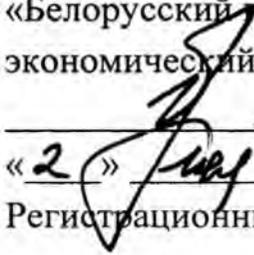


Учреждение образования
«Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»


_____ В.Н.Шимов

« 2 » _____ 2017 г.

Регистрационный № УД 3134-17 /уч.

**ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной
дисциплине для магистрантов специальности
1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров»

СОСТАВИТЕЛЬ:

А.И. Шилов профессор кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Н.П. Матвейко заведующий кафедрой физикохимии материалов и производственных технологий учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»;

Н.Н. Толкунова профессор кафедры технологии и товароведения продуктов питания Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Приокский государственный университет», доктор технических наук, профессор.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 8 от 09 марта 2017 г.)

Научно-методическим Советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 4 от 19 . 04 2017 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная дисциплина «Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности» является учебной дисциплиной цикла дисциплин специальной подготовки компонента учреждения высшего образования учебного плана второй ступени высшего образования (магистратура), регламентирующего основные требования к подготовке магистра товароведения по специальности 1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров».

Учебная дисциплина предусматривает формирование у магистрантов знаний и умений в вопросах, связанных с безопасностью продуктов питания, существенным ростом фальсификации товаров, необходимостью оперативного регулирования товарных отношений по этому продовольственному продукту как на внутреннем, так и внешнем рынках.

Целью преподавания учебной дисциплины «Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области применения и технической регламентации пищевых добавок, которые позволяют будущему специалисту квалифицированно идентифицировать и оценивать качество продовольственных товаров.

Задачами изучения учебной дисциплины являются:

- изучение нормативной и законодательной базы в области применения пищевых добавок и международных подходов в области их регламентации;
- изучение свойств, классификаций, функционального назначения и применения в пищевой промышленности пищевых добавок;
- освоение правил маркировки, методов контроля и обнаружения пищевых добавок в продовольственных товарах;
- проводить экспертизу и оценку соответствия пищевых добавок

Подготовка специалистов в рамках изучения учебной дисциплины «Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности» должна обеспечить формирование следующих групп компетенций:

ПК-2. Классифицировать, анализировать и обобщать результаты оценки товаров по различным признакам для более полного удовлетворения спроса потребителей разных сегментов рынка, а также для создания потребительских предпочтений и обеспечения конкурентоспособности товаров.

ПК-3. Оценивать качество товаров путем выбора наиболее приемлемой номенклатуры свойств и показателей, определения фактических значений и сопоставления с регламентируемыми значениями.

ПК-5. Идентифицировать товарные партии, рассчитывать и отбирать пробы в соответствии с установленными требованиями, обеспечивать сохранение товаров на всем пути их движения к потребителю.

ПК-8. Выявлять с помощью различных средств основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию для наиболее полного

ознакомления с товаром и создания потребительских предпочтений, что позволяет стимулировать сбыт товаров.

ПК-9. Идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов, расшифровывать информационные знаки на маркировке и товарно-сопроводительных документах для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации.

ПК-11. Учитывать формирующие факторы для прогнозирования качества и конкурентоспособности товаров, а также для оценки возможности изготовителя выпускать товары, уровень качества которых соответствует потребностям конкретного сегмента рынка.

ПК-13. Осуществлять контроль за созданием и поддержанием климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, размещением товаров.

ПК-15. Обеспечивать подготовку товаров к реализации для формирования надлежащего качества и количества, улучшения товарного вида и предупреждения реализации товаров, не соответствующих по качеству установленным требованиям;

ПК-19. Выбирать оптимальную номенклатуру показателей для проведения испытаний в процессе оценки качества, в том числе при разработке новой продукции.

В результате изучения учебной дисциплины магистрант должен **знать:**

- порядок гигиенического регламентирования пищевых добавок;
- основные группы пищевых добавок, их назначение, порядок и особенности применения;
- правила идентификации, маркировки и обращения на рынке пищевых добавок;
- порядок проведения оценки соответствия и обеспечение соответствия требованиям безопасности;
- требования к процессам производства пищевых добавок и пищевых продуктов с их использованием.

уметь:

- работать с необходимыми ТНПА и анализировать сопроводительную документацию;
- применять современные высокочувствительные методы испытаний и исследований пищевых добавок;

владеть:

- наиболее важными методами научных исследований, планировать и проводить экспериментальные исследования;
- навыками разработки новых пищевых добавок и внедрения их в технологию производства пищевых продуктов;

Учебная программа учебной дисциплины «Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности» составлена в соответствии

с требованиями, предъявляемыми к специалисту со степенью магистр товароведения, законов и постановлений Правительства Республики Беларусь, достижений науки, техники и современной практики в торговле.

Контроль знаний студентов осуществляется путем опросов, написание рефератов, тестов, коллоквиумов, защиты практических работ и зачёта.

В соответствии с учебным планом **дневной формы получения высшего образования** учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Современные продовольственные рынки в условиях глобализации» рассчитана:

– на 136 часов, из них аудиторных занятий – 50 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 30 часов; практически занятий – 20 часов. Форма текущего контроля – **экзамен**.

В соответствии с учебным планом **заочной формы получения высшего образования, срок обучения 1,5 года**, учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Современные продовольственные рынки в условиях глобализации» рассчитана:

– на 136 часов, из них аудиторных занятий – 26 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 16 часов; практических занятий – 10 часов. Форма текущего контроля – **экзамен**.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Цель и задачи курса.

Введение в курс «Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности». Предмет, содержание, задачи, основные направления и содержание учебной дисциплины. Основные термины и понятия. Общие положения. Значение и актуальность курса в подготовке магистра по специальности.

Тема 2. Гигиеническое регламентирование пищевых добавок в рационе и продуктах питания

Основные этапы гигиенического регламентирования. Международные организации, занимающиеся вопросами регламентирования пищевых добавок. Определение допустимых концентраций и максимально допустимые уровни пищевых добавок. Принципы применения.

Тема 3. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам

Общие требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам. Основные правила применения пищевых добавок в пищевых продуктах для детей от рождения и до трех лет.

Тема 4. Классификации и функциональное назначение пищевых добавок

Классификация пищевых добавок согласно европейской цифровой кодификации. Классификация пищевых добавок согласно технологическому назначению. Функциональные классы пищевых добавок и их функциональное назначение.

Тема 5. Красители, фиксаторы и стабилизаторы окраски

Красители и фиксаторы (стабилизаторы) окраски, их назначение и правила применения. Максимально допустимые уровни красителей и фиксаторов окраски в пищевых продуктах. Ограничения и особенности применения красителей, фиксаторов и стабилизаторов цвета в пищевых продуктах.

Тема 6. Консерванты и антиокислители

Консерванты и антиокислители, разрешенные в пищевой промышленности. Их назначение и правила применения. Максимально допустимые уровни консервантов и антиокислителей в пищевых продуктах и продовольственном сырье.

Тема 7. Стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители

Стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители, их классификации, назначение и функциональные свойства. Правила применения. Требования к содержанию стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей в пищевых продуктах.

Тема 8. Кислоты и регуляторы кислотности

Кислоты и регуляторы кислотности, их назначение и правила применения. Требования к содержанию кислот и регуляторов кислотности в пищевых продуктах.

Тема 9. Усилители вкуса и аромата, подсластители

Усилители вкуса и аромата, подсластители, их назначение и правила применения в производстве пищевых продуктов. Требования к содержанию кислот и регуляторов кислотности в пищевых продуктах.

Тема 10. Пропелленты, упаковочные газы, носители, глазирователи, вещества для обработки муки, антикомкователи

Пропелленты, упаковочные газы, носители, глазирователи, вещества для обработки муки, антикомкователи. Их назначение и правила применения. Требования к содержанию Пропелленты, упаковочные газы, носители, глазирователи, вещества для обработки муки, антикомкователи в пищевых продуктах.

Тема 11. Ароматизаторы

Ароматизаторы, их классификация и назначение. Правила применения ароматизаторов. Максимально допустимые уровни компонентов пищевых ароматизаторов. Перечень биологически активных веществ при использовании ароматизаторов и экстрактов из растительного сырья. Использование вкусоароматических химических веществ для производства пищевых ароматизаторов.

Тема 12. Технологические вспомогательные средства

Основные функциональные классы технологических вспомогательных средств: осветляющие и фильтрующие материалы, флокулянты и сорбенты, растворители, катализаторы, ферментные препараты, материалы, носители, подкормка и др. Классификация ферментных препаратов в зависимости от происхождения. Правила применения в производстве пищевой продукции.

Тема 13. Правила идентификации, маркировки и обращения на рынке пищевых добавок

Правила идентификации пищевых добавок. Правила обращения на рынке. Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов и

технических вспомогательных средств. Правила маркировки пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного Союза.

Тема 14. Оценка соответствия и обеспечение соответствия требованиям безопасности

Оценка (подтверждение) соответствия и порядок его проведения. Обеспечение соответствия требованиям безопасности. Порядок государственной регистрации пищевых добавок. Методы исследования и испытаний.

Тема 15. Требования к процессам производства пищевых добавок и пищевых продуктов с их использованием

Общие требования к процессам производства пищевых продуктов с использованием пищевых добавок. Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевых добавок, ароматизаторов и технологических испытательных средств.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности»
для специальности 1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров»
(дневная форма получения высшего образования)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельные занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСРС			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Введение в курс «Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности».	2	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 19, 23], ЭУМК	Опрос, защита практической работы, презентации
2.	Гигиеническое регламентирование пищевых добавок в рационе и продуктах питания	2	-	-	-	-	-	[1-7],[8-12, 15, 22], ЭУМК	----- // -----
3.	Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам	2	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 16, 17, 14, 19, 20, 21, 23], ЭУМК	----- // -----
4.	Классификация и функциональное назначение пищевых добавок	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 13,19], ЭУМК	----- // -----
5.	Красители, фиксаторы и стабилизаторы окраски	2	2	-	-	-	-	[1-7],[8-12, 15, 22], ЭУМК	----- // -----
6.	Консерваторы и антиокислители	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 13,19, 22], ЭУМК	----- // -----
7.	Стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 16, 19, 23], ЭУМК	----- // -----

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Кислоты и регуляторы кислотности	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 16, 17, 14, 19, 20, 21, 23], ЭУМК	
9.	Усилители вкуса и аромата, подсластители	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 13, 19], ЭУМК	
10.	Пропеленты, упаковочные газы, глазирователи, вещества для обработки муки, антикомкователи	2	-	-	-	-	-	[1-7],[8-12, 15, 22], ЭУМК	
11.	Ароматизаторы	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 13, 19, 22], ЭУМК	
12.	Технологические вспомогательные средства	2	-	-	-	2	-	[1-7], [8-12, 16, 19, 23], ЭУМК	
13.	Правила идентификации, маркировки и обращения на рынке пищевых добавок	2	2	-	-	2	-	[1-7],[8-12, 15, 22], ЭУМК	
14.	Оценка соответствия и обеспечение соответствия требованиям безопасности	2	4	-	-	-	4	[1-7], [8-12, 13, 19, 22], ЭУМК	
15.	Требования к процессам производства пищевых добавок и пищевых продуктов по их использованию	2	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 16, 19, 23], ЭУМК	
	Итого	30	20	-	-	4	4		

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Современные продовольственные рынки в условиях глобализации»
для специальности 1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров»
(заочная форма получения высшего образования)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельные занятия	Лабораторные занятия	Количество часов УСПС			
						Лекции	ПЗ (СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Введение в курс «Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности».	2	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 19-23, 25], ЭУМК	Опрос, защита практической работы, презентации
2.	Гигиеническое регламентирование пищевых добавок в рационе и продуктах питания	-	-	-	-	-	-	[1-7],[8-12, 15, 16, 22], ЭУМК	----- // -----
3.	Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам	2	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 16, 17, 19-20, 21, 23-26], ЭУМК	----- // -----
4.	Классификация и функциональное назначение пищевых добавок	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 13, 19, 23-25], ЭУМК	----- // -----
5.	Красители, фиксаторы и стабилизаторы окраски	2	2	-	-	-	-	[1-7],[8-12, 15, 25], ЭУМК	----- // -----
6.	Консерваторы и антиокислители	-	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 13, 19, 22], ЭУМК	----- // -----
7.	Стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители	-	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 16, 19, 23], ЭУМК	----- // -----

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
8.	Кислоты и регуляторы кислотности	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 19, 23], ЭУМК	Опрос, защита практической работы, презентации
9.	Усилители вкуса и аромата, подсластители	-	-	-	-	-	-	[1-7],[8-12, 15, 22], ЭУМК	----- // -----
10.	Пропеленты, упаковочные газы, глазирователи, вещества для обработки муки, антикомкователи	-	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 16, 17, 18, 19-20, 22, 24], ЭУМК	----- // -----
11.	Ароматизаторы	-	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 13, 19, 25-26], ЭУМК	----- // -----
12.	Технологические вспомогательные средства	-	-	-	-	-	-	[1-7],[8-12, 15, 22-27], ЭУМК	----- // -----
13.	Правила идентификации, маркировки и обращения на рынке пищевых добавок	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 17-18, 22-25], ЭУМК	----- // -----
14.	Оценка соответствия и обеспечение соответствия требованиям безопасности	2	2	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 17, 20, 23-27], ЭУМК	----- // -----
15.	Требования к процессам производства пищевых добавок и пищевых продуктов по их использованию	2	-	-	-	-	-	[1-7], [8-12, 19, 20-23], ЭУМК	----- // -----
	Итого	16	10	-	-	4	4		

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

*Методические рекомендации по организации самостоятельной работы магистрантами по учебной дисциплине:
«Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности»*

В овладении знаний учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа. Количество времени для занятий самостоятельной работой магистрантов по изучаемой учебной дисциплине составляет 86 часов.

Основными направлениями самостоятельной работы являются:

1. подробное ознакомление с программой учебной дисциплины;
2. ознакомлением со списком рекомендуемой литературы по учебной дисциплине в целом и её разделам, наличие её в библиотеке и других доступных источниках;
3. изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
4. изучение лекционного материала преподавателя за счёт специальной литературы и консультаций;
5. подготовка к практическим занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
6. подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, коллоквиумы, контрольные работы и т.п.);
7. подготовка к зачёту/экзамену.

Законодательные, нормативные правовые и технические акты

1. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь от 9 января 2002 г., № 90—3: в ред. Закона Респ. Беларусь от 8 июля 2008 г. № 366-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. -2008. -№ 170. -2/1463.
2. О санитарно-эпидемическом благополучии населения: Закон Респ. Беларусь 23 ноября 1993 г. № 2583-ХІІ: в ред. Закона Респ. Беларусь от 28 декабря 2009 г. № 78-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь -2010. – № 5. -2/1630.
3. Об оценке соответствия требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации: Закон Республики Беларусь от 5 января 2004 г., № 269-3: в ред. Закона Респ. Беларусь от 31 декабря 2010 г. № 228-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. -2011. -№ 5. -2/1780.
4. О техническом нормировании и стандартизации: Закон Респ. Беларусь от 5 января 2004 г., № 262-3: в ред. Закона Респ. Беларусь от 15 июля 2008 г. № 407-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. -2008. - №184. -2/1504.
5. Государственный стандарт Республики Беларусь. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководство по применению ИСО 22000: СТБ ИСО/ТУ 22004/ПР. -Минск: Госстандарт, -2006. -19 с.
6. Основные положения программы социально-экономического развития Республики Беларусь на 2015-2018 годы. Основные направления социально-экономического развития Беларуси на период до 2020 г. / Сост. М.И. Плотницкий. -Минск: ООО «Мисанта», -2015. -111с.
7. ТНПА на группы продовольственных продуктов.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

8. Болотов В.М., Нечаев А.П., Сарафанова Л.А. Пищевые красители: классификация, свойства, анализ, применение. - СПб.: ГИОРД, 2008. -240 с.
9. Белодедова, А.С. Биологически активные и пищевые добавки: Учебное пособие. – СПб.: СПбГУНиПТ, 2007.
10. Габриелян О.С. Крупина Т.С. Учебное пособие. Пищевые добавки. - М.: Издательский дом «Дрофа», 2010.
11. Ловкис, З.В. Качество и безопасность пищевых продуктов: Учебное пособие для студентов вузов. – Минск: ИВЦ Минфина, 2010. – 397 с.
12. Нечаев, А.П. Пищевые добавки./ А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.П. Зайцев. - М.: Колос, 2002. -256 с.

Дополнительная:

13. Балабанов, В.С. Продовольственная безопасность: (международные и внутренние аспекты) / Балабанов В.С., Борисенко Е.Н. –М.: ЗАО «Издательство «Экономика». -2012. -544 с.
14. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева и др. -М.: МЦФЭР, -2012. -800с.
15. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. -М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, -2013. - 416с.
16. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник для вузов / М.А. Николаева. - М.: НОРМА, 2013. - 448с.
17. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. / Учебное пособие БГЭУ (Электронный ресурс) / под ред. проф. Шилова А.И. - 2016. -500с.
18. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник. 2-е изд., переработанное и доп. / В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др. -М: ИНФРА-М, -2012. -752 с.
19. Никифорова, Т.А. Пищевые добавки: консерванты и антиокислители: Учебное пособие. - СПб.: СПбГУНиПТ, 2007. –71 с.
20. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с.
21. Подсластители и сахарозаменители / Под ред. Хелен Митчелл.- СПб.: Профессия, 2010. –512 с.
22. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок в индустрии напитков. / Л.А. Сарафанова. - СПб.: Профессия, 2007. -240 с.
23. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. – СПб.: Профессия, 2007. – 304 с.
24. Сарафанова Л.А. Применения пищевых добавок в переработке мяса и рыбы. - СПб.: Профессия, 2007. -240 с.
25. Сарафанова, Л.А. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения. – СПб.: Профессия, 2009. – 216 с.
26. Сарафанова, Л.А. Применения пищевых добавок в молочной промышленности. - СПб.: Профессия, 2010. -224 с.
27. Пищевые добавки. Энциклопедия 3-е изд., переработанное и дополненное (сост.) / Составитель Л.А. Сарафанова. - СПб.: Профессия, 2011. -776 с.

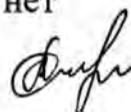
ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности»
 для специальности 1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров»
 (дневная форма получения высшего образования)

Номер раздела	Наименование темы	Кол-во часов
2.	Тема 4 «Классификация и функциональное назначение пищевых добавок»	2
5.	Тема 5. «Красители, фиксаторы и стабилизаторы окраски»	2
6.	Тема 6 «Консерванты и антиокислители»	2
7.	Тема 7 «Стабилизаторы, эмульгаторы, наполнители и загустители»	2
8.	Тема 8. «Кислоты и регуляторы кислотности»	2
9.	Тема 9 « Усилители вкуса и аромата, подсластители»	2
11.	Тема 11 «Ароматизаторы»	2
13.	Тема 13 «Правила идентификации, маркировки и обращения на рынке пищевых добавок»	2
14.	Тема 14 «Оценка соответствия и обеспечение соответствия требованиям безопасности»	4
	Итого	20

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности»
для специальности 1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров»
(заочная форма получения высшего образования)

Номер раздела	Наименование темы	Кол-во часов
2.	Тема 4 «Классификация и функциональное назначение пищевых добавок»	2
5.	Тема 5. «Красители, фиксаторы и стабилизаторы окраски»	2
8.	Тема 8. «Кислоты и регуляторы кислотности»	2
13.	Тема 13 «Правила идентификации, маркировки и обращения на рынке пищевых добавок»	2
14.	Тема 14 «Оценка соответствия и обеспечение соответствия требованиям безопасности»	2
	Итого	10

Протокол согласования учебной программы УВО
«Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности»

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
1	2	3	4
Управление безопасностью пищевых продуктов	Товароведения продовольственных товаров	нет 	Учебную программу учебной дисциплины «Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности» рекомендовать к утверждению (протокол №8 от 09.03.2017 г.)

Дополнения и изменения к учебной программе УВО
«Пищевые добавки и нормативно-правовое обеспечение безопасности»
на 2017 / 2018 учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание
1.	Изменений нет	

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
товароведения продовольственных товаров (протокол № 8 от 09 марта 2017 г.)

Заведующая кафедрой

_____	А.Н. Лилишенцева
(подпись)	(инициалы, фамилия)

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

_____	С.И. Скриба
(подпись)	(инициалы, фамилия)