

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

ОП.12. Пищевые добавки, применяемые в общественном питании

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Брянск, 2020

ББК 74.57

Р 13

Согласована:

Зав. библиотекой

Ильютенко С. Н.

«20» 05 2020 г.

**Рассмотрена и
рекомендована:**

ЦМК профессиональных
модулей

Протокол № 9
от «20» 05 2020 г.

Председатель ЦМК

Демченко Н. И.

Утверждаю:

Зам. директора по учебной работе

Панаскина Л. А.

«20» 05 2020 г.

Р 13

Рабочая программа дисциплины ОП.12. Пищевые добавки, применяемые в общественном питании / Сост. С. В. Костикова. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020. – 32 с.

Рабочая программа дисциплины ОП.12. Пищевые добавки, применяемые в общественном питании является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки

Организация-разработчик: Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского
филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

ББК 74.57

© Костикова С.В., 2020
© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	6
3. Условия реализации дисциплины	11
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.12. Пищевые добавки, применяемые в общественном питании является частью программы подготовки специалистов среднего звена, выделенной из вариативной части часов, предусмотренных в ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

1.3 Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании;
- оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок;
- определять пищевые добавки в продуктах питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок;
- принципы классификации и кодирования пищевых добавок;
- влияние пищевых добавок на здоровье человека;
- методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок.

В результате освоения дисциплины обучающиеся приобретают **практический опыт в:**

- оценке правильности и полноты информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок;
- оценке целесообразности применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании;
- определении пищевых добавок в продуктах питания.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие **общие и профессиональные компетенции:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 40 часов;

- самостоятельной работы обучающегося - 18 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
практические работы	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	18
подготовка сообщений	6
подготовка докладов	4
подготовка рефератов	4
составление кроссвордов	2
подготовка презентаций	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
РАЗДЕЛ I. Общие сведения о пищевых добавках		6	
Тема 1.1. Введение. Пищевые	Содержание учебного материала История применения пищевых добавок (ПД) при развитии промышленности	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
добавки в России и за рубежом	торговли и этапы становления рынка их в России и за рубежом. Основы современной технологии отрасли. Основные требования к пищевым добавкам.		
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему: «Использования пищевых добавок в истории человечества».	2	
Тема 1.2. Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов	Содержание учебного материала	2	
	Структура питания современного человека. Влияние пищевых добавок и ингредиентов на здоровье человека. Функциональные свойства пищевых продуктов и возможность их изменения под действием пищевых добавок. Тенденции пищевого совершенствования.		2
Раздел II. Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение		36	
Тема 2.1. Пищевые красители	Содержание учебного материала	2	
	Классификация пищевых красителей. Характеристика их свойств и особенности использования.		2
	Практическая работа Определение пищевых красителей в продуктах питания.	2	
Тема 2.2. Улучшители консистенции	Самостоятельная работа обучающихся Реферат: «ПД на этикетках реализуемых в Брянске пищевых продуктов разного происхождения».	2	
	Содержание учебного материала Эмульгаторы; стабилизаторы; загустители; разрыхлители; волокна пищевые (пектины, инулины, производные альфа-целлюлозы, камеди); агенты желирующие, желеобразователи (гелеобразователи); замутнители; соли-плавители (эмульгирующие соли); антислеживатели, антикомкователи, модефицированные	4	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	<p>крахмалы. Создание ассортимента продуктов эмульсионной и гелевой природы.</p> <p>Гидрофильно-липофильный баланс и допустимое суточное потребление (ДСП) эмульгаторов. Химическое строение гидроколлоидов. Применение пектинов и желатина.</p>		
	Практическая работа	2	
	Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Сообщение на тему: «Поведение эмульгаторов в пищевых продуктах разного состава».		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала		
Консерванты и антиоксиданты	Классификация: консерванты и антибиотики. Использование смесей нескольких консервантов. Разработка конкретной рецептуры внесения консерванта в продукт. Природные и искусственные антиокислители, их дозировки в жировых продуктах.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Рефераты на тему: «Особенности химического строения природных и синтетических пищевых добавок».		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	2	
Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов	Классификация: вещества вкусоароматические; ароматизаторы пищевые; усилители, модификаторы вкуса и аромата; сахарозаменители; подсластители; кислоты пищевые; регуляторы кислотности. Природные ароматизаторы и вкусовые добавки, их химическая природа (эфирные масла, альдегиды, спирты, сложные эфиры). Олеорезины Идентичные натуральным ароматизаторы. Искусственные ароматизаторы, порошковые ароматизаторы. Усилители вкуса и аромата, нуклеотиды, мальтол и		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	этилмальтол. Подсластители, сахарозаменители. Гигиенические регламенты применения добавок, улучшающих вкус и аромат пищевых продуктов.		
	Практическая работа	2	
	Определение ароматизаторов в продуктах питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Сообщение на тему: «Разработка и выведение на рынок новых подсластителей».		
Тема 2.5. Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия	Содержание учебного материала	2	
	Применение пищевых добавок в технологии рыбной, мясной, кондитерской и прочей продукции. Комбинации пищевых добавок, обеспечивающих комплекс свойств (многофункциональные смеси пищевых добавок).		2
	Практическая работа	2	
	Определение консервантов в пищевых продуктах		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Кроссворд: пищевые добавки в общественном питании».		
Тема 2.6. Пищевые добавки и проблема подлинности пищи	Содержание учебного материала	2	
	Критерии подлинности различных групп пищевых продуктов. Методы анализа подлинности продуктов и связь проблемы подлинности с использованием пищевых добавок.		2
	Практическая работа	2	
	Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Доклад на тему: «Идеи и характеристики новых пищевых красителей».		
Раздел III. Кодификация, качество и информация о		12	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
пищевых добавках			
Тема 3.1. Цифровая кодификация пищевых добавок	Содержание учебного материала Цифровая кодификация ПД. Классификация ПД в соответствии с системой цифровой кодификации. Обозначение ПД как индивидуальных веществ или как представителей функционального класса в сочетании с номером Е.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся презентация на тему: «Продовольственные товары: информация этикетки которых не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003»	2	
Тема 3.2. Качество пищевых добавок и спецификации	Содержание учебного материала Экспериментальное определение качества и безопасности ПД. Оценка качества: показатели, градации. Методы оценки качества. Анализ химической структуры вещества, его прогнозируемого воздействия на организм, присутствия в качестве нормальных составных частей организма человека, использования в традиционных продуктах питания, знаний о его воздействии на организм. Компендиум спецификаций на ПД.	2	2
	Содержание учебного материала ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и интерпретация его требований к этикетированию пищевых продуктов, содержащих ПД. Методы оценки качества.	2	2
Тема 3.3. Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом	Органы, определяющие безопасные уровни пищевых добавок и особенности их использования в России и за рубежом. Отличия государственного регулирования ПД. Причины отрицательного восприятия ПД зарубежными и отечественными потребителями.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	Сообщение на тему: «Нужно ли ограничивать потребление ПД?»		
Раздел IV. Контроль безопасности пищевых добавок		4	
Тема 4.1. Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения	Содержание учебного материала Понятие о состоянии пищевого законодательства за рубежом и в России. ПД – законодательные и аналитические подходы. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Воздействие ПД на организм человека. Нормативные документы, регламентирующие использование ПД. Максимальные безопасные дозы ПД в пищевых продуктах. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.	4	2
Всего:		58	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Реализация дисциплины осуществляется в:

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства № 2.

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стул для преподавателя, столы и стулья для обучающихся, доска, трибуна, видеофильмы, презентации, плакаты, учебно-методический комплекс «Пищевые добавки, применяемые в общественном питании».

Кабинет общепрофессиональных дисциплин № 17

Учебная аудитория для проведения учебных, практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Стол и стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, экран Screen Media настенный рулонный, переносное мультимедийное оборудование (мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D; ноутбук ASUS K50AF с программным обеспечением: Microsoft Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Microsoft Office 2010(договор 07-0812 от 27.08.2012), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), СПС «Консультант Плюс»(договор 5329-С от 01.06.2015), ПСС «Техэксперт»(контракт 120 от 30.07.2015))

С целью обеспечения выполнения обучающимися практических заданий на практических занятиях с использованием персональных компьютеров, в процессе изучения дисциплины используется **кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 26.**

Учебная аудитория для проведения практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля.

Стол и кресло для преподавателя, столы и кресла для обучающихся, персональные компьютеры ALTAWing B730MDi3-3225 мониторViewSonic– 13 шт. с выходом в сеть Интернет и программным обеспечением: MS Windows 7(договор 06-0512 от 14.05.2012), Microsoft Office 2010(договор 14-0512 от 25.05.2012), Конструктор тестов 3.1(договор 697994-M26 от 01.12.2009), Монтаж холодильно-компрессорных машин(договор 32 от 05.07.2011), КОМПАС-3D(сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019), Яндекс Браузер(бесплатное\свободно распространяемое), Project Expert(договор Tr000128238 от 12.12.2016), 7 Zip(бесплатное\свободно распространяемое), переносное мультимедийное оборудование (экран Projecta SlimScreen (180x180 см) Matte WhiteS, Case Black Grey, мультимедийный проектор BenQ Projector MW663 (DLP, 3000 люмен, 13000:1, 1280x800, D-Sub, HDMI, RCA, S-Video, USB, ПДУ, 2 D/3D).

Учебно-методическое обеспечение: учебно-методический комплекс дисциплины «Пищевые добавки, применяемые в общественном питании», включающий учебное пособие, практикум, методические указания по изучению дисциплины, методические рекомендации по преподаванию дисциплины, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники (ОИ):

1. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / А. И. Ремнев, Н. И. Мячикова, А. А. Кролевец [и др.] ; под редакцией В. Лавровой. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. — 190 с. — ISBN 978-5-6042462-0-7. — Текст :

электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83801.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Пищевые добавки, применяемые в общественном питании. Практикум: учебное пособие / Сост. Е. В. Чавыкина. – Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУВО Брянский ГАУ, 2020. – 46 с.

3. Димитриев, А. Д. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / А. Д. Димитриев, М. Г. Андреева ; под редакцией А. Д. Димитриев. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 84 с. — ISBN 978-5-4487-0164-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/74958.html> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники (ДИ):

1. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. — 64 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93000>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Михайлов, В.М. Энциклопедия питания. Том 4. Пищевые добавки : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 631 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: <https://book.ru/book/926832> — Текст : электронный.

3. Михайлов, В.М. Энциклопедия питания. Том 5. Биологически активные добавки : справочник / Михайлов В.М., Черевко А.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 380 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: <https://book.ru/book/926833> (— Текст : электронный.

Интернет ресурсы (И-Р):

1. Пищевые ингредиенты, добавки и пряности [Электронный ресурс] / Выставка IngredientsRussia. - Режим доступа: <http://www.ingred.ru/свободный>. - Дата обращения: 13.02.2020. - Загл.с экрана.

2. Пищевые добавки [Электронный ресурс] / Энциклопедия Кругосвет: сайт // Режим доступа: http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/tehnologiya_i_promyshlennost/PISHCHEVIE_DOBAVKI. -Дата обращения: 13.02.2020. - Загл. с экрана.

Использование активных и интерактивных форм проведения занятий

В целях реализации компетентностного подхода, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в процессе изучения дисциплины используются следующие активные и интерактивные формы проведения занятий:

№ п/п	Наименование темы/ раздела	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
1	Тема 2.1 Пищевые красители	Урок - конференция	Обучающиеся заранее получают темы докладов и готовят по ним выступления
2	Практическое занятие: Определение пищевых красителей в продуктах питания	Коллективная мыслительная деятельность – работа в микрогруппах (парах)	Обучающиеся определяют пищевые красители в продуктах питания оценивают результаты анализов
3	Тема 2.2 Улучшители консистенции	Урок - презентация	Презентации «Поведение эмульгаторов в пищевых продуктах разного сорта», «Особенности химического строения природных и синтетических пищевых добавок» и др. Представление иллюстрированного содержания материала
4	Практическое занятие: Определение ароматизаторов в продуктах питания		Обучающиеся определяют ароматизаторы в продуктах питания оценивают результаты анализов
5	Тема 3.1. Цифровая кодификация пищевых добавок	Кейс - метод	Обучающиеся получают набор ситуационных задач и решают их
6	Тема 3.3 Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом	Творческое задание	Воспроизведение обучающимися полученной ранее информации в виде теста, кроссворда
7	Раздел 2. Основные группы пищевых добавок и их функциональное назначение	Олимпиада	Среди групп обучающихся проводится интеллектуальное соревнование по разделу дисциплины, позволяющее выявить не только знания фактического материала, но и умение применять эти знания в новых нестандартных ситуациях, требующих творческого мышления.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных и письменных опросов, тестирования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании;	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы и других видов текущего контроля

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок;	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы и других видов текущего контроля
-определять пищевые добавки в продуктах питания	Оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях в процессе внеаудиторной самостоятельной работы и других видов текущего контроля
Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном сообщении, докладе, презентации, конспектировании.
-принципы классификации и кодирования пищевых добавок;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном сообщении, докладе, презентации, конспектировании.
-влияние пищевых добавок на здоровье человека;	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, конспектировании
-методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном опросе, реферате, устном сообщении, докладе, презентации, конспектировании.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения проверяют у обучающихся не только освоенные умения и усвоенные знания, но и сформированность общих и профессиональных компетенций.

Технологии формирования общих компетенций

Код и содержание общих компетенций	Технологии формирования ОК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении профессиональной деятельности Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении профессиональной деятельности.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Широта использования различных источников информации, включая электронные.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оперативность, точность и широта осуществления операций по качественному и количественному анализу веществ с использованием общего и специального программного обеспечения.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководителем и потребителями	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результаты выполнения заданий	Ответственность за результаты выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекция результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении дисциплины.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.

Технологии формирования профессиональных компетенций

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок 	<p>Практические работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок. <p>Темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок 	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	<p>Качество пищевых добавок и спецификации</p> <p>Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом</p> <p>Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок 	<p>Практические работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок. <p>Темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения 	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и 	<p>Практические работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в 	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	<p>других видов текущего контроля.</p>
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок	продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения	
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения.</p>	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов		
<p>Умения: -оценивать целесообразность</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в</p>	Оценка результатов деятельности

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок. Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	<p>обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля..</p>
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок. Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
добавок в структуре питания населения		
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы:</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>в продуктах питания</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок 	<p>Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов.</p> <p>Пищевые красители</p> <p>Улучшители консистенции</p> <p>Консерванты и антиоксиданты</p> <p>Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов</p> <p>Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия</p> <p>Пищевые добавки и проблема подлинности пищи</p> <p>Цифровая кодификация пищевых добавок</p> <p>Качество пищевых добавок и спецификации</p> <p>Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом</p> <p>Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок 	<p>Практические работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок. <p>Темы:</p> <p>Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов.</p> <p>Пищевые красители</p> <p>Улучшители консистенции</p> <p>Консерванты и антиоксиданты</p> <p>Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов</p> <p>Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия</p> <p>Пищевые добавки и проблема подлинности пищи</p> <p>Цифровая кодификация пищевых добавок</p> <p>Качество пищевых добавок и</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания.</p>	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	<p>контроля.</p>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека;</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок	Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения	
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля..
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности,</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и</p>	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном


Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>общественном питании; -оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; -принципы классификации и кодирования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок. Темы: Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	<p>опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок. Темы: Пищевые добавки в России и за рубежом Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
	аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения	
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями		
Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -определять пищевые добавки в продуктах питания Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок	Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок. Темы: Пищевые добавки в России и за рубежом Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых	Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
добавок в структуре питания населения		
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы: Пищевые добавки в России и за рубежом Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -определять пищевые добавки в продуктах питания</p> <p>Знания: -обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; - влияние пищевых добавок на</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок.</p> <p>Темы:</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Содержание учебного материала	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
здоровье человека; -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок	<p>Пищевые добавки в России и за рубежом Российский рынок пищевых добавок и ингредиентов. Пищевые красители Улучшители консистенции Консерванты и антиоксиданты Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов Комплексные пищевые добавки в составе важнейших групп продовольствия Пищевые добавки и проблема подлинности пищи Цифровая кодификация пищевых добавок Качество пищевых добавок и спецификации Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом Безопасное использование пищевых добавок в структуре питания населения</p>	
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию		
<p>Умения: -оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании; -определять пищевые добавки в продуктах питания Знания: -методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок</p>	<p>Практические работы: Определение пищевых красителей в продуктах питания. Определение эмульгаторов и стабилизаторов в пищевых продуктах. Определение ароматизаторов в продуктах питания. Определение консервантов в пищевых продуктах Изучение состава пищевых продуктов с целью выявления пищевых добавок. Темы: Цифровая кодификация пищевых добавок. Качество пищевых добавок и спецификации. Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, в России и за рубежом.</p>	<p>Оценка результатов деятельности обучающихся при устном, письменном опросе, тестировании, отчетов о работе и других видов текущего контроля.</p>

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
Пищевые добавки применяемые в общественном питании
2021-2022 у.г.**

№	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, номер протокола заседания ЦМК	Подпись председателя ЦМК
		Рабочая программа дисциплины Пищевые добавки применяемые в общественном питании актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения.		
1	3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	<p>В связи с обновлением информационного обеспечения обучения п.3.2 Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции:</p> <p>Основные источники (ОИ):</p> <p>1. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / И. Ремнев, Н. И. Мячикова, А. А. Кролевец [и др.] ; под редакцией В. Лавровой. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 190 с. — ISBN 978-5-6042462-0-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/83801.html (дата обращения: 30.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>2. Димитриев, А. Д. Пищевые биологически активные добавки : учебное пособие / А. Д. Димитриев, М. Г. Андреев ; под редакцией А. Д. Димитриева. – Саратов : Вузовское образование, 2018. – 84 с. — ISBN 978-5-4487-0164-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/74958.html (дата обращения: 30.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>Дополнительные источники (ДИ):</p> <p>1. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. — 64 с. —</p>	20.05.21 протокол №9	

		<p>ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93000.html (дата обращения: 30.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей</p> <p>2. Михайлов, В.М. Энциклопедия питания. Том 4. Пищевые добавки : справочник / Михайлов В.М., ЧеревкоА.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 631 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926832 (дата обращения: 30.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>3. Михайлов, В.М. Энциклопедия питания. Том 5. Биологически активные добавки : справочник / Михайлов В.М., ЧеревкоА.И., под ред. — Москва : КноРус, 2019. — 380 с. — ISBN 978-5-406-06313-2. — URL: https://book.ru/book/926833 (дата обращения: 14.04.2021). — Текст : электронный.</p> <p>Интернет ресурсы (И-Р):</p> <p>1. Пищевые ингредиенты, добавки и пряности [Электронный ресурс] / Выставка IngredientsRussia. - Режим доступа: http://www.ingred.ru/свободный. - Дата обращения: 13.02.2021. - Загл.с экрана.</p> <p>2. Пищевые добавки [Электронный ресурс] / Энциклопедия Кругосвет: сайт // Режим доступа: http://www.krugosvet.ru/enc/nauka_i_tehnika/tehnologiya_i_promyshlennost/PISHCHNEVIE_DOBAVKI. -Дата обращения: 13.02.2021. - Загл. с экрана.</p>	
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--