

СЕРТИФИКАТ

№ 02BIOFOOD-0223-3

дата выдачи: 17.01.2024 г.

подтверждает, что

Алымова Дарья Павловна

успешно освоил(а) курс

ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

2 зачетных единицы

Описание освоенного курса и достигнутых результатов обучения приведено
в приложении к настоящему сертификату.

Электронная версия сертификата:

<https://open.spbstu.ru/certificate/02BIOFOOD-0223-3.pdf>



и.о. проректора
по образовательной деятельности
Л. В. Панкова

Алымова Дарья Павловна

Идентификационный номер: 3516065

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПЕТРА ВЕЛИКОГО
<http://www.spbstu.ru/>

КУРС: ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ
<https://openedu.ru/course/spbstu/BIOFOOD/>

Период освоения курса:
с 4 сентября 2023 по 31 декабря 2023 г.

Оценка, количество часов и зачетных единиц:

| Зачетные единицы | Часы | | Оценка | | |
|---------------------|-------|-------|--------------|------------|----------|
| | Общие | Акад. | 100-балльная | 5-балльная | Прописью |
| 2 | 54 | 72 | 87 | 5 | отлично |

Шкала соответствия системы оценивания:

| Шкала оценивания | | |
|------------------|------------|---------------------|
| 100-балльная | 5-балльная | Прописью |
| 85-100 | 5 | отлично |
| 71-84 | 4 | хорошо |
| 51-70 | 3 | удовлетворительно |
| 0-50 | 2 | неудовлетворительно |

ПРОГРАММА КУРСА:

Модуль 1. Пищевые добавки

- Тема 1.1. Введение. Понятия «пищевые добавки», классификация, цели проблемы и перспективы использования
- Тема 1.2. Общие гигиенические требования и нормативы по использованию пищевых добавок

Модуль 2. Пищевые добавки, изменяющие органолептические свойства продуктов

- Тема 2.1. Понятие «органолептические свойства» продуктов питания. Возможность изменения органолептических свойств продуктов путем введения пищевых добавок
- Тема 2.2. Вещества, изменяющие структурные свойства продуктов
- Тема 2.3. Вкусовые и ароматические вещества
- Тема 2.4. Цветокорректирующие материалы. Вещества, изменяющие или стабилизирующие окраску пищевых продуктов

Модуль 3. Пищевые добавки, увеличивающие сроки хранения сырья и продуктов питания

- Тема 3.1. Сырье и продукты питания как скоропортящиеся объекты. Причины ухудшения качества или порчи сырья и продуктов питания
- Тема 3.2. Консервирующие вещества (консерванты)
- Тема 3.3. Антиокислители и их синергисты
- Тема 3.4. Вещества, уменьшающие влагопотери продуктов

Модуль 4. Биологически активные добавки

- Тема 4.1. Понятия «Биологически активные добавки» (БАД) и «биологически активные вещества». Классификация БАД
- Тема 4.2. Нутрицевтики
- Тема 4.3. Парафармацевтики
- Тема 4.4. Пробиотики (эубиотики), пребиотики и пробиотические продукты

Итоговая аттестация

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ:

- знание проблем применения в пищевой промышленности безопасных с точки зрения токсикологии (в пределах применяемых концентраций) материалов, позволяющих изменять или сохранять органолептические, физические, физико-химические, химические, биохимические свойства и биологическую ценность пищевого сырья и продуктов питания, а также увеличивать сроки их хранения,

НАПРАВЛЕННЫЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ:

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения,

СООТВЕТСТВУЮЩИХ ФГОС ВО СЛЕДУЮЩЕГО НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ:

- 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ (100-БАЛЛЬНАЯ)

| № | Наименование оценивающего мероприятия | Набранный балл | Максимальный балл | Коэффициент |
|---|---|-------------------|----------------------|-------------|
| 1 | Промежуточный тест | 97 | 100 | 0,15 |
| 2 | Практическое задание | 96 | 100 | 0,25 |
| 3 | Зачеты по модулям | 97 | 100 | 0,3 |
| 4 | Экзаменационный тест | 63 | 100 | 0,3 |
| 5 | Итоговая оценка | 87 | 100 | 1 |

Приложение к сертификату №
02BIOFOOD-0223-3
дата выдачи: 17.01.2024 г.



и.о. проректора
по образовательной деятельности
Л. В. Панкова