">4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="3">Семестр</td></tr>
<tr><td colspan="2">7-й</td><td>Летняя сессия</td></tr>
<tr><td colspan="3">Лекции</td></tr>
<tr><td colspan="2">16 час.</td><td>6</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов - 72</td><td rowspan="2"></td><td colspan="3">Практические, семинарские</td></tr>
<tr><td colspan="2">14 час.</td><td>6</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,7
самостоятельной работы – 2,3</td><td rowspan="6">Образовательная программа высшего образования

Бакалавриат</td><td colspan="3">Лабораторные</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="3">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">40,95</td><td>56,85час.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

*** для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 30/40,95
для заочной формы обучения – 12/56,85

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: приобретение знаний об особенностях использования пищевых добавок в технологиях продуктов питания и их безопасности, путей корректировки нутриентного состав пищевых рационов с помощью диетических добавок.
Задачи дисциплины: изучение ассортимента и классификации пищевых и диетических добавок, которые используют в производстве пищевой продукции, определение нормативно-правовой базы, регламентирующей применение добавок в разных странах, особенностей проведения токсиколого-гигиенической оценки пищевых добавок. Изучение видов и свойств пищевых добавок, их характеристик и особенностей использования.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Пищевые и диетические добавки» относится к части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Дисциплина формирует базовые профессиональные знания, необходимые для понимания процесса производства пищевой продукции с новыми технологическими свойствами, сроками хранения, пищевой и биологической ценностью. Обучающиеся получают знания о группах пищевых и диетических добавок, их ассортименте, свойствах, которые реализуются в пищевых системах.

Освоение дисциплины «Пищевые и диетические добавки» обучающимися, базируется на знаниях полученных при изучении химии, безопасности жизнедеятельности, пищевых технологий, физико-химических основ технологии продуктов питания, товароведении продовольственных товаров.

Знания о технологических свойств пищевых продуктов, условий и сроков их хранения позволяет спроектировать новые технологии продуктов с заданными свойствами, обосновать возможность использования различных пищевых добавок.

Дисциплина «Пищевые и диетические добавки» является предшествующей для таких дисциплин как: «Технология отрасли», «Санитария и гигиена», «Стандартизация, метрология, сертификация». А также знания и умения, полученные в результате освоения дисциплины «Пищевые и диетические добавки» являются необходимыми для прохождения производственной и преддипломной практик, выполнения курсовых проектов и написания выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-$_{1ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- правила работы с законодательной и нормативной базой по использованию пищевых и диетических добавок;
- базисные регламенты, токсиколого-гигиенические оценки пищевых добавок;
- классификацию пищевых добавок;
- направления использования пищевых добавок в технологиях продуктов питания;
- классификацию диетических добавок;

уметь:

- использовать полученные знания для создания новых продуктов питания
- применять современные требования к организации питания детей разного возраста.

владеть:

- навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой нической документацией.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Законодательная и нормативная базы, регламентирующие использование пищевых и диетических добавок

Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок

Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок

Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок

Смысловой модуль № 2 Классификация и характеристика пищевых добавок

Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов

Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов

Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья

Смысловой модуль № 3 Классификация и характеристика диетических добавок

Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики.

Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СРС[5]		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Методы моделирования технологических процессов												
Тема1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок	13	2	2			5	8	1	1			6
Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок	13	2	2			5	8	1	1			6
Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок	13	2	2			5	8	1	1			6
Вместе по смысловому модулю 1	27	6	6			15	24	3				18
Смысловой модуль 2.Статическая оптимизация												
Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов	12	2	1			4	7	1	1			6
Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	12	2	1			4	6					6
Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов	12	1	2			4	6					6

Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья	11	1	2			3	7	1	1			6
Вместе по смысловому модулю 2	27	6	6			15	26	2	2			24
Смысловой модуль 3. Оптимизация функции нескольких переменных												
Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики	10	2	1			5	8,55					8,55
Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики	10,55	2	1			5,95	8,3	1	1			6,3
Вместе по смысловому модулю 3	16,95	4	2			10,95	21,85	6	1			14,85
Катт					**0,8**						**0,9**	
СР												
СРэк												
КЭ												
Катэк					**0,25**						**0,25**	
Контроль											**2**	
Всего часов	**72**	**16**	**14**		**1,05**	**40,95**	**72**	**6**	**6**		**3,15**	**56,85**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа;
6. ИНИР – индивидуальная научно-исследовательская работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения

1	Изучение состояния здоровья населения в связи с характерными особенностями питания	2	1
2	Изучение фактического питания населения	2	1
3	Пищевые красители	2	1
4	Основные критерии безопасности пищевых добавок. Эмульгаторы. Стабилизаторы	1	1
5	Пенообразователи. Загустители. Гелеобразователи	1	
6	Пищевые кислоты	2	
7	Ароматизаторы. Подсластители	2	1
8	Определение консервантов в пищевых продуктах	1	
9	Пеногасители. Разрыхлители	1	1
10	Всего	14	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
Учебным планом не предусмотрены			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	**заочная форма обучения**
1	Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок	5	6
2	Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок	5	6

3	Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок	5	6
4	Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов	4	6
5	Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	4	6
6	Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов	4	6
7	Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья	3	6
8	Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики	5	8,55
9	Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики	5,95	6,3
	Всего по курсу	**40,95**	**56,85**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:
1) для слабовидящих:
- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
2) для слабослышащих:
- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен проводится в устной форме.
При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа. Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:
1) для слабовидящих:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.
2) для слабослышащих:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализированы по видам работ в оценочных материалах по дисциплине (утверждены на заседании кафедры).

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения [1]

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	за одну работу	всего
Текущий контроль: - выполнение, оформление и защита практических работ №1-9; - тестирование (содержательный модуль №1); - тестирование (содержательный модуль №2); - тестирование (содержательный модуль №3); *При недоборе баллов* студенты могут: - подготовить рефераты (доклады, эссе) по выбранной теме; - тезисы на конференции; - участие в олимпиаде, статьи и др.	8 8 10 10 5-15	72 8 10 10
Промежуточная аттестация	зачёт	100
Итого за семестр	100	

Примечание. 1 - В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	за одну работу	всего
Текущий контроль: - тестирование (содержательный модуль №1); - тестирование (содержательный модуль №2); - тестирование (содержательный модуль №3); *При недоборе баллов* студенты могут: - подготовить рефераты (доклады, эссе) по выбранной теме; - тезисы на конференции; - участие в олимпиаде, статьи и др.	 32 34 34 5-15	 32 34 34
Промежуточная аттестация	зачёт	100
Итого за семестр	100	

Вопросы для проведения зачета по дисциплине «Пищевые и диетические добавки»

1.Обоснование взаимосвязи питания и жизнедеятельности человека.
2.Анализ современных тенденций в питании.
3.Болезни, зависящие от питания.
4.Государственная политика в области питания.
5.Влияние технологического процесса на пищевую ценность кулинарной продукции.
6.Процесс разработки технологии продуктов нового поколения.
7.Направление развития новых технологий продуктов питания:
- органические продукты питания
-ГМО-продукты
-продукты молекулярной технологии
-SPA и Wellness питания
-экогастрономия
8.Законодательная база в области пищевых добавок.
9.Классификация пищевых добавок.
10.Перспективы использования пищевых добавок в технологиях.
11.Направления использования пищевых добавок (примеры).
12.Характеристика вкусоароматизаторов.
13.Вкусоароматические добавки.
14.Усилители вкуса и аромата.
15.Подсластители и сахарозаменители.
16.Классификация веществ для регулирования консистенции продуктов:
-эмульгаторы
-пенообразователи
-стабилизаторы
-наполнители
17.Консерванты в пищевых технологиях.
18.Характеристика способов консервирования.
19.Определение содержания консервантов в продуктах.
20.Принципы действия консервантов:
-антимикробное действие
-применение консервантов с физическими приемами
-химическая стабильность консервантов
21.Принцип подбора консервантов для пищевой системы.
22.Ассортимент и характеристика консервирующих веществ (соль,CO_2, нитриты, SO_2, сахароза, этанол, кислоты, дым, фосфаты, антибиотики, пряности).
23.Использование красителей в пищевых технологиях:
-натуральные пищевые красители
-неорганические красители
24.Анализ использования красителей.
25.Вещества, ускоряющие технологический процесс:
-регуляторы кислотности
-пеногасители и антивспенивающие агенты
-разрыхлители
-катализаторы гидролиза белков, углеводов, жиров
26. Вещества, облегчающие технологический процесс:
-осветлители

-экстрагенты
-растворители, разбавители
-средства для капсулирования
-разделители
-осушители
-охлаждающие агенты
-пропелленты
27.Пряности и приправы как пищевые добавки.
28.Классификация пряностей.
29.Характеристика классических пряностей.
30.Пряные смеси.
31.Традиционные пряности в украинской кухне.
32.Правила использования и хранения пряностей.
33.Диетические добавки, понятия и классификация:
-нутрицевтики и их функциональная роль
-парафармацевтики, их профилактическая роль
-эубиотики (пробиотики) добавки с живыми микроорганизмами.
Примечание. По каждому вопросу привести примеры нахождения ПДД. Их назначение, допустимые дозы, роль и значение для технологического процесса.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									Сумма, балл
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100
10	10	10	10	10	10	10	10	20	
30			40				30		

Т1, Т2,Т3 – темы смыслового модуля №1;
Т4, Т5, Т6, Т7 – темы смыслового модуля №2;
Т8, Т9 – темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей

75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 -15%)
60-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие, знания материала, но со значительным количеством недостатков, что удовлетворяет минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу, недостаточные для удовлетворительной оценки и требуют дополнительного изучения материала и повторной аттестации

13. РЕКОМЕНДОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Коршунова, А. Ф.Пищевые и диетические добавки [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технолог. продукции и организация обществен. питания", специализации «Технолог. в ресторан. хоз-ве», оч. и заоч. формы обучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018. - 315с. ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная

1. Левченко М.Н. Технология диетической продукции [Электронный ресурс] : опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2016. 130с. ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Насонова, Н. В. Пищевые и биологически активные добавки: учебное-методическое пособие /. Н. В. Насонова ; О. П. Задачина ; А. Н. Васюкова. – Благовещенск : Изд-во Дальневосточного ГАУ, 2016 – 73 с.

3. Лукин, А.А. Пищевые, функциональные добавки и белковые препараты в технологии продуктов питания: учебное пособие / А.А. Лукин, Е.И. Щербакова, Г.Б. Хамраева. – Челябинск: Издательский

центр ЮУрГУ, 2020. – 152 с.

Электронные ресурсы:

1. Коршунова А.Ф. Пищевые и диетические добавки [Электронный ресурс] : метод. рекомендации по изучению курса и выполнению ИЗС для студ. направления подготовки 6.051701 „Пищ. технол. и инженерия” специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова, В. Е. Лёвкина ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. в ресторан. хоз-ве. ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2015. ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Коршунова А.Ф. Диетическое и лечебно-профилактическое питание [Электронный ресурс] : метод. указ. для выполнения в диплом. проекте раздела "Орг. диет. лечеб.-профилакт. питания в предприятии" для студ. фак. питания спец. 7.091711 и "Оборуд. перераб. и пищевых пр-в" спец. 7.090221 / А.Ф. Коршунова, Л.Я. Семенова; ДонГУЭТ им. М.Туган-Барановского, каф. технологии питания . ─ Донецк, 2005. ─ 1 дискета.

3. Полякова А.В. Пищевые и диетические добавки. Дистанционный курс в системе Moodle, 2019г.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru**.** – Загл. с экрана.

9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Пищевые и диетические добавки» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционная аудитория 3301, мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран, визуальное сопровождение лекций.

Преподаватель имеет возможность проводить лекции, презентации, лекции-конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения. Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по всем темам, наборы слайдов, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация рабочей программы по дисциплине «Пищевые и диетические добавки» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется доцентом кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой кандидатом технических наук Корнийчук В.Г.

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Корнийчук Владимир Григорьевич	На условиях внутреннего совместительства	Должность - доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, Специальность Основные процессы химических производств и химическая кибернетика, Квалификация инженер химик-технолог, диплом кандидата наук ТН № 108959 по специальности 05.17.08 – Процессы и аппараты химических технологий Доцент-аттестат 12ДЦ № 029232 от 23.12.2011г	1. Удостоверение о ПК № 612400039021, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 2. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 3Удостоверение ПК 183103168757 «Разработка и внедрение ХАССП на предприятиях производящих пищевую продукцию», 48 часов, ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет» 29 мая 2024 год Г. Ижевск 4. Справка о прохождении стажировки №24/с, 27.12.2024

				Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 13.12.2024 - 27.12.2024

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.06.01 ПИЩЕВЫЕ И ДИЕТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать:

- правила работы с законодательной и нормативной базой по использованию пищевых и диетических добавок;
- базисные регламенты, токсиколого-гигиенические оценки пищевых добавок;
- классификацию пищевых добавок;
- направления использования пищевых добавок в технологиях продуктов питания;
- классификацию диетических добавок;

уметь:

- использовать полученные знания для создания новых продуктов питания
- применять современные требования к организации питания детей разного возраста.

владеть:

навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой нической документацией.

компетенции и индикаторы достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*

ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-$_{1ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции; ИДК-$2_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции; ИДК-$3_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ИДК-$4_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Смысловой модуль 1. Законодательная и нормативная базы, регламентирующие использование пищевых и диетических добавок

Тема 1. Нормативные документы по безопасности обращения и использования пищевых и диетических добавок

Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок

Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок

Смысловой модуль № 2 Классификация и характеристика пищевых добавок

Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов

Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов

Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов

Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья

Смысловой модуль № 3 Классификация и характеристика диетических добавок

Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики.

Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики

Форма промежуточной аттестации: зачет

(зачет, экзамен)

Разработчик:

Корнийчук В.Г., к.т.н. _____

(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Антошина К.А., д.э.н., доцент _____

(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*