Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:11:38
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.05.01 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 — 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)

Профиль — Технология мяса и мясопродуктов (наименование)

Факультет — ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс — очная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Пищевые и диетические добавки» для для обучающихся направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов) 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» 03 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–2</td><td rowspan="3">19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td><td colspan="3" rowspan="3">Часть формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.05.01 «Пищевые и диетические добавки</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 2</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Индивидуальные научно-исследовательские задания:

Подготовка докладов, рефератов и научных статей по приведенной тематике</td><td rowspan="9"></td><td colspan="3">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td colspan="2">4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td colspan="3">Семестр</td></tr>
<tr><td colspan="2">8-й</td><td>Зимняя сессия</td></tr>
<tr><td colspan="3">Лекции</td></tr>
<tr><td colspan="2">30 час.</td><td>6</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов - 72</td><td colspan="3">Практические, семинарские</td></tr>
<tr><td colspan="2">18 час.</td><td>6</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4
самостоятельной работы – 1,9</td><td rowspan="8">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">22,25</td><td>56,85 час.</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 – 48/22,25
для заочной формы обучения – 12/55865

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.05.01 «Пищевые и диетические добавки» относится к части формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. 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-2. Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК -$1_{ПК-2}$ Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК -$2_{ПК-2}$ Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК -$3_{ПК-2}$ Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике

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	8	4	2			2	8	1	1			6
Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок	8	4	2			2	8	1	1			6
Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок	8	4	2			2	8	1	1			6

Вместе по смысловому модулю 1	24	12	6			6	24	3	3			18
Смысловой модуль 2.Статическая оптимизация												
Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов	7	3	2			2	8	1	1			6
Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	7	3	2			2	6					6
Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов	7	3	2			2	6					6
Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья	7	3	2			2	8	1	1			6
Вместе по смысловому модулю 2	28	12	8			8	28	2	2			24
Смысловой модуль 3. Оптимизация функции нескольких переменных												
Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики	9	3	2			4	7					7
Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики	9,25	3	2			4,25	9,85	1	1			7,85
Вместе по смысловому модулю 3	18,25	6	4			8,25	16,85	6	1			14,85
Катт					**1,5**						**0,9**	
СР												
СРэк												
КЭ												
КЭ												
Каттек					**0,25**						**0,25**	
Контроль											**2**	
Всего часов	**72**	**30**	**18**		**1,75**	**22,25**	**72**	**6**	**6**		**3,155**	**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	2	1
5	Пенообразователи. Загустители. Гелеобразователи	2	
6	Пищевые кислоты	2	
7	Ароматизаторы. Подсластители	2	1
8	Определение консервантов в пищевых продуктах	2	
9	Пеногасители. Разрыхлители	2	1
10	Всего	18	6

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	1	6

	добавок		
2	Тема 2. Типы классификаций пищевых добавок	1	6
3	Тема 3. Токсиколого-гигиеническая оценка пищевых добавок. Критерии безопасности пищевых и диетических добавок	1	6
4	Тема 4. Добавки, улучшающие внешний вид продуктов	1	6
5	Тема 5. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов		6
6	Тема 6. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов		6
7	Тема 7. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья	1	6
8	Тема 8. Понятие и классификация диетических добавок. Нутрицевтики	4	7
9	Тема 9. Биологически активные добавки. Парафармацевтики. Эубиотики	4,25	7,85
	Всего по курсу	22,25	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.	10 3 3 4 5-15	90 3 3 4
Промежуточная аттестация	Зачет	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.	 10 15 15 5-15	 10 15 15
Промежуточная аттестация	Зачет	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

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									**Сумма в**
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3			**баллах**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100
10	10	10	10	10	15	10	10	15	

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1.
Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2.
Т5, Т6 – темы смыслового модуля №3.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

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

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация рабочей программы по дисциплине «Пищевые и диетические добавки» для обучающихся направления подготовки 19.03.03 Технология продукции и из сырья животного происхождения 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	Удостоверение о ПК № 612400039021, 27.10.2023 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 17.09.2024 - 19.09.2024 2. Удостоверение о ПК №612400044055, 19.09.2024 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 24.10.2023 - 27.10.2023 3. Удостоверение 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.05.01 ПИЩЕВЫЕ И ДИЕТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов)

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-2. Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК -1$_{ПК-2}$ Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК -2$_{ПК-2}$ Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК -3$_{ПК-2}$ Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике

Наименование смысловых модулей и тем у 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

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)*