

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 27.04.2023 10:16:09  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab0701fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП  
/Попова О.М./  
« 27 » августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМП и Б  
/Лукьяненко А.В./  
« 28 » августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология продукции и организация общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

Разработчик(и) : профессор, Симакова И.В.

(подпись)

Саратов 2019

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология продуктов функционального питания» является формирование навыков и умений в области технологии приготовления продуктов функционального питания.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология продуктов функционального питания» относится к вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Основы технологии кулинарной продукции», «Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Физическая и коллоидная химия», «Теоретическая технология», «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)», «Производственная практика: научно-исследовательская работа».

Дисциплина «Технология продуктов функционального питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», а также практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика).

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	5	6	7
1	ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Минорные и биологически активные вещества пищи с установленным физиологическим действием.	Использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания	Навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ
2	ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Технологию производства продуктов функционального питания	Использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания	Навыками применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания
3	ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического	Основы организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания	Разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания	Навыками организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания

		решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения			
4	ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Функциональные ингредиенты для производства продуктов здорового питания. Основную нормативно-технологическую базу, регламентирующую производство продуктов функционального питания	Проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания	Навыками применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часа.

Таблица 2

##### Объём дисциплины

	Всего	Количество часов							
		<i>в т.ч. по семестрам</i>							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа, в том числе	50,1					50,1			
Аудиторная работа	50					50			
лекции	20					20			

лабораторные	20					20			
практические	10					10			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1					0,1			
<i>контроль</i>									
Самостоятельная работа	57,9					57,9			
Форма итогового контроля	Зач.					Зач.			
Курсовой проект (работа)	х					х			

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 семестр								
1.	Основные термины и определения. Функциональные продукты и их роль в питании человека	1	Л	Т	2	3	ТК	УО
2	Функциональные ингредиенты и их источники	1	Л	Т	4	3	ТК	УО
3	Функциональные продукты и их роль в питании человека. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.	1	ПЗ	Т	4	3	ТК	УО
4	Основные принципы пищевой комбинаторики при разработке и производстве функциональных продуктов	2	Л	Т	2	3	ТК	УО
5	Медико-гигиенические и технологические основы производства продуктов	2	Л	Т	2	3	ТК	УО

	функционального питания							
6	Техническое регулирование в области продуктов здорового питания.	3	ПЗ	Т	2	4	ТК	УО
7	Медико-гигиенические и технологические основы производства продуктов функционального питания	3	Л	Т	2	4	ТК	УО
8	Технологии обогащения кулинарной продукции		Л	Т	2	3	ТК	УО
9	Технология функциональных напитков	4	Л	Т	2	3	ТК	УО
10	Алгоритм оптимизации состава основного сырья и физиологически функциональных ингредиентов при производстве функциональных продуктов	4	ПЗ	Т	4	3	ТК	УО
11	Технология функциональных напитков	5	ЛЗ	М	4	3	РК	УО
12	Технология функциональных продуктов на основе зерновых	5	Л	Т	4	3	ТК	УО
13	Технология функциональных мучных кондитерских изделий	6	ЛЗ	М	8	4	ТК	УО
18	Технология функциональных продуктов на основе жиров	9	ЛЗ	М	4	3	ТК	УО
	<b>Выходной контроль</b>				0,1		Вых К	3
	Итого:				50,1	57,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие, ПЗ – практическое занятие  
**Формы проведения занятий:** Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.  
**Виды контроля:** ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.  
**Форма контроля:** УО – устный опрос, З – зачет.

## **5. Образовательные технологии**

Организация занятий по дисциплине «Технология продуктов функционального питания» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа, текущий и итоговый контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Технология продуктов функционального питания» и повышения его эффективности используются методы активного обучения: лабораторные занятия профессиональной направленности с элементами моделирования.

Целью лабораторных занятий является выработка практических навыков в области технологии производства функциональных продуктов питания.

Для достижения этих целей используются интерактивные методы – лабораторные занятия с элементами моделирования.

Лабораторные занятия с элементами моделирования помогают обучающемуся сформировать навык в области технологии приготовления продуктов функционального питания

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (Приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы выходного контроля.

## **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	1. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/103149">https://e.lanbook.com/book/103149</a>	Юдина, С. Б.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-18
2	Функциональные продукты питания : учебное пособие / Р. А. Фёдорова. — Санкт-Петербург : — 50 с. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/110507">https://e.lanbook.com/book/110507</a> .	Фёдорова, Р. А.	НИУ ИТМО, 2017.	1-18

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, таб. 3)
1	Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/113907">https://e.lanbook.com/book/113907</a>	Харенко, Е. Н.	Санкт-Петербург : Лань, 2019	1-18
2	1. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И. В. Бобренева. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/115482">https://e.lanbook.com/book/115482</a>	Бобренева, И. В.	Санкт-Петербург : Лань, 2019	1-18

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

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:



- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>

**г) периодические издания:**

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» <http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
2. Журнал «Пищевая промышленность» <http://www.foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost>
3. Научно-практический журнал «Вопросы питания» <http://voprosy-pitaniya.ru/>
4. Журнал «Foods and Raw Materials» <http://jfrm.ru/>

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

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.

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. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

#### **е) 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 (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus	Вспомогательная

		Business Edition 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.	
--	--	--	--

## 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. На кафедре имеется учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: лекционная аудитория № С-149, оснащенная комплектом специализированной мебели, аудиторной доской.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № С-145.

Для проведения лабораторных работ имеется лаборатория производства кулинарной продукции № С-142, оснащенная механическим, тепловым и вспомогательными видами оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (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 «Технология продуктов функционального 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.

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология продуктов функционального питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология продуктов функционального питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология продуктов функционального питания» включают в себя\*:

1. Краткий курс лекций.

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.

Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

3. Другие методические материалы.

Методические указания для практических занятий.

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

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология продуктов функционального питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продуктов функционального питания» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>ESETNOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензийна срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>KasperskyEndpointSecurity</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолджис».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.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продуктов функционального 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  
«Технология продуктов функционального питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продуктов функционального 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	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)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Правоиспользование Microsoft Desktop Education All LngLic/SA Pack OLV E 1Y AcdmcEnt. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All LngSubsVL OLV NL IMth AcdmcStdnt w/Faculty  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продуктов функционального 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  
«Технология продуктов функционального питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продуктов функционального питания» на 2020/2021 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	1. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/103149">https://e.lanbook.com/book/103149</a>	Юдина, С. Б.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-18
2	Функциональные продукты питания : учебное пособие / Р. А. Фёдорова. — Санкт-Петербург : — 50 с. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/110507">https://e.lanbook.com/book/110507</a> .	Фёдорова, Р. А.	НИУ ИТМО, 2017.	1-18
3.	Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/115482">https://e.lanbook.com/book/115482</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Бобренева, И. В.	Лань, 2019.	1-18
4.	От проростка до функционального продукта здорового питания : монография / — 164 с. — ISBN 978-5-8114-3933-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/131037">https://e.lanbook.com/book/131037</a> (дата обращения: 24.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	В. И. Трухачев, Г. П. Стародубцева, О. В. Сычева [и др.].	Санкт-Петербург : Лань, 2020.	1-18

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

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Технология продуктов функционального питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продуктов функционального питания» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational 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.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продуктов функционального питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

(подпись)

О.М. Попова