

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 27.04.2023 09:27:01

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba21726735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
логии продуктов питания  
/Попова О.М./  
«27» августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета  
ветеринарной медицины, пищевых и  
биотехнологий  
/Лукьяненко А.В./  
«28» августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Дисциплина                        | <b>ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ</b>  |
| Направление подготовки            | <b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b> |
| Направленность (профиль)          | <b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>        |
| Квалификация (степень) выпускника | <b>Бакалавр</b>  |
| Нормативный срок обучения         | <b>4 года</b>  |
| Форма обучения                    | <b>Очная</b>   |

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

  
(подпись)

Саратов 2019

### **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Физиология питания» является формирование у обучающегося навыков в составлении рационов питания для различных групп населения с учетом физиологических требований, а также изучение закономерностей процессов пищеварения, его биохимических и физиологических основ.

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

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Физиология питания» относится к базовой части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Неорганическая химия», «Питание как часть культуры народа», «Основы технологии кулинарной продукции», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа».

Дисциплина «Физиология питания» является базовой для следующих дисциплин: «Биохимия», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Теоретическая технология», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Методы исследования сырья и пищевых продуктов», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Пищевые добавки», «Технология и организация диетического питания/ Современные системы и концепции питания», «Технология продуктов функционального питания», «Технология продуктов детского питания / Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» и последующей практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)

### **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.

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   | 4  | 5   | 6   |
| 1     | ОПК-1           | способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий | сущность и строение пищеварительной системы организма человека; физиологическую роль нутриентов; виды питания и принципы их дифференциации; задачи и принципы построения рационов с учетом современных потребностей человека в энергии и пищевых веществах | оценивать химический состав продуктов питания; работать со сборниками рецептур, нормативно-техническими документами, базами данных интернет-ресурсов и справочниками по химическому составу пищевых продуктов | навыками составления рационов для различных групп населения с учетом их физиологических потребностей; приемами выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся вопросов питания |

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины «Физиология питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

##### Объем дисциплины

|                                    | Количество часов |                     |   |      |   |   |   |   |   |
|------------------------------------|------------------|---------------------|---|------|---|---|---|---|---|
|                                    | Всего            | в т.ч. по семестрам |   |      |   |   |   |   |   |
|                                    |                  | 1                   | 2 | 3    | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Контактная работа – всего, в т.ч.: | 54,1             |                     |   | 54,1 |   |   |   |   |   |
| <i>аудиторная работа:</i>          | 54               |                     |   | 54   |   |   |   |   |   |
| лекции                             | 18               |                     |   | 18   |   |   |   |   |   |
| лабораторные                       | х                |                     |   | х    |   |   |   |   |   |
| практические                       | 36               |                     |   | 36   |   |   |   |   |   |
| <i>промежуточная аттестация</i>    | 0,1              |                     |   | 0,1  |   |   |   |   |   |
| <i>контроль</i>                    | х                |                     |   | х    |   |   |   |   |   |
| Самостоятельная работа             | 53,9             |                     |   | 53,9 |   |   |   |   |   |
| Форма итогового контроля           | х                |                     |   | зач. |   |   |   |   |   |
| Курсовой проект (работа)           | х                |                     |   | х    |   |   |   |   |   |

Таблица 3

##### Структура и содержание дисциплины «Физиология питания»

| № п/п     | Тема занятия.<br>Содержание  | Неделя семестра | Контактная работа |                  |                  | Самостоятельная работа | Контроль знаний |       |
|-----------|--|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|-----------------|-------|
|           |  |                 | Вид занятия       | Форма проведения | Количество часов | Количество часов       | Вид             | Форма |
| 1         | 2  | 3               | 4                 | 5                | 6                | 7                      | 8               | 9     |
| 3 семестр |  |                 |                   |                  |                  |                        |                 |       |
| 1.        | 1.Основы физиологии человека. Питание и пищеварение*                               | 1               | Л                 | В                | 2                | 2                      | ВК              | ПО    |
| 2.        | 2.Обмен веществ и энергии организме человека. Процессы ассимиляции и диссимиляции. | 3               | Л                 | В                | 2                | 2                      | ТК              | УО    |
| 3.        | Питание и пищеварение.   | 3-4             | ПЗ                | Т                | 4                | 4                      | ТК              | УО    |
| 4.        | 3.Макронутриенты. Физиологическое значение, потребность и нормирование.            | 5               | Л                 | В                | 2                | 2                      | ТК              | УО    |
| 5.        | Питание и пищеварение.   | 5-6             | ПЗ                | Т                | 4                | 4                      | ТК              | УО    |
| 6.        | 4.Макронутриенты. Физиологическое значение, потребность и нормирование.            | 7               | Л                 | В                | 2                | 2                      | ТК              | УО    |
| 7.        | Энергетический баланс. Потребность в калориях и питательных веществах.             | 7-8             | ПЗ                | Т                | 4                | 4                      | ТК              | УО    |
| 8.        | 5.Микронутриенты. физиологическое значение, потребность и нормирование.            | 9               | Л                 | В                | 2                | 2                      | ТК              | УО    |
| 9.        | Обмен белков, жиров и углеводов.   | 9-              | ПЗ                | Т                | 4                | 4                      | РК              | ПО    |

|        |  |           |    |    |      |      |          |         |
|--------|--|-----------|----|----|------|------|----------|---------|
|        | Расчет калорийности и качественного состава рационов питания (макронутриенты).                   | 10        |    |    |      |      |          |         |
| 10.    | 6.Рациональное и сбалансированное питание. Дифференцированное питание различных групп населения. | 11        | Л  | В  | 2    | 2    | ТК       | УО      |
| 11.    | Расчет калорийности и качественного состава рационов питания. Микронутриенты.                    | 11-12     | ПЗ | ПК | 4    | 4    | ТК<br>ТР | УО<br>Р |
| 12.    | 7.Профилактическое и лечебно-профилактическое питание.   | 13        | Л  | В  | 2    | 2    | ТК       | УО      |
| 13.    | Расчет калорийности и качественного состава рационов питания. Микронутриенты.                    | 13-14     | ПЗ | Т  | 4    | 4    | ТК       | УО      |
| 14     | 8.Диетическое питание. Принципы составления рационов для больного и здорового человека.          | 15        | Л  | В  | 2    | 2    | ТК       | УО      |
| 15.    | Оптимизация рассчитанного рациона. Принципы составления сбалансированных рационов.               | 15-16     | ПЗ | М  | 4    | 4    | ТК       | УО      |
| 16.    | 9.Функциональное питание. Современные тенденции в питании человека.                              | 17        | Л  | В  | 2    | 2    | ТК       | УО      |
| 17.    | Оптимизация рассчитанного рациона. Принципы составления сбалансированных рационов.               | 17-18     | ПЗ | М  | 4    | 2    | РК       | ПО      |
| 18.    | Виды питания.  | 19<br>3/6 | ПЗ | Т  | 4    | 5,9  | ТК       | Т<br>ПО |
|        | <b>Выходной контроль</b>   |           |    |    | 0,1  |      | Вы<br>хК | 3       |
| Итого: |  |           |    |    | 54,1 | 53,9 |          |         |

**Примечание:**

Условные обозначения:

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

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

**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, З – зачет.

\* Лекция с участием производственника

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Физиология питания» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий 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.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: лекция по теме: «Основы физиологии человека. Питание и

пищеварение», в качестве лектора приглашаются люди имеющие базовое медицинское образование - врач.

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 изучение пищеварительной системы организма человека, выработка практических навыков составления рационов для отдельных групп населения с учетом физиологических особенностей, в том числе с использованием современных достижений науки и техники.

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

Решение задач позволяет обучающемуся знать:

- научные основы нормирования физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения, которые служат теоретической базой для планирования производства и потребления пищевых продуктов;
- закономерности процессов пищеварения, знание которых необходимо для понимания принципов проектирования новых продуктов питания;
- основы сбалансированного питания и пути его реализации, рекомендуемый ассортимент продуктов для различных групп населения, требования к режиму питания, принципы составления меню рационов;
- особенности питания людей пожилого возраста и детей, взрослого работоспособного населения с учетом возраста, характера труда и климато-географических условий проживания;
- теоретические основы диетического питания, требования к ассортименту продуктов, способам их кулинарной обработки;
- современное состояние науки о питании.

В процессе решения задач обучающейся сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у обучающихся мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

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 итоговую аттестацию.

## 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.    | Физиология питания: Учебник [Электронный ресурс] Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/99209">https://e.lanbook.com/book/99209</a>  | Позняковский В.М., Дроздова Т.М., Влощинский П.Е.               | Санкт-Петербург : Лань, 2018.     | 1-9  |
| 2.    | Физиология питания. Учебно-методическое пособие для студентов бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания» 2 курса очной и заочной формы обучения <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=38249162">https://elibrary.ru/item.asp?id=38249162</a> | Рысмухамбетов а Г.Е, Бухарова Е.Н., Ушакова Ю.В., Макарова С.Ю. | Саратов, Наука, 2019              | 1-9  |
| 3.    | Физиология питания : учебное пособие URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134402">https://e.lanbook.com/book/134402</a>  | Алексеев А.Л., Кочуева Я.В.                                     | Персиановский : Донской ГАУ, 2019 | 1-9  |

### 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.    | Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов. Учебник Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/4175.html">www.iprbookshop.ru/4175.html</a> ЭБС IPR book | Позняковский, В.М.                                | Саратов: Вузовское образование, 2014. | 1-9  |
| 2.    | Физиология питания. Учебник Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/4145.html">www.iprbookshop.ru/4145.html</a> ЭБС IPR book  | Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М. | Саратов: Вузовское образование, 2014  | 1-9  |
| 3     | Химический состав российских продуктов питания  | Под ред. И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна.         | М.: ДеЛи Принт, 2002                  | 3-6  |

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

- 1.Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>
- 2.Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики // [www.gks.ru](http://www.gks.ru)
- 3.Официальный сайт Роспотребнадзора РФ Режим доступа: [rosпотребнадзор.ru.com](http://rosпотребнадзор.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>.

#### **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.

б. 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 Технолджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г.<br><i>Обновление программного обеспечения:</i><br>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 Технолджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г.<br><i>Обновление программного обеспечения:</i><br>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 № 218.

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 «Физиология 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 «Физиология питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Физиология питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Физиология питания» включают в себя:

1. Краткий курс лекций. 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  
«Физиология питания»**

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

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

| Наименование программы  | Примечание  |
|---|---|
| <b>ESET NOD 32</b><br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>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.<br>Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.   | Срок действия контракта истек                         |
| <b>Kaspersky Endpoint Security</b><br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов.<br>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 «Физиология 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  
«Физиология питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины  
«Физиология 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)<br><br><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b><br>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 | Вспомогательная | <i>Вспомогательное программное обеспечение:</i><br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent<br><br><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b><br>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty<br><br>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов<br><br>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г. |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Физиология 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  
«Физиология питания»**

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

В рабочую программу дисциплины «Физиология 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) |
|-------|--|---|-----------------------------------|--|
|       | 2  | 3   | 4                                 | 5  |
| 1.    | Физиология питания: Учебник [Электронный ресурс] Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/99209">https://e.lanbook.com/book/99209</a>  | Позняковский В.М., Дроздова Т.М., Влощинский П.Е.               | Санкт-Петербург : Лань, 2018.     | 1-9  |
| 2.    | Физиология питания. Учебно-методическое пособие для студентов бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология и организация предприятий общественного питания» 2 курса очной и заочной формы обучения <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=38249162">https://elibrary.ru/item.asp?id=38249162</a> | Рысмухамбетова Г.Е., Бухарова Е.Н., Ушакова Ю.В., Макарова С.Ю. | Саратов, Наука, 2019              | 1-9  |
| 3.    | Физиология питания : учебное пособие<br>URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134402">https://e.lanbook.com/book/134402</a>   | Алексеев А.Л., Кочуева Я.В.                                     | Персиановский : Донской ГАУ, 2019 | 1-9  |
| 4.    | Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. <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       | 1-9  |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Физиология 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  
«Физиология питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Физиология 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><br/>Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.<br/>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><br/>Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов.<br/>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><br/>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.<br/>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><br/>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.<br/>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 «Физиология питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

О.М. Попова