

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

**Новомосковский институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский химико-технологический университет
имени Д.И. Менделеева»**

УТВЕРЖДАЮ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.08.ДВ.02.02 Пищевые и биологически активные добавки

Направление подготовки: 18.03.01 «Химическая технология»

Направленность (профиль): «Химическая технология органических веществ»

Квалификация: бакалавр

Форма обучения заочная

Новомосковск - 2022

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативные документы, используемые при разработке основной образовательной программы

Нормативную правовую базу разработки рабочей программы дисциплины составляют:

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с учетом дополнений и изменений);

Федеральный закон от 31.07.2020 г №304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся»;

«Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специализации, программам магистратуры», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г N 301;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) (ФГОС-3++) по направлению подготовки 18.03.01 Химическая технология, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 7 августа 2020 г. № 922(Зарегистрировано в Минюсте России 19 августа 2020 г. N 59336);

Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 885/390 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный N 59778);

Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса (утверждены заместителем Министра образования и науки РФ А.А. Климовым от 08.04.2014 № АК-44/05вн)

Устав ФГБОУ ВО РХТУ им. Д.И. Менделеева;

Положение о Новомосковском институте (филиале) РХТУ им. Д.И. Менделеева.

Локальные нормативные акты Новомосковского института (филиала) РХТУ им. Д.И. Менделеева.

Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специализации, программам магистратуры в НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева, принятым решением Ученого совета НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева от 30.10.2019;

Положения об электронной информационно-образовательной среде Новомосковского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева»

Основная профессиональная образовательная программа (далее – Программа, ОПОП) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 18.03.01 Химическая технология, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 7 августа 2020 г. № 922(Зарегистрировано в Минюсте России 19 августа 2020 г. N 59336) (ФГОС ВО), рекомендациями Учебно-методической комиссии НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева и накопленным опытом преподавания дисциплины кафедрой «Химическая технология органических веществ и полимерных материалов» НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева (далее – Институт). Программа рассчитана на изучение дисциплины в течение двух семестров.

Контроль успеваемости студентов ведется по принятой в Институте системе.

Рабочая программа дисциплины может быть реализована с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий полностью или частично.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины является формирование необходимых теоретических знаний о пищевых и биологически активных добавках

Задачи изучения дисциплины:

- получение знаний о классификации пищевых добавок;
- получение знаний о составе пищевых и биологически активных добавок, их роли в пищевых технологиях и питании;
- получение знаний о способах получения пищевых и биологически активных добавок.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина **Б1.В.ДВ.02.02 Пищевые и биологически активные добавки** относится дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений. Для освоения дисциплины необходимы компетенции, сформированные в рамках изучения следующих дисциплин: «Органическая химия»; «Основы биохимии и биотехнологии».

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение дисциплины направлено на приобретение следующих **компетенций и индикаторов их достижения**:

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК	Основание (профессиональный стандарт, анализ опыта) Обобщенные трудовые функции
Научно-исследовательский тип задач профессиональной деятельности				
Обеспечение контроля работы технологических объектов структурных подразделений	Оборудование, технологические процессы и промышленные системы получения веществ, материалов. Методы и средства диагностики и контроля технического состояния технологического оборудования	ПК-1 Способен осуществлять контроль соблюдения технологических параметров в пределах, утвержденных технологическим регламентом, принимать меры по устранению причин, вызывающих отклонение от норм технологического регламента, обеспечивать подготовку технологического оборудования к проверке и ремонту.	ПК-1.6 Готов использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации выпускаемой продукции, применять элементы экологического анализа в практической работе.	Профстандарт 26.024 Специалист в области биотехнологии биологически активных веществ

Управление технологическими процессами промышленного производства	Оборудование, технологические процессы и промышленные системы получения веществ, материалов. Методы и средства диагностики и контроля технического состояния технологического оборудования	ПК-2 Способен принимать технические решения при разработке технологических процессов, их проведения в рамках регламентов, выявлять и устранять отклонения, выбирать технические средства для измерения базовых параметров техпроцесса, сырья, продукции с учетом экологических аспектов.	ПК-2.1 Способен осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом, использовать современные технические средства для измерения и управления основными параметрами технологических процессов, определения практически важных свойств сырья и продукции.	Профстандарт 26.024 Специалист в области биотехнологии биологически активных веществ
---	--	--	--	---

<p>Осуществление научно-исследовательской деятельности по решению прикладных задач химической технологии</p>	<p>Химические вещества, материалы, химические процессы и явления, источники профессиональной информации, аналитическое исследовательское оборудование</p>	<p>ПК-5 Способен осуществлять проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований, выполнять эксперименты и оформлять результаты исследований и разработок, готовность осуществлять подготовку документации, проектов планов и программ проведения отдельных этапов работ</p>	<p>ПК-5.3 Готов использовать знание химических элементов, соединений и материалов на их основе для решения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам направления подготовки на рынке труда, обобщение зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники в рамках направления подготовки. Профессиональный стандарт 40.011 «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 04.03.2014 № 121 н, Обобщенная трудовая функция. А. Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы. А/02.5. Осуществление выполнения экспериментов и оформления результатов исследований и разработок (уровень квалификации - 5).</p>
--	---	---	--	---

В результате изучения дисциплины студент бакалавриата должен:

Знать:

- классификацию пищевых и биологически активных добавок
- технологию производства ряда пищевых добавок
- свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок

Уметь:

- оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок
- осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом
- решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок

Владеть:

- методами синтеза органических соединений различных классов
- методами анализа органических соединений различных классов
- основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Семестр 10

Вид учебной работы	Объем		в том числе в форме практической подготовки	
	з.е.	акад. ч.	з.е.	акад. ч.
Общая трудоемкость дисциплины	2	72		
Контактная работа - аудиторные занятия:	0,84	6		
Лекции	0,44	4		
Практические занятия (ПЗ)	0,39	2		
Самостоятельная работа	1,16	62		
В том числе:				
Контрольная работа		56		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>				
Подготовка к зачету		6		
Форма контроля:	Зачет			
Контактная работа - промежуточная аттестация		4		

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Всего	ак. часов					Сам. работа
			в т.ч. в форме практ. подг.	Лекции	в т.ч. в форме практ. подг.	Прак. зан.	в т.ч. в форме практ. подг.	
1.	Классификация пищевых и биологически активных добавок	6						6
2.	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов	9		1				8
3.	Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	11,5		1		0,5		10
4.	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов	11		0,5		0,5		10
5.	Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	11,5		1		0,5		10
6.	Биологически активные добавки	11		0,5		0,5		10
7.	Технологические пищевые добавки	8						8

	<i>Контактная работа – промежуточная аттестация</i>						
	ИТОГО	4		4		2	62

6.2. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Классификация пищевых и биологически активных добавок	Назначение и функции пищевых и биологически активных добавок. Основные группы пищевых добавок. Система цифровой кодификации пищевых добавок.
2.	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов	Натуральные и синтетические красители, отбеливатели, фиксаторы окраски.
3.	Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	Вещества, регулирующие консистенцию продуктов. Гелеобразователи, загустители, эмульгаторы, регуляторы pH пищевых систем.
4.	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов	Ароматизаторы, их классификация. Натуральные, идентичные натуральным и искусственные ароматизаторы, их функции. Усилители вкуса и аромата. Интенсивные подсластители и сахарозаменители
5.	Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Консерванты, антиокислители (антиоксиданты).
6.	Биологически активные добавки	Нутрицевтики, парафармацевтики и пробиотики. Витамины, их классификация. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Минеральные вещества, макро-, микро- и ультрамикроэлементы.
7.	Технологические пищевые добавки	Носители, растворители и разбавители. Ферменты и ферментные препараты.

7. СООТВЕТСТВИЕ СОДЕРЖАНИЯ ТРЕБОВАНИЯМ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№	<i>В результате освоения дисциплины студент должен:</i>	Раздел	Раздел	Раздел	Раздел	Раздел	Раздел
		1	2	3	4	5	6
	Знать:						
1	- классификацию пищевых и биологически активных добавок	+	+	+	+	+	+
2	- технологию производства ряда пищевых добавок	+	+	+	+	+	+
3	- свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок	+	+	+	+	+	+
	Уметь:						
4	- оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок	+	+	+	+	+	+
5	- осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом	+	+	+	+	+	+
6	- решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок	+	+	+	+	+	+
	Владеть:						
7	- методами синтеза органических соединений различных классов	+	+	+	+	+	+
8	- методами анализа органических соединений различных классов	+	+	+	+	+	+
9	- основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений	+	+	+	+	+	+

В результате освоения дисциплины студент должен владеть следующими компетенциями и индикаторами их достижения:

	Код и наименование ПК	Код и наименование индикатора достижения ПК						
1	ПК-1. Способен осуществлять контроль соблюдения технологических параметров в пределах, утвержденных технологическим регламентом, принимать меры по устранению причин, вызывающих отклонение от норм технологического регламента, обеспечивать подготовку технологического оборудования к проверке и ремонту.	ПК-1.6. Готов использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации выпускаемой продукции, применять элементы экологического анализа в практической работе.	+	+	+	+	+	+
2	ПК-2. Способен принимать технические решения при разработке технологических процессов, их проведения в рамках регламентов, выявлять и устранять отклонения, выбирать технические средства для измерения базовых параметров техпроцесса, сырья, продукции с учетом экологических аспектов.	ПК-2.1. Способен осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом, использовать современные технические средства для измерения и управления основными параметрами технологических процессов, определения практически важных свойств сырья и продукции.	+	+	+	+	+	+
3	ПК-5. Способен осуществлять проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований, выполнять эксперименты и оформлять результаты исследований и разработок, готовность осуществлять подготовку документации, проектов планов и программ проведения отдельных этапов работ	ПК-5.3. Готов использовать знание свойств химических элементов, соединений и материалов на их основе для решения задач профессиональной деятельности.	+	+	+	+	+	+

8. ПРАКТИЧЕСКИЕ И ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ

12.1. Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Темы практических занятий	Часы
1.	2	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов	
2.	3	Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	0,5
3.	4	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов	0,5
4.	5	Консерванты и антиоксиданты	0,5
5.	6	Биологически активные добавки	0,5

12.1. Лабораторные занятия

Лабораторные занятия по дисциплине не предусмотрены.

12.1. Тематика курсовых проектов (работ), расчетно-графических работ, рефератов и других видов СРС

Самостоятельная работа	Тематика курсовых проектов (работ), расчетно-графических работ, рефератов и др.
Контрольная работа	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гелеобразователи и загустители 2. Эмульгаторы 3. Хлебопекарные улучшители 4. Ароматизаторы 5. Подсластители и сахарозаменители 6. Усилители вкуса и аромата 7. Консерванты и антиокислители 8. Биологически активные добавки 9. Ферментные препараты

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Самостоятельная работа проводится с целью освоения знаний и умений по дисциплине и предусматривает:

- ознакомление и проработку рекомендованной литературы, работу с электронно-библиотечными системами, включая переводы публикаций из научных журналов, цитируемых в базах Web of Science, Scopus, Chemical Abstracts, РИНЦ;
- посещение отраслевых выставок и семинаров;
- участие в семинарах, конференциях, проводимых в Институте по тематике дисциплины;
- подготовку к выполнению контрольной работы по материалу лекционного курса;
- выполнение индивидуального задания
- подготовку к зачету по дисциплине.

Планирование времени на самостоятельную работу, необходимого на изучение дисциплины, студентам надо осуществлять на весь период изучения, предусматривая при этом регулярное повторение пройденного материала. Материал, законспектированный на лекциях, необходимо регулярно дополнять сведениями из литературных источников, представленных в рабочей программе. При работе с указанными источниками рекомендуется составлять краткий конспект материала, с обязательным фиксированием библиографических данных источника.

10. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы представлены в виде отдельного документа – Фонда оценочных средств, являющегося неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины.

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация образовательного процесса регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Язык обучения (преподавания) — русский. Для всех видов аудиторных занятий «час» устанавливается продолжительностью 45 минут. Зачетная единица составляет 27 астрономических часов или 36 академических час. Через каждые 45 мин контактной работы делается перерыв продолжительностью 5 мин, а после двух час контактной работы делается перерыв продолжительностью 10 мин.

Сетевая форма реализации программы дисциплины не используется.

Обучающийся имеет право на зачет результатов обучения по дисциплине, если она освоена им при получении среднего профессионального образования и (или) высшего образования, а также дополнительного образования (при наличии) (далее - зачет результатов обучения). Зачтенные результаты обучения учитываются в качестве результатов промежуточной аттестации в установленном в Институте порядке.

11.1. Образовательные технологии

Образовательный процесс при освоении дисциплины основывается на использовании традиционных, инновационных и информационных образовательных технологий. Возможна реализация ОПОП с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Традиционные образовательные технологии представлены лекциями и семинарскими (практическими) занятиями. Инновационные образовательные технологии используются в виде применения активных и интерактивных форм проведения занятий. Информационные образовательные технологии реализуются путем активизации самостоятельной работы студентов в информационной образовательной среде. При

проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

11.2. Лекции

Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов содержания дисциплины.

На первой лекции лектор обязан предупредить студентов, применительно к какому базовому учебнику (учебникам, учебным пособиям) будет прочитан курс.

Лекционный курс обеспечивает более глубокое понимание учебных вопросов при значительно меньшей затрате времени, чем это требуется среднестатистическому студенту на самостоятельное изучение материала.

11.3. Занятия семинарского типа

Семинарские (практические) занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, направлены на отработку навыков, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы дисциплины.

Основной формой проведения семинаров и практических занятий является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций при контактной работе. В обязанности преподавателя входят: оказание методической помощи и консультирование студентов по соответствующим темам курса, ответы на вопросы, управление процессом решения задач.

Активность на практических занятиях оценивается по следующим критериям:

- ответы на вопросы, предлагаемые преподавателем;
- участие в дискуссиях;
- выполнение заданий (решение задач);

Доклады и оппонирование докладов проверяют степень владения теоретическим материалом, а также корректность и строгость рассуждений.

Оценивание практических заданий входит в оценку.

11.4. Самостоятельная работа студента

Для успешного усвоения дисциплины необходимо не только посещать аудиторные занятия, но и вести активную самостоятельную работу. При самостоятельной проработке курса обучающиеся должны:

- повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной по данной теме литературы;
- изучить рекомендованную основную и дополнительную литературу, составлять тезисы, аннотации и конспекты наиболее важных моментов;
- самостоятельно выполнить индивидуальные задания;
- использовать для самопроверки материала оценочные средства.

Реферат оценивается по следующим критериям:

- знание изложенного в реферате материала;
- аккуратность в оформлении реферата;
- использование специальной литературы;
- своевременная сдача выполненного задания (указывается преподавателем).

11.5. Методические рекомендации для преподавателей

Основные принципы обучения

1. Цель обучения – развить мышление, выработать мировоззрение; познакомить с идеями и методами науки; научить применять принципы и законы для решения простых и нестандартных задач в области органической химии и органического синтеза.

2. Обучение должно органически сочетаться с воспитанием. Нужно развивать в студентах волевые качества и трудолюбие. Ненавязчиво, к месту прививать элементы культуры поведения. В частности, преподаватель должен личным примером воспитывать в студентах пунктуальность и уважение к чужому времени. Недопустимо преподавание односеместровой учебной дисциплины превращать в многосеместровое. Возникшая академическая задолженность должна быть ликвидирована в период следующего семестра до начала зачетной недели.

3. Обучение должно быть не пассивным (сообщим студентам некоторый объем информации,

расскажем, как решаются те или иные задачи), а активным. Нужно строить обучение так, чтобы в овладении материалом основную роль играла память логическая, а не формальная. Запоминание должно достигаться через глубокое понимание.

4. Одно из важнейших условий успешного обучения – умение организовать работу студентов.

5. Отношение преподавателя к студентам должно носить характер доброжелательной требовательности. Для стимулирования работы студентов нужно использовать поощрение, одобрение, похвалу, но не порицание (порицание может применяться лишь как исключение). Преподаватель должен быть для студентов доступным.

6. Необходим регулярный контроль работы студентов. Правильно поставленный, он помогает им организовать систематические занятия, а преподавателю достичь высоких результатов в обучении.

7. Важнейшей задачей преподавателей, ведущих занятия по дисциплине, является выработка у студентов осознания необходимости и полезности знания дисциплины как теоретической и практической основы для изучения профильных дисциплин.

8. С целью более эффективного усвоения студентами материала данной дисциплины рекомендуется при проведении лекционных, практических и лабораторных занятий использовать современные технические средства обучения, а именно презентации лекций, наглядные пособия в виде схем приборов, деталей и конструкций приборов, компьютерное тестирование.

9. Для более глубокого изучения предмета и подготовки ряда вопросов (тем) для самостоятельного изучения по разделам дисциплины преподаватель предоставляет студентам необходимую информацию о использовании учебно-методического обеспечения: учебниках, учебных пособиях, сборниках примеров и задач и описание лабораторных работ, наличии Интернет-ресурсов.

При текущем контроле рекомендуется использовать компьютерное или бланковое тестирование, контрольные коллоквиумы или контрольные работы.

Контрольное (итоговое) тестирование включает в себя задания по всем темам раздела рабочей программы дисциплины.

10. Цель лекции – формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала методом самостоятельной работы. Содержание лекции должно отвечать следующим дидактическим требованиям:

1 изложение материала от простого к сложному, от известного к неизвестному;

2 логичность, четкость и ясность в изложении материала;

3 возможность проблемного изложения, дискуссии, диалога с целью активизации деятельности студентов;

4 опора смысловой части лекции на подлинные факты, события, явления, статистические данные;

5 тесная связь теоретических положений и выводов с практикой и будущей профессиональной деятельностью студентов.

Преподаватель, читающий лекционные курсы, должен знать существующие в педагогической практике варианты лекций, их дидактические и воспитывающие возможности, а также их место в структуре процесса обучения.

11. При проведении аттестации студентов важно всегда помнить, что систематичность, объективность, аргументированность – главные принципы, на которых основаны контроль и оценка знаний студентов. Знание критериев оценки знаний обязательно для преподавателя и студента.

11.6. Методические указания для студентов

По подготовке к лекционным занятиям

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления теоретических знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Студентам необходимо:

1. перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины;

2. перед следующей лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, необходимо обратиться к лектору или к преподавателю на практических занятиях. Не оставляйте «белых пятен» в освоении материала!

По работе с литературой

В рабочей программе дисциплины представлен список основной и дополнительной литературы – это учебники, учебно-методические пособия или указания. Дополнительная литература – учебники, монографии, сборники научных трудов, журнальные и газетные статьи, различные справочники, энциклопедии, Интернет-ресурсы.

Любая форма самостоятельной работы студента (подготовка к семинарскому занятию, докладу и т.п.)

начинается с изучения соответствующей литературы как в библиотеке / электронно-библиотечной системе, так и дома. Изучение указанных источников расширяет границы понимания предмета дисциплины.

При работе с литературой выделяются следующие виды записей. Конспект – краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью. Цитата – точное воспроизведение текста. Заключается в кавычки. Точно указывается страница источника. Тезисы – концентрированное изложение основных положений прочитанного материала. Аннотация – очень краткое изложение содержания прочитанной работы. Резюме – наиболее общие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги.

11.7. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Профессорско-преподавательский состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, индивидуальными программами реабилитации инвалидов (при наличии). При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

Предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования).

Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов при тестировании с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационную поддержку освоения дисциплины осуществляет библиотека Института, которая обеспечивает обучающихся основной учебной, учебно-методической и научной литературой, необходимой для организации образовательного процесса по дисциплине. Общий объем многоотраслевого фонда на 01.03.2021 г составляет более 405 000 экз.

Библиотека располагает учебной, учебно-методической и научно-технической литературой в форме печатных и электронных изданий, а также включает официальные, справочно-библиографические, специализированные отечественные и зарубежные периодические и информационные издания. Библиотека обеспечивает доступ к профессиональным базам данных, информационным, справочным и поисковым системам.

Каждый обучающийся обеспечен свободным доступом из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет и к электронно-библиотечной системе (ЭБС) Института и Университета, которая содержит различные издания по основным изучаемым дисциплинам и сформирована по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Полный перечень электронных информационных ресурсов, используемых в процессе обучения, представлен в основной образовательной программе.

12.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

	Режим доступа	Обеспеченность
Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69876 . — Загл. с экрана. https://e.lanbook.com/book/69876/order#book_name .	ЭБС «Лань»	Да
Другов Ю.С. Анализ загрязненных биосред и пищевых продуктов [Текст] : прак. рук-во / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - М. : Бинوم, 2007. - 294 с.	Библиотека НТ РХТУ	Да

б) дополнительная литература:

	Режим доступа	Обеспеченность
Нечаев А.П., Шуб И.С., Аношина О.М. и др. Технологии пищевых производств. /Под. ред. А.П. Нечаева. – М.: Колос, 2005. – 768 с. http://www.studmed.ru/nechaev-ap-shub-is-anoshina-om-i-dr-tehnologii-pischevyh-proizvodstv_14018e0aee5.html	Интернет	Да
Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации, 6-е изд. испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2005. - 200 с. http://ru.b-ok.org/book/2757591/4a6048/?_ir=1	Интернет	Да

12.2. Рекомендуемые источники научно-технической информации

Презентации к лекциям

Научно-технические журналы:

Пищевые ингредиенты: сырье и добавки ISSN 2073-3526

12.3. Информационные и информационно-образовательные ресурсы

При освоении практики студенты должны использовать информационные и информационно-образовательные ресурсы следующих порталов и сайтов:

1. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru/> .(дата обращения: 30.08.2021).
2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс] – Режим доступа:<http://window.edu.ru/> . .(дата обращения: 30.08.2021).
3. Библиотека НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева / Официальный сайт НИ РХТУ им. Д.И. Менделеева. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.nirhtu.ru/administration/library/elibrary.html> ..(дата обращения: 30.08.2021).
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс] - <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 30.08.2021).
5. Федеральный институт промышленно собственности. Открытые реестры. Реестр изобретений Российской Федерации [Электронный ресурс]- Режим доступа: <https://www1.fips.ru/registers-web/action?acName=clickRegister®Name=RUPAT> / (дата обращения: 30.08.2021).

6. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/>. (дата обращения: 30.08.2021).
7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>. (дата обращения: 30.08.2021).
8. ТехЛит библиотека. ГОСТы, СанПины, СНИПы и т.д.[Электронный ресурс] – Режим доступа <https://http://www.tehlit.ru>(дата обращения: 11.12.2020).
9. <http://www.xumuk.ru>

При реализации образовательного процесса используются следующие средства обеспечения освоения дисциплины:

- Электронно-библиотечная система «Лань»

Договор № 33.03-Р-3.1-5182/2022 от 26.09.2022г.
ИКЗ : 22 1 7707072637 770701001 0054 000 5829 244
Договор № 33.03-Л-3.1-5181/2022 от 26.09.2022г.
ИКЗ : 22 1 7707072637 770701001 0054 000 5829 244
Срок действия с 26.09.2022г. по 25.09.2023г.

- Электронно-библиотечная система «Юрайт»

Договор 33.03-Л-3.1-4377/2022 на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ИКЗ 22 1770707263777070100100040015814244 от 16.03.2022г., срок действия с 16.03.2022 по 15.03.2023г.
Доступ только для зарегистрированных пользователей.

- информационно-методические материалы: учебные и методические пособия в печатном и электронном виде; справочные материалы в печатном и электронном виде, альбомы и рекламные проспекты с основными видами и характеристиками материалов, изделий, основного и вспомогательного оборудования в области химической технологии органических веществ, кафедральная библиотека электронных изданий.

13. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В соответствии с учебным планом занятия по дисциплине *«Химия и технология лекарственных средств»* проводятся в форме аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося.

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспеченные доступом в электронную информационно-образовательную среду Института, помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
Лекционная аудитория, аудитория для проведения занятий семинарского типа № 355, 460, Ул.Дружбы №8 корпус №5	Учебные столы, стулья, доска, мел Переносная презентационная техника (постоянное хранение в ауд. 386)	приспособлено
Аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, обучающихся №390, Ул. Дружбы №8 корпус №5	Учебные столы, стулья, доска, мел Переносная презентационная техника (постоянное хранение в ауд. 386)	приспособлено
Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации № 355, 460, Ул. Дружбы №8 корпус №5	Учебные столы, стулья, доска, мел Переносная презентационная техника (постоянное хранение в ауд. 386)	приспособлено
Аудитория для самостоятельной работы студентов №390, Ул. Дружбы №8 корпус	ПК Pentium 2,6 ГГц с оперативной памятью 2 Гбайт и памятью на жестком диске 500 Гбайт с возможностью просмотра видеоматериалов и презентаций. Доступ в Интернет, к ЭБС, электронным образовательным и	приспособлено

№5	информационным ресурсам, базе данных электронного каталога НИ РХТУ, системе управления учебными курсами Moodle, учебно-методическим материалам. Переносная презентационная техника (постоянное хранение в ауд. 386) Принтер лазерный Сканер	
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Учебные столы, шкафы, стулья, доска Средства (приборы, стенды), необходимые для проведения профилактического обслуживания учебного оборудования	приспособлено

13.1. Компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства:

Ноутбук Acer 2,2 ГГц, с оперативной памятью 2 Гбайт, жестким диском 160 Гбайт с возможностью просмотра видеоматериалов и презентаций, с неограниченным доступом в Интернет, к ЭБС, электронным образовательным и информационным ресурсам, базе данных электронного каталога Института, системе управления учебными курсами Moodle, учебно-методическим материалам.

Проектор BenQ “MX 503”

Экран Lumien Eco View

Сканер CanoScan 4400F

13.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа

1. Операционная система (MS Windows, MS Access, MS Visual Studio, MS Office 365A1, действует бессрочная лицензия по подписке Azure Dev Tools for Teaching (бывш. Microsoft Imagine Premium) ИД пользователя: 000340011208DF77, идентификатор подписки: a936248f-3805-4c6a-a64f-8c344976ef6d, идентификатор подписчика: ICM-164914, ИД учетной записи: Novomoskovsk Institute (branch) of the Federal state budgetary educational institution of higher education “Dmitry Mendeleev University of Chemical Technology of Russia”.
2. Текстовый редактор (LibreOffice Writer) распространяется под лицензией LGPLv3)
3. Табличный процессор (LibreOffice Calc) распространяется под лицензией LGPLv3)
4. Редактор презентаций (LibreOffice Impress) распространяется под лицензией LGPLv3)
5. Архиватор 7zip (распространяется под лицензией GNU LGPL license)
6. Архиватор Zip ([public domain](#))
7. Adobe Acrobat Reader - ПО [Acrobat Reader DC](#) и мобильное приложение Acrobat Reader являются бесплатными и доступны для корпоративного распространения (<https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html>)
8. Браузер Mozilla FireFox (распространяется под лицензией Mozilla Public License 2.0 (MPL))
9. ChemSketch v.12.01 (распространяется под лицензией Freeware)

14. ТРЕБОВАНИЯ К ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов	Основные показатели оценки	Формы и методы контроля и оценки
Раздел 1. Классификация пищевых и биологически активных добавок	Знает: - классификацию пищевых и биологически активных добавок - технологию производства ряда пищевых добавок - свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок Умеет: - оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок - осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом - решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок Владеет:	Контрольная работа №1 Итоговое тестирование

	<ul style="list-style-type: none"> - методами синтеза органических соединений различных классов - методами анализа органических соединений различных классов - основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений 	
<p>Раздел 2. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию пищевых и биологически активных добавок - технологию производства ряда пищевых добавок - свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок - осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом - решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами синтеза органических соединений различных классов - методами анализа органических соединений различных классов - основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений 	<p>Коллоквиум №1 Итоговое тестирование</p>
<p>Раздел 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию пищевых и биологически активных добавок - технологию производства ряда пищевых добавок - свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок - осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом - решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами синтеза органических соединений различных классов - методами анализа органических соединений различных классов - основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений 	<p>Коллоквиум №2 Итоговое тестирование</p>
<p>Раздел 4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию пищевых и биологически активных добавок - технологию производства ряда пищевых добавок - свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок 	<p>Коллоквиум №2 Итоговое тестирование</p>

	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок - осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом - решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами синтеза органических соединений различных классов - методами анализа органических соединений различных классов - основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений 	
<p>Раздел 5. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию пищевых и биологически активных добавок - технологию производства ряда пищевых добавок <ul style="list-style-type: none"> - свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок - осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом - решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами синтеза органических соединений различных классов - методами анализа органических соединений различных классов - основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений 	<p>Коллоквиум №3 Итоговое тестирование</p>
<p>Раздел 6. Биологически активные добавки</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию пищевых и биологически активных добавок - технологию производства ряда пищевых добавок <ul style="list-style-type: none"> - свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок - осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом - решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок <p>Владет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами синтеза органических соединений различных классов - методами анализа органических соединений различных классов - основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений 	<p>Коллоквиум №3 Итоговое тестирование</p>
<p>Раздел 7. Технологические пищевые</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию пищевых и биологически 	<p>Итоговое тестирование</p>

добавки	<p>активных добавок</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства ряда пищевых добавок - свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок - осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом - решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами синтеза органических соединений различных классов - методами анализа органических соединений различных классов - основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений 	
---------	---	--

АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины

Б1.В.08.ДВ.02.02 - Пищевые и биологически активные добавки

1. Общая трудоемкость: 2 з.е. / 72 ак. час. . Форма промежуточного контроля: зачет. Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина реализуется в рамках дисциплин по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений ООП Б1.В.07.ДВ.02.02. Для освоения дисциплины необходимы компетенции, сформированные в рамках изучения следующих дисциплин: органическая химия; основы биохимии и биотехнологии; биоорганическая химия.

3. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование необходимых теоретических знаний о пищевых и биологически активных добавках

Задачи изучения дисциплины:

- получение знаний о классификации пищевых добавок;
- получение знаний о составе пищевых и биологически активных добавок, их роли в пищевых технологиях и питании;
- получение знаний о способах получения пищевых и биологически активных добавок.

4. Содержание дисциплины

Модуль 1. Классификация пищевых и биологически активных добавок

Модуль 2. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов

Модуль 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов

Модуль 4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов

Модуль 5. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов

Модуль 6. Биологически активные добавки

Модуль 7. Технологические пищевые добавки

5. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

В результате освоения ООП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими компетенциями и индикаторами достижения компетенций:

Код наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения профессиональных компетенций
ПК-1 Способен осуществлять контроль соблюдения технологических параметров в пределах, утвержденных технологическим регламентом, принимать меры по устранению причин, вызывающих отклонение от норм технологического регламента,	ПК-1.6 Готов использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации выпускаемой продукции, применять элементы экологического анализа в практической работе.

<p>обеспечивать подготовку технологического оборудования к проверке и ремонту.</p>	
<p>ПК-2 Способен принимать технические решения при разработке технологических процессов, их проведения в рамках регламентов, выявлять и устранять отклонения, выбирать технические средства для измерения базовых параметров техпроцесса, сырья, продукции с учетом экологических аспектов</p>	<p>ПК-2.1 Способен осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом, использовать современные технические средства для измерения и управления основными параметрами технологических процессов, определения практически важных свойств сырья и продукции.</p>
<p>ПК-5 Способен осуществлять проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований, выполнять эксперименты и оформлять результаты исследований и разработок, готовить документацию, проектов планов и программ проведения отдельных этапов работ</p>	<p>ПК-5.3 Готов использовать знание свойств химических элементов, соединений и материалов на их основе для решения задач профессиональной деятельности.</p>

В результате сформированности компетенций обучающийся должен

Знать:

- классификацию пищевых и биологически активных добавок
- технологию производства ряда пищевых добавок
- свойства соединений, используемых в производстве пищевых и биологически активных добавок

Уметь:

- оценивать результаты анализа сырья, и готовых пищевых добавок
- осуществлять процесс получения пищевых добавок в соответствии с регламентом
- решать задачи по планированию синтеза пищевых добавок

Владеть:

- методами синтеза органических соединений различных классов
- методами анализа органических соединений различных классов
- основными экспериментальными навыками по выделению и идентификации органических соединений

6. Виды учебной работы и их объем

Семестр 8

Вид учебной работы	Объем		в том числе в форме практической подготовки	
	з.е.	акад. ч.	з.е.	акад. ч.
Общая трудоемкость дисциплины	2	72	0,39	14
Контактная работа - аудиторные занятия:	0,84	30,35	0,39	14
Лекции	0,44	16	0,44	16
Практические занятия (ПЗ)	0,39	14	0,39	14
Самостоятельная работа	1,16	41,65		
В том числе:				
Реферат		22		
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>				
Подготовка к контрольным пунктам		19,65		
Форма контроля:	Зачет			
Контактная работа - промежуточная аттестация		0,35		

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
«Пищевые и биологически активные добавки»
 основной образовательной программы
 18.03.01. Химическая технология
 направленность (профиль) Химическая технология органических веществ

Номер изменения/ дополнения	Содержание дополнения / изменения	Основание внесения изменения/дополнения
1.		протокол заседания Ученого совета № от ___ ___ 202__ г.
2		протокол заседания Ученого совета № от ___ ___ 202__ г.
		протокол заседания Ученого совета № от ___ ___ 202__ г.
		протокол заседания Ученого совета № от ___ ___ 202__ г.
		протокол заседания Ученого совета № от ___ ___ 202__ г.