

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 03.05.2023 15:45:48
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологии продуктов питания
Попова О.М./

«10» мая 2021 г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ветеринарной
медицины, пищевых и биотехнологий
Попова О.М./

«21» мая 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ О ПИТАНИИ
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация (степень) выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Заочная

Разработчик(и): *доцент, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е.*

(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Методология науки о питании» является формирование у обучающихся методологических навыков научного познания в фундаментальных и прикладных науках о пище: биологии, физиологии, химии, биохимии, генной биоинженерии, диетологии и гигиены питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» дисциплина «Методология науки о питании» относится к базовой части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами после получения высшего образования по направлениям подготовки бакалавриата и специалитета.

Дисциплина «Методология науки о питании» является базой для следующих дисциплин: «Микробиология и эпидемиология в области питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», а также в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологической), производственных практик: НИР, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях индустрии питания	основы методологии научных исследований, в т.ч. методы анализа и построения научных теорий; методы проверки, подтверждения и опровержения научных гипотез и теорий, прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека.	анализировать и синтезировать научные гипотезы и теории в сфере нутрициологии, опираясь на имеющиеся методологические знания.	навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека.
			ОПК-3.2 Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	основы методологии научных исследований, в т.ч. методы анализа и построения научных теорий; методы проверки, подтверждения и опровержения научных гипотез и теорий, прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека.	анализировать и синтезировать научные гипотезы и теории в сфере нутрициологии, опираясь на имеющиеся методологические знания.	навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека.
			ОПК-3.3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции	основы методологии научных исследований, в т.ч. методы анализа и построения научных теорий; методы проверки, подтверждения и опровержения научных	анализировать и синтезировать научные гипотезы и теории в сфере нутрициологии, опираясь на имеющиеся методологические знания.	навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно относя-

				гипотез и теорий, прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека.	ния.	щихся к пище и питанию человека.
2	ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирование технологических процессов производства продуктов питания	ОПК-4.1 Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава и назначения	поэтапную историю формирования научных представлений, гипотез, теорий, изобретений и открытий прямо или косвенно относящихся к пище и питанию человека; наиболее современные достижения и концепции развития науки о пище.	применять получаемые теоретические знания в сфере нутрициологии при выполнении своей научно-исследовательской работы и ВКР	современными методами анализа результатов, полученных в ходе экспериментальных исследований при выполнении своей научно-исследовательской работы и ВКР
3	ПК-1	Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания	ПК-1.2 Определяет способы практического применения научных результатов исследований	основы методологии проведения научных исследований в области науки о питании	применять знания о методах исследования при разработке новых технологических решений в области питания	навыками оценивания питания населения с помощью современных методов

4. Объем, структура и содержание дисциплины «Методология науки о питании»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов.

Таблица 2

	Объем дисциплины			
	Всего	Количество часов		
		<i>в т.ч. по годам</i>		
		1	2	3
Контактная работа – всего, в т.ч.:	10,2	10,2		
<i>аудиторная работа:</i>	10	10		
лекции	4	4		
лабораторные	х	х		
практические	6	6		
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2	0,2		
<i>контроль</i>	8,8	8,8		
Самостоятельная работа	125	125		
Форма итогового контроля	х	Э		
Курсовой проект (работа)	х	х		

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Методология науки о питании»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Не-де-ля се-мес-тра	Контактная работа			Само-стоя-тельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма прове-дения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I год								
1.	1.Введение. Наука о питании. Вклад естествен-нонаучных открытий в развитии науки о пита-нии. Основные этапы развития науки химии, биологии, физиологии, микробиологии и др. Становление науки о питании. Нутрициология и ее связь с другими науками. Состав, действие и взаимодействие пищевых веществ и других компонентов продуктов питания. Понятие «нутригеномики» в настоящее время.	1	Л	В	2	25	ВК ТК	ПО УО
2.	Роль открытий в области химии белка для ста-новления науки о питании. Открытия в области строения и свойств углеводов. Открытия в об-ласти строения и свойств липидов. История развития ферментологии и витаминологии. Развитие представлений о роли минеральных веществ в питании	1	ПЗ	ПК	2	25	ТК	УО Р
3.	Вклад биологии и физиологии в развитие науки о питании. Развитие представлений о микро-	2	ПЗ	Т	2	25	ТК	УО

	мире.							
4.	2.Развитие отраслевых институтов. Создание мукомольной, мясной, молочной, консервной и общей пищевой индустрии.	3	Л	В	2	25	ТК	УО
5.	Этапы и перспективы развития биотехнологии. История развития отраслей промышленности по переработке растительного и животного сырья. Рационализация питания в свете концепции здорового питания*.	2	КС	Т	2	25	ТК	УО Т ПО
6	Выходной контроль				0,2	8,8	ВыхК	Экз
	Итого:				10,2	125		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция (занятие пресс-конференция), Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, КС – круглый стол, МШ – мозговой штурм.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, Р – реферат, Э – экзамен.

* - занятия с производителем

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Методология науки о питании» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: круглый стол по теме: «Рационализация питания в свете концепции здорового питания» с шеф-поваром предприятия общественного питания.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и контролируется преподавателем.

Целью практических занятий является выработка практических навыков в работе с современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных задач и научным обоснованием взаимосвязи здоровья и питания человека.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение практических работ и т.п., так и интерактивные методы – пресс-конференция, тестирование.

Решение задач позволяет обучающемуся знать историю и методологию развития таких разделов науки как протобиохимия, древняя медицина, биология, химия средневековья, пневмохимия, органический анализ, химическую концеп-

цию обмена веществ, физиологию питания, гигиену питания, пищевую биотехнологию.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку реферата с представлением его на занятиях.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к экзамену.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
	2	3	4	5
1	Антипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102208	Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко.	Санкт-Петербург: Лань, 2018.	1-2
2	Музафаров, Е.Н. История и география биотехнологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/101843	Е.Н. Музафаров.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-2
3	Линич, Е.П. Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие /— Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92950	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова.	Санкт-Петербург: Лань, 2017.	1-2
4	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник URL: https://e.lanbook.com/book/93705	О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский	Санкт-Петербург : Лань, 2017	1-2

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	Артемова, Е.Н. Бортовое питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/89937	Е.Н. Артемова.	Санкт-Петербург: Лань, 2017.	1-2
2	Линич, Е.П. Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92950	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова.	Санкт-Петербург: Лань, 2017.	1-2
3	Позняковский, В.М. Физиология питания: Учебник [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/99209	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский.	Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 432 с.	1-2
4	Химический состав российских продуктов питания	Под ред. И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна.	М.: ДеЛи Принт, 2002	1-2

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Президента Российской Федерации // www.kremlin.ru.
3. Официальный сайт Правительства Российской Федерации <http://government.ru/>
4. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // www.gks.ru.
5. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: rospotrebnadzor.ru.com.

г) периодические издания

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.
3. Пиво и напитки. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
4. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. Журнал. Режим доступа: <http://www.sppiunion.ru/journals/>
5. Пищевая промышленность. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>.
6. Товаровед продовольственных товаров. Журнал. Режим доступа: <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
7. Хранение и переработка сельхозсырья. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
8. Хлебопечение России. Журнал. Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/khlebopechenie-rossii>
9. Шеф-арт. Журнал. Режим доступа: <http://chefs-art.com>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Роспатент. Режим доступа: <http://new.fips.ru>
2. Официальный сайт Российской государственной библиотеки - <http://www.rsl.ru/>
3. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acadmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется аудитории № С-140.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Методология науки о питании» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Методология науки о питании».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Методология науки о питании»

Методические указания по изучению дисциплины «Методология науки о питании» включают в себя:

1. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.
2. Методические указания по выполнению практических работ оформляются в соответствии с приложением 4.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Методология науки о питании»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Методология науки о питании» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Методология науки о питании» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Методология науки о питании»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины
«Методология науки о питании» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Методология науки о питании» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Методология науки о питании»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Методология науки о питании» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Методология науки о питании» внесены следующие изменения:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
	2	3	4	5
1	Антипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102208	Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко.	Санкт-Петербург: Лань, 2018.	1-2
2	Музафаров, Е.Н. История и география биотехнологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/101843	Е.Н. Музафаров.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-2
3	Линич, Е.П. Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие /— Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92950	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова.	Санкт-Петербург: Лань, 2017.	1-2
4	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник URL: https://e.lanbook.com/book/93705	О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский	Санкт-Петербург : Лань, 2017	1-2
	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/138157	Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-2

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Методология науки о питании» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП


(подпись)

Попова О.М.

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Методология науки о питании»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Методология науки о питании» на 2021/2022 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Ангипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102208	Л.В. Ангипова, Н.И. Дунченко.	Санкт-Петербург: Лань, 2018.	1-2
2	Музафаров, Е.Н. История и география биотехнологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/101843	Е.Н. Музафаров.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-2
3	Позняковский, В.М. Физиология питания: Учебник [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/99209	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский.	Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 432 с.	1-2
4	Линич, Е.П. Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие /— Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92950	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова.	Санкт-Петербург: Лань, 2017.	1-2
5	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник URL: https://e.lanbook.com/book/93705	О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский	Санкт-Петербург: Лань, 2017	1-2

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Методология науки о питании» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой



(подпись)

Н.Л. Моргунова