

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 03.05.2023 16:01:10
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f04fe4ba2172f735a12



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./
« 18 » мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМП и Б
/Попова О.М./
« 18 » мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	НУТРИЦИОЛОГИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ СОВРЕМЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Заочная

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

Саратов 2021

1.Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Нутрициология и технология современных продуктов питания» является формирование у обучающихся навыков нутритивной поддержки и организации питания на основе научного комплексного подхода к составлению расширенных программ коррекции рационов питания для различных групп населения с учетом современных технологий продуктов 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 дисциплина «Нутрициология и технология современных продуктов питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.2.

Дисциплина базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при получении высшего образования по направлениям подготовки бакалавриата, а также при освоении следующих дисциплин магистратуры: «Методология науки о питании», «Современные проблемы науки в сфере общественного питания».

Дисциплина «Нутрициология и технология современных продуктов питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», а также практик: производственная практика: научно-исследовательская работа, преддипломная практика.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций

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

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	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 предприятия индустрии питания как объект управления	ПК-2.1 – Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами;	функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	применять знания нутритивной поддержки организма в различных состояниях с применением специализированной пищевой продукции	научного комплексного подхода к составлению расширенных программ коррекции рационов питания для различных групп населения с учетом современных технологий продуктов питания
2			ПК-2.2. - Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях при использовании в профессиональной деятельности	механизмы здорового питания, мотивы выбора пищи человеком, системы питания и стратегии рационального питания человека	Оценивать пищевой статус и составлять индивидуальные (персонифицированные) рационы питания для нутритивной поддержки организма	устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часа.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов							
	Всего	в т.ч. по семестрам						
		1	2	3	4			
Контактная работа, в том числе	12,1		12,1					
Аудиторная работа	12		12					
лекции	6		6					
лабораторные	х		х					
практические	6		6					
промежуточная аттестация	0,1		0,1					
контроль	х		х					
Самостоятельная работа	59,9		59,9					
Форма итогового контроля	3		3					
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
2 семестр								
1.	Мегатренды и большие вызовы в науке о питании	2-3	Л	В	2	9	ТК	УО
2.	Функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	4	Л	В	2	10	ТК	УО
3.	Особенности питания в спорте и обзор современных продуктов спортивного питания	5	Л	В	2	10	ТК	УО
4.	Особенности питания в спорте и обзор современных продуктов спортивного питания	6	ПЗ	М	2	10	ТК	УО
5.	Нутритивная поддержка при метаболическом	7	ПЗ	М	2	9,9	ТК	УО

	синдроме и технология пищевых продуктов							
6..	Нутритивная поддержка при анорексии и технология пищевых продуктов	8	ПЗ	М	2	11	РК	УО
7.	Выходной контроль	9			0,1	-	ВыхК	3
	Итого				12,1	59,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: ПЗ – практическое занятие.

Формы проведения занятий: 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 «Нутрициология и технология современных продуктов питания» проводится по видам учебной работы: практические, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.04.04. **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.

Целью практических занятий является выработка практических навыков нутритивной поддержки организма в различных состояниях с применением специализированной пищевой продукции.

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

Практические занятия с элементами моделирования помогают обучающемуся участвовать в схематическом представлении реальных жизненных ситуаций, а именно, научного комплексного подхода к составлению расширенных программ коррекции рационов питания для различных групп населения с учетом современных технологий продуктов питания.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

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 экзаменационные вопросы.

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	Назаренко, А. С. Основы спортивной нутрициологии : учебное пособие. - 236 с. — ISBN 978-5-6044131-1-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/15496 7. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	А. С. Назаренко, Н. Ш. Хаснутдинов	Казань : Поволжская ГАФКСиТ, 2020.	1-7
2	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник. 2-е изд., испр. и доп. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/17355 4. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	В. М. Позняковски й	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020.	1-7

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	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография. Текст : электронный. Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/163723 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	/ В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]	Москва : МГУПП, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-93957-969-8.	1-7
2	Спортивная нутрициология : монография. - 640 с. — ISBN 978-5-907225-19-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165118 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Л. М. Гунина, А. В. Дмитриев ; художник А. Ю. Литвиненко.	Москва : Спорт-Человек, 2020.	1-7
3.	Физиология питания : учебник для вузов— 5-е изд., стер. 432 с. — ISBN 978-5-8114-6847-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152642 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	В. М. Позняковски й, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский ; под общей редакцией В. М. Позняковско го	Санкт-Петербург : Лань, 2021	1-7

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) Правонаиспользование Microsoft Desktop Education All LngLic/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 Правонаиспользование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus 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.	Вспомогательная

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.

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 «Нутрициология и технология современных продуктов 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 «Нутрициология и технология современных продуктов питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Нутрициология и технология современных продуктов питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Нутрициология и технология современных продуктов питания» включают в себя*:

1. Методические указания для проведения практических занятий.
2. Краткий курс лекций

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*