

Тарасова Дарья Алексеевна

Идентификационный номер: 2573985

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 2 сентября 2024 по 22 декабря 2024 г.

Оценка, количество часов и зачетных единиц:

Зачетные единицы	Часы		Оценка		
	Общие	Акад.	100-балльная	5-балльная	Прописью
2	54	72	82	4	хорошо

Шкала соответствия системы оценивания:

Шкала оценивания		
100-балльная	5-балльная	Прописью
86-100	5	отлично
71-85	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	87	100	0,15
2	Практическое задание	95	100	0,25
3	Зачеты по модулям	97	100	0,3
4	Экзаменационный тест	55	100	0,3
5	Итоговая оценка	82	100	1



Приложение к сертификату №
02ВЮFOOD-0224-1
дата выдачи: 10.01.2025 г.

проректор
по образовательной деятельности
Л. В. Панкова