

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 03.05.2023 16:03:27  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01e1ba31721735a12



**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./  
«18» мая 2021 г

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декана факультета ветеринарной  
медицины, пищевой и биотехнологий  
\_\_\_\_\_/Попова О.М./  
«21» мая 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технологии и проектирование предприятий индустрии питания</b>
Квалификация (степень) выпускника	<b>Магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>

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

### **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» является формирование у обучающихся практических навыков технологии приготовления блюд для специальных видов питания, опираясь на теоретические основы технологических режимов обработки сырья с использованием современного технического оснащения предприятий индустрии 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 «Технологии продуктов для специальных видов питания» относится к дисциплинам вариативной части Блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практиками: Методология науки о питании»; «Оптимизация технологических процессов общественного питания»; «Современные проблемы науки в сфере общественного питания».

Дисциплина «Технологии продуктов для специальных видов питания» является базовой для прохождения 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	ПК-2	Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления	ПК-2.1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	принципы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения	разрабатывать и анализировать научно-техническую документацию на новые виды специальной кулинарной продукции	приемами обработки и систематизации результатов научных исследований для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения
3	ПК-3	Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий	ПК-3.1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы	принципы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения	разрабатывать и анализировать научно-техническую документацию на новые виды специальной кулинарной продукции	приемами обработки и систематизации результатов научных исследований для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения
			ПК-3.2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	принципы составления и оформления научно-технической документа-	разрабатывать и анализировать научно-техническую до-	приемами обработки и систематизации

				ции, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения	кументацию на новые виды специальной кулинарной продукции	результатов научных исследований для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения
--	--	--	--	--	---	--

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов			
	Всего	в т.ч. по годам		
		1	2	3
Контактная работа – всего, в т.ч.:	36,2		36,2	
<i>аудиторная работа</i>	36		36	
лекции	16		16	
лабораторные	20		20	
практические	х		х	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2		0,2	
<i>контроль</i>	8,8		8,8	
Самостоятельная работа	63		63	
Форма итогового контроля	х		Э	
Курсовой проект (работа)	х		х	

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Не-де-ля се-мес-тра	Контактная работа			Само-стоя-тельная работа Количество часов	Контроль	
			Вид занятия	Форма прове-дения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 год								
1.	Питание беременных и кормящих женщин	1	Л	Т	2	5	ВК	ПО
2.	Питание детей раннего возраста. Питание детей дошкольного возраста	1	Л	Т	2	5	ТК	УО
3.	Особенности технологии приготовления блюд для беременных и кормящих женщин	1	ЛЗ	М	4	5	ТК	УО ЛР
4.	Питание школьников	2	Л	Т	2	5	ТК	УО
5.	Питание студентов	2	Л	Т	2	5	ТК	УО
6.	Особенности технологии приготовления блюд детского питания*	2	ЛЗ	М	4	5	ТК	УО ЛР
7.	Питание спортсменов	3	Л	Т	2	5	ТК	УО
8.	Питание пожилых людей	3	Л	ПК	2	5	ТК	Р
9.	Особенности технологии приготовления блюд для людей с повышенной умственной деятельностью	3	ЛЗ	М	4	5	ТК	УО ЛР
10.	Сырье и ингредиенты в производстве обогащенных продуктов. Обогащенные продукты для целевых групп	4-5	Л	В	4	6	ТК	УО
11.	Особенности технологии приготовления блюд	4	ЛЗ	М	4	6	ТК	УО

	для спортсменов							ЛР
12.	Особенности технологии приготовления блюд функционального питания	5	ЛЗ	М	4	6	ТК	УО ЛР ПО Т
13.	<b>Выходной контроль</b>				0,2	8,8	ВыхК	Экз
	<b>Итого:</b>				<b>36,2</b>	<b>63</b>		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, ПК – лекция-пресс-конференция, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, Р – реферат, Экз – экзамен, ЛР – лабораторная работа.

\* - занятия с производителем

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технологии продуктов для специальных видов питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные 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: моделирование по теме: «Особенности технологии приготовления блюд детского 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 лабораторных занятий является приобретение практических навыков в технологии приготовления кулинарной продукции для специальных видов питания, в работе с нормативно-технической документацией на выпускаемый ассортимент кулинарной продукции индустрией питания, умения составления сбалансированных рационов питания для специальных контингентов потребителей.

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

Лабораторное занятие, проводимое в виде моделирования, позволяет ознакомиться с основной нормативной документацией, медико-биологическими аспектами питания для специальных контингентов потребителей, пищевой, биологической и энергетической ценностью, технологическими и функциональными свойствами сырья, используемого для приготовления полуфабрикатов, блюд и из-

делий, способами управления технологическими процессами с целью получения высококачественной продукции.

Групповая работа на лабораторных занятиях развивает такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в специализированной аудитории оснащенной современными видами технологического оборудования.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение реферата с дальнейшим представлением его.

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)
1	2	3	4	5
1	Антипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс]: учеб. / — Электрон. дан. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/102208">https://e.lanbook.com/book/102208</a>	Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко.	Санкт-Петербург: Лань, 2018	1-8
2	Бортовое питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/89937">https://e.lanbook.com/book/89937</a>	Артемова, Е.Н.	Санкт-Петербург: Лань, 2017.	1-8
3	Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/92950">https://e.lanbook.com/book/92950</a>	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова	Санкт-Петербург: Лань, 2017.	1-8
4	Физиология питания: Учебник [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/99209">https://e.lanbook.com/book/99209</a>	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	Санкт-Петербург: Лань, 2018.	1-8
5	История и география биотехнологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/101843">https://e.lanbook.com/book/101843</a>	Е.Н. Музафаров	Санкт-Петербург: Лань, 2018.	1-8

**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	2	3	4	5
1.	Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90668">https://e.lanbook.com/book/90668</a> .		Санкт-Петербург, 2017	1-8
2.	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/90667">https://e.lanbook.com/book/90667</a>		Санкт-Петербург:, 2017	1-8
3	Химический состав российских продуктов питания	Под ред. И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна.	М.: ДеЛи Принт, 2002	1-10
4	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/93705">https://e.lanbook.com/book/93705</a>	О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский	Санкт-Петербург : Лань, 2017	1-8

**в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
2. Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: [rospotrebnadzor.ru.com](http://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. Бармен Сити. Информационный сайт для барменов. Режим доступа: <https://barmancity.com>.
2. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.
3. Комплекс бар. Профессиональное комплексное обслуживание предприятий питания. Режим доступа: <http://www.complexbar.ru>.
4. Практика. Оборудование для предприятий общественного питания. Режим доступа: <https://restorah.ru>.
5. Роспатент. Режим доступа: <http://new.fips.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 выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № 142, оснащенная комплектом необходимого технологического оборудования (механическим, холодильным, тепловым, вспомогательным).

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 «Технологии продуктов для специальных видов питания» 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.

## **8. Фонд оценочных средств**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Технологии продуктов для специальных видов питания» 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».

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает 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**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технологии продуктов для специальных видов питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.
2. Методические указания по выполнению лабораторных 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  
«Технологии продуктов для специальных видов питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<b>ESET NOD 32</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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
<b>Kaspersky Endpoint Security</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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 «Технологии продуктов для специальных видов питания» 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  
«Технологии продуктов для специальных видов питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины  
«Технологии продуктов для специальных видов питания» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

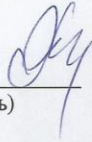
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- 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><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acadm 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><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acadm Ent</p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL lMth Acadm Stndt 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 «Технологии продуктов для специальных видов питания» 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  
«Технологии продуктов для специальных видов питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» на 2020/2021 учебный год:

В рабочую программу дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» 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)
1	2	3	4	5
1	Антипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс]: учеб. / — Электрон. дан. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/102208">https://e.lanbook.com/book/102208</a>	Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко.	Санкт-Петербург: Лань, 2018	1-8
2	Бортовое питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/89937">https://e.lanbook.com/book/89937</a>	Артемова, Е.Н.	Санкт-Петербург: Лань, 2017.	1-8
3	Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/92950">https://e.lanbook.com/book/92950</a>	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова	Санкт-Петербург: Лань, 2017.	1-8
4	Физиология питания: Учебник [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/99209">https://e.lanbook.com/book/99209</a>	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	Санкт-Петербург: Лань, 2018.	1-8
5	История и география биотехнологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/101843">https://e.lanbook.com/book/101843</a>	Е.Н. Музафаров	Санкт-Петербург: Лань, 2018.	1-8
6	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/138157">https://e.lanbook.com/book/138157</a>	Маюрникова Л.А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т.В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-8

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» 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  
«Технологии продуктов для специальных видов питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» 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	Антипова, Л.В. Химия пищи [Электронный ресурс]: учеб. / — Электрон. дан. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/102208">https://e.lanbook.com/book/102208</a>	Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко.	Санкт-Петербург: Лань, 2018	1-8
2	Физиология питания: Учебник [Электронный ресурс]: учеб. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/99209">https://e.lanbook.com/book/99209</a>	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	Санкт-Петербург: Лань, 2018.	1-8
3	История и география биотехнологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/101843">https://e.lanbook.com/book/101843</a>	Е.Н. Музафаров	Санкт-Петербург: Лань, 2018.	1-8

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

Н.Л. Моргунова