

Министерство образования и науки РФ
 федеральное государственное автономное образовательное учреждение
 высшего образования
 «СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
 к выполнению контрольной работы

По дисциплине ИСТОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ НАУКИ О ПИЩЕ

Направление подготовки/специальность 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
 наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"
 наименование направленности (профиля)

**ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ
 ПРОДУКТОВ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.3.1 Основы производства быстрозамороженных продуктов
 индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
 код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
 код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2017

Красноярск, 2018

УДК 664(075.8)

История и методология науки о пище: МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ к выполнению контрольной работы для магистров

Направление 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Магистерская программа 19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания"

/ТЭИ СФУ ; сост. Г. В. Иванова. – Красноярск, 2018. – 19 с.

Методические указания предназначены для магистров 1-го года обучения по курсу «История и методология науки о пище». В методических указаниях приведены основные вопросы для выполнения контрольной работы по рассматриваемой дисциплине, определена рекомендуемая литература для ее выполнения.

Разработал:

_____ (Иванова Г.В.)

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2. ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ	9
-Вопрос №1 контрольной работы.....	9
-Вопрос №2 контрольной работы.....	11
-Вопрос №3 контрольной работы.....	14
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА, РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ	16

ВВЕДЕНИЕ

Организм человека представляет собой открытую термодинамическую систему, для работы которой необходима информация - сенсорная, вербальная, тактильная и главное, химическая, то есть пищевая.

Питание является важнейшим фактором окружающей среды и в течение всей жизни воздействует на организм человека. Пищевые вещества, преобразуясь в процессе метаболизма в структурные и функциональные элементы клеток, обеспечивают физическую и умственную работоспособность, определяют здоровье и продолжительность жизни человека. Дефицит или избыток макро- и микронутриентов не остается безразличным для организма. Он обуславливает или непосредственное возникновение заболевания (анемии, эндемический зоб, ожирение и др.), или понижает сопротивляемость организма к неблагоприятным факторам внешней среды (острые респираторные заболевания, инфекционные болезни), или создает условия, способствующие развитию той или иной патологии (рак, заболевания сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта). Основные постулаты, характеристики и аспекты этого сложнейшего процесса рассматриваются наукой о питании.

Наука о питании, или нутрициология, представляет собой науку об адекватном питании, соответствующем состоянию организма в данных условиях его жизнедеятельности. В основу современной науки о питании положены принципы сбалансированного и адекватного питания, посредством которых в наибольшей степени обеспечивается удовлетворение потребности организма в пищевых и биологически активных веществах.

Современная наука о питании рассматривает пищу не только как источник пластического материала и энергии, но и как комплекс биологически активных веществ, регулирующих отдельные функции организма.

История развития этой науки тесно связана, с одной стороны, с эволюцией питания, с другой, - с открытиями в области естественных наук и дальнейшим развитием естественнонаучных знаний в области химии, биологии, физиологии, микробиологии и др.

Поэтому будущим специалистам, как начинающим исследователям, необходимо ознакомиться с историческими аспектами развития науки о пище, основами научных исследований, научиться стандартным методам и приемам ведения научной работы с целью использования полученных знаний для успешного выполнения магистерской работы.

Поэтому будущим специалистам, как начинающим исследователям, необходимо ознакомиться с историческими аспектами развития науки о пище, основами научных исследований, научиться стандартным методам и приемам ведения научной работы с целью использования полученных знаний для успешного выполнения магистерской работы.

Данная учебная дисциплина учит понимать сложный механизм научного творчества, принципы его функционирования, вырабатывает научный тип мышления дипломированного специалиста индустрии питания.

Целью настоящих методических указаний является обучение магистров

навыкам самостоятельной научной работы по теме исследования для возможности формирования основных направлений и перспективного плана исследований при написании магистерской работы на заключительном этапе обучения.

Изучение дисциплины строится на сочетании различных форм учебного процесса: практических занятий и самостоятельной работе студентов в соответствии с Учебным планом.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения учебной дисциплины «История и методология науки о пище» состоит в овладении знаниями о законах, принципах, понятиях, терминологии, содержании, специфических особенностях организации и управлении научными исследованиями в сфере индустрии питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи изучения учебной дисциплины «История и методология науки о пище» предусматривают изучение современного состояния науки и научной деятельности в России и за рубежом, научную обеспеченность общества и отдельных отраслей, систему организации и управления научными исследованиями создания, производства и использования средств технического потенциала.

В материалах учебной дисциплины рассматриваются основные научные проблемы общества, отдельных отраслей секторов Пищевой индустрии, а также основные методы подготовки и организации проведения начальных научных исследований.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Выпускник программы магистратуры должен обладать следующими компетенциями:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

В результате освоения компетенции студент должен:

Знать: современные информационные технологии по поиску и сбору научно-исследовательской информации.

Уметь: искать научно-исследовательскую информацию и использовать её с целью самообразования.

Владеть: современными информационными технологиями поиска информации.

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2)

В результате освоения компетенции студент должен:

Знать:

- основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними, методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания;

уметь:

-использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности

Владеть: методами представления результатов исследования

• готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)

В результате освоения компетенции студент должен:

Знать:

- методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования
- проблемы и тенденции развития науки и техники

Уметь:

- планировать и проводить исследования
- систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования

Владеть:

- методами представления результатов исследования
- современными информационными технологиями поиска информации.

• Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17)

Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные источники получения научно-технической информации в сфере питания.

Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

Владеть: методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования научно-технической информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

Эта дисциплина также особенно требует повышенного внимания со стороны магистров к изучению и освоению иностранного (английского) языка в связи с высоким уровнем современного развития международных научных связей, научного обмена технологиями, результатами исследований и специалистами, частым проведением международных конференций, симпозиумов, семинаров, встреч, оперативностью научного общения с коллегами из разных стран по глобальной сети в реальном времени.

Полученные в рамках дисциплины компетенции служат основой при освоении дисциплин:

Технология специализированных продуктов для диетического и лечебного питания Основы производства быстрозамороженных продуктов, Основы производства функциональных продуктов питания, Философские проблемы науки и техники, Современные проблемы науки в производстве продуктов питания, Высокотехнологические производства продуктов питания, Современные концепции здорового питания, Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности

2. ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вопрос №1 контрольной работы	
<u>Седьмая цифра</u> номера зачетной книжки	
ТЕМА 1	<i>Общие вопросы истории и методологии науки о питании, ее научные аспекты</i>
<p>0=1. В чем заключается системность научного знания, и какие выделяют уровни в его структуре? В чем состоит двойственность методов научного исследования?</p> <p>2. Что такое метод научного исследования?</p> <p>3. Что такое методология? Какие существуют методологии? Как революции в науке влияют на методологию научного исследования? Как методология влияет на методы научного исследования?</p> <p>4. Чем обусловлено развитие методов познания? Как происходит развитие методов познания?</p> <p>5. Какие элементы входят в систему информационного обеспечения?</p> <p>6. Какие существуют правила работы с научной литературой?</p> <p>7. Что такое эмпирическое исследование? Какие методы используются в эмпирическом исследовании? В чем особенности метода наблюдения? Как обрабатываются данные, полученные в ходе эмпирического исследования?</p> <p>8. Что представляет собой методика научных исследований? Методика поиска, оформления и разработки научных исследований.</p> <p>9. Каковы этапы в организации научного исследования? Основные этапы выполнения научно-исследовательской темы.</p>	

ЛИТЕРАТУРА ПО ТЕМЕ 1.

1. Ланцов, В.М. Метод и методология научного исследования в технике и естествознании [Текст] / В. М. Ланцов. - Казань : Новое знание, 2014. - 95 с.
2. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - Москва : Инфра-М, 2015. - 271 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

3. Белый И. В., Власов К. П., Клепиков В. Б. Основы научных исследований и технического творчества. – Харьков, 1989.
4. Каган М. С. Человеческая деятельность. – М.: Политиздат, 1974.
5. Как провести социологическое исследование. – М.: Политиздат, 1990.
6. Кохановский В. П., Золотухина Е. В., Лешкевич Т. Г., Фатхи Т. Б. Философия для аспирантов. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002.
7. Лукашевич В. К. Научный метод: Структура, обоснование, развитие. – Минск, 1991.
8. Макаров В. Н. Организация научных исследований. – Ярославль: ЯПИ, 1980.
9. Мильгин А. Э. Методика редактирования текста. – М., 1980.
10. Никифоров А. Л. Философия науки: история и методология. – М.: Дом интеллект. книги, 1998.
11. Основы научных исследований. – М.: Высш. шк., 1989.
12. Пригожин И., Стенгерс Н. Порядок из хаоса. – М.: Прогресс, 1986.
13. Режабек Е. Я. Научный поиск и его этапы. – Ростов-на-Дону, 1972.
14. Рузавин Г. И. Роль и место абдукции в научном исследовании // Вопросы философии. 1998, № 1.
15. Сикорский Н. М. Теория и практика редактирования. – М., 1980.
16. Сичивица О. М. Методы и формы научного познания. – М.: Высшая школа, 1972.
17. Степин В. С., Горохов В. Г., Розов М. А. Философия науки и техники. – М.: Контакт-Альфа, 1995.
18. Батыгин Г. С. Лекции по методологии социологических исследований. – М.: Аспект Пресс, 1995.
19. Девятко И. Ф. Методы социологического исследования. – М.: Книжный дом «Университет», 2002.
20. Основы научных исследований. – М.: Высш. шк., 1989.
21. Рузавин Г. И. Методы научного исследования. – М.: Мысль, 1974.
22. Загвязинский В.И. Методология и методика дидактического исследования. – М.: Педагогика, 1982- 160 с.
23. Кочергин А.Н. Методы и формы познания. – М.: Наука, 1990.
24. Краевский В.В. Методология научного исследования: Пособие для студентов и аспирантов гуманитарных ун-тов. – СПб.: СПб. ГУП, 2001.
25. Кузнецов И.Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы: Методика подготовки и оформления / И.Н.Кузнецов. - М., 2002
26. Новиков А.М. Научно – экспериментальная работа в образовательном учреждении (деловые советы). – М.: Профессиональное образование, 1998. – 133 с.

Вопрос №2 контрольной работы

Восьмая цифра номера зачетной книжки

ТЕМА 2

«Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. История развития науки о питании»

0. Рационализация питания в свете концепции здорового питания. Принципы рационального питания.
1. Концепции и системы питания.
2. Классические теории питания: Античная теория питания, теория сбалансированного питания и адекватного питания. законы рационального питания. Научные концепции питания. Концепция функционального питания. Концепция дифференцированного питания. Концепция направленного (целевого) питания. Концепция индивидуального питания.
3. Формула пищи XXI века.
4. Функциональные ингредиенты и продукты.
5. Понятие о функциональном питании.
6. Физиологическое воздействие функциональных ингредиентов.
7. Альтернативные теории питания: Вегетарианство. Лечебное голодание. Концепция питания предков. Концепция раздельного питания. Концепция главного пищевого фактора.
8. Концепция индексов пищевой ценности. Концепция "живой" энергии. Концепция "мнимых" лекарств. Концепция абсолютизации оптимальности
9. Государственная политика в России в области здорового питания. Место и роль специалиста в области пищевых технологий в формировании мировоззрения населения о необходимости рационального питания.

ЛИТЕРАТУРА О ТЕМЕ 2

1. Уголев А.М. Теория адекватного питания и трофология. С-Пб.: Наука, 1991.
2. Солопов Е.Ф. Концепции современного естествознания., 1999
3. Мартинчик, А.Н. Питание человека (основы нутрициологии) [Текст] / А.Н. Мартинчик, И.В. Маев, А.Б. Петухов. -М.:ГОУ ВУНМЦ МЗРФ, 2002.– 572 с.
4. Маймулов, В.Г. Питание и здоровье детей [Текст] / В.Г. Маймулов, И.Ш. Якубова, Т.С. Чернякина. -СПб.: СПбГМА им. И.И.Сеченова, 2003.-354 с.
5. Нечаев, А. П. Безопасность продуктов питания [Текст]: учебное пособие / А.П. Нечаев, И.С. Витол.-М.: Издательский комплекс МГУПП, 1999. – 87 с.
6. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: учебник. 2 –е изд., испр. и доп.

Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 1999. – 448 с.

7. Покровский, А.А. Беседы о питании. [Текст] / А.А. Покровский – М.: Экономика, 1986.– 367 с.

11 Самсонов, М.А. Справочник по диетологии [Текст] / М.А. Самсонов, А.А. Покровский. – М.: Медицина, 1992. – 464 с.

12 Скальная, М.Г. Химические элементы - микронутриенты как резерв восстановления здоровья жителей России [Текст] / М.Г. Скальная, Р.М. Дубовой, А.В. Скальный. - Оренбург: РИК ГОУ ОГУ, 2004. – 239 с.

13 Скальный, А. В. Микроэлементозы человека [Текст] / А.В. Скальный – М.: Медицина, 1999.- 96 с.

14 Скальный, А. В. Макро- и микроэлементы в физической культуре и спорте. [Текст] / А.В.Скальный, З.Г. Орджоникидзе. - М.: Издательство, 2002.-78 с.

15 Скальный, А. В. Диагностика, профилактика и лечение отравлений свинцом. [Текст] / А.В. Скальный, А.Т. Быков, Б.В. Лимин.- М.:ВЦМК «Защита», 2002.-52 с.

16 Скальный, А. В. Микроэлементы для вашего здоровья [Текст] / А.В. Скальный - М.: «Издательский дом «ОНИКС 21 век», 2003.- 238 с.

17 Скальный, А.В. Биоэлементы в медицине [Текст] / А.В. Скальный, И.А. Рудаков - М.: "ОНИКС," 2004. – 272с.

18 Тутельян, В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека [Текст]: справочное руководство по витаминам и минеральным веществам / В.А. Тутельян, В.Б.Спиричев, Б.П.Суханов, В.А.Кудашева. – М.: Колос, 2002. 424 с.

19 Davis, A. Нутрицевтика. Питание для жизни, здоровья и долголетия [Текст] / А. Davis - М.: Саттва, 2004. – 544 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ». Москва. 2004, 36 стр. Изд. ГОУ «Оренбург. Гос. Университет»
2. Нечаев А.П., Т.В.Коткова. Ингредиенты разные, а задачи участников СППИ-общие// Пищевые ингредиенты.Сырье добавки. 2005, №2. 12-13
3. Нилов Д.Ю., Т.Э.Некрасова. Современное состояние и тенденции развития рынка функциональных продуктов питания и пищевых добавок. // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. 2005, №2. 28-29
4. Осипенко М. Ф. Применение пробиотиков в лечении патологии внутренних органов.// Фарматека. 2005. №14, 16-20
5. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровень (под редакцией В.И.Покровского и др.). Новосибирск, Сиб. Унив. Из-во. 2002, 344 с.
6. Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определение. ГОСТ 52349-2005.
7. Тутельян В.А., Шабров А.В., Е.И. Ткаченко. От концепции государственной политики в области здорового питания населения России-к национальной программе здорового питания. // Клиническое питание, 2004, № 2, 2-4
8. Шатнюк Л.Н. Пищевые микроингредиенты в создании продуктов здорового питания.// Пищевые ингредиенты.Сырье и добавки. 2005, №2. 18-22

9. Шендеров Б. А. Медицинская микробная экология и функциональное питание. т.3. Пробиотики и функциональное питание. М. Из - во Грант, 2001, 288с
 10. Шендеров Б.А. Современное состояние и перспективы развития концепции «Функциональное питание»// Пищевая промышленность, 2003, 5. 4-7
 11. Шендеров Б.А. Базовые механизмы регуляции гомеостаза и их модуляция нутриентами// Клиническое питание, 2004, №3, 14-19
 12. Шендеров Б.А.Пробиотики, пребиотики и синбиотики. Общие и избранные разделы проблемы.// Пищевые ингредиенты.Сырье и добавки. 2005, №2. 23-26
 13. Шендеров Б.А., В.М. Лахтин. Лектины-новая потенциальная категория физиологически активных функциональных пищевых ингредиентов // Вестник восстановительной медицины. 2004, N 1, 33-38.
 14. Шендеров Б.А., А.И. Труханов. Продукты функционального питания: современное состояние и перспективы их использования в восстановительной медицине.// Вестник восстановительной медицины.2002, №1, 38-42
 15. Шендеров Б. А., Манвелова М. А. Функциональное питание. Микроэкологические аспекты. М., Из-во МЗ РФ, 1994, 30с.
 16. Arai S. Global view on functional foods: Asian perspectives // British J. Nutrition. 2002, v.88, Suppl. 2, 139-143
 17. Bellisle F., Diplock A.T., Hornstra G. et al. Functional Food Science in Europe/ // British J. Nutrition. 1998, v.80, Suppl.1, 1-193
 18. Bengmark S. Nutrition and Resistance to Disease. // Intestinal Translocation (eds. Heid P.J., Rush V., van der Waaij D., Nieuwenhuis P). Old Herborn University Seminar No.14, 2001, 117-132
 19. Bengmark S. Synbiotic treatment in Clinical Praxis. // In: Host Microflora Cross-talk (eds. Heidt P.J., Rusch V., van der Waaij D., T. Midtvedt). Old Herborn University Seminar No.16. 2003, 69-82
 20. Hilliam M. Heart Healthy Foods //World Food Ingredients, 2001, October/November, 98-103
 21. Lucas J. EU-funded research jn functional foods. // British J. Nutrition. 2002, v.88, Suppl.2, 131-132
- Milner J.A. Functional foods and health: a US perspective // British J. Nutrition. 2002, v.

Вопрос №3 контрольной работы

Данный вопрос рассматривается в контрольной работе в соответствии с темой Вашей магистерской диссертации.

Выберите из 1 части таблицы ту отрасль промышленности, к которой относятся пищевые продукты, разрабатываемые в Вашей магистерской диссертации.

Опишите данную отрасль в соответствии с предлагаемой схемой.

В том случае, если ни одна из отраслей промышленности не соответствует Вашей теме – рассмотрите в контрольной работе вопрос из 2 части приведенной ниже таблицы.

ТЕМА 3

«Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления разработки продуктов питания различной направленности»

Выберите из этой части таблицы ту отрасль промышленности, к которой относятся пищевые продукты, разрабатываемые в Вашей магистерской диссертации.

Опишите данную отрасль в соответствии с предлагаемой схемой.

1. Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления развития :

- хлебопекарной
- кондитерской
- консервной
- маслодельной
- молочной
- мясной
- рыбной промышленности (по выбору).

2. Становление и развитие индустрии данной пищевой отрасли: от кустарей-одиночек, через артельные ремесла до появления механизированных предприятий.

3. Факторы, определяющие развитие выбранной отрасли пищевой промышленности: демографические изменения, сырьевая база, материально-технические ресурсы.

В том случае, если ни одна из отраслей промышленности не соответствует Вашей теме – рассмотрите в контрольной работе приведенный ниже вопрос.

Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления производства продуктов питания функционального назначения с использованием местного растительного сырья.

ЛИТЕРАТУРА ПО ТЕМЕ 3.

1. Ренненберг Р., Ренненберг И. От пекарни до биофабрики. Обзор достижений биотехнологии. /пер. с нем . М.: Мир, 1991.
2. Давыдов Р.Б. Молоко и молочное дело. М.: Колос, 1973, Изд.4-ое перераб.
3. Солопов Е.Ф. Концепции современного естествознания., 1999.
4. Пирузян А.С. О хлебе насущном. М.:Наука,1994.
5. Научно-технический прогресс в мясной промышленности./ обзорная информация. М., 1983.
6. Постановление правительства РФ от 10 августа 1998 г. № 917 «О концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ на период до 2005 года».
7. Овчинников Ю.А. Биоорганическая химия. - М.: Просвещение, 1987.-815 с.
8. Промышленная микробиология / З.А. Аркадьева, А.М.Безбородов, И.Н.Блохина и др., под. ред. Н.С. Егорова.- М.: Высшая школа, 1989.- 688с.
9. Рогов И.А., Антипова Л.В., Шуваева Г.П. Пищевая биотехнология. Кн.1. Основы пищевой биотехнологии. - М.: Колос,2004.-440с.
10. Периодические журналы:
 - пищевая промышленность,
 - Мясная индустрия,
 - Все о мясе,
 - Молочная промышленность,
 - Вопросы питания,
 - Питание и общество,
 - АПК. Достижения науки и техники,
 - Хлебопечение России,
 - Хлебопродукты,
 - Пищевая промышленность,

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА, РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Основная литература

1. Ланцов, В.М. Метод и методология научного исследования в технике и естествознании [Текст] / В. М. Ланцов. - Казань : Новое знание, 2014. - 95 с.
2. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - Москва : Инфра-М, 2015. - 271 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

Дополнительная литература (основная)

1. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс] / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877>
2. Канке В.А. Методология научного познания [Текст] : учебник для магистров / В. А. Канке. - Москва : ОМЕГА-Л, 2014. - 255 с.
3. Мокий, М.С. Методология научных исследований [Текст] : учебник для магистров / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий ; под ред. М. С. Мокий ; Гос. ун-т управления. - Москва : Юрайт, 2016. - 255 с.
4. Новиков, А.М. Методология научного исследования [Текст] : учебно-методическое пособие / А. М. Новиков, Д. А. Новиков. - Изд. 3-е. - Москва : URSS : ЛИБРОКОМ, 2015. - 270 с.
5. Сурмин, Ю.П. Учебник для ученого. Методология и логика научного исследования [Текст] / Ю. П. Сурмин, И. П. Бидзюра. - Киев : Принт Сервіс, 2014. - 848 с.

Периодическая печать: журналы, газеты по теме

22. Глушанова Н.А., Шендеров Б.А.. Взаимоотношения пробиотических и индигенных лактобацилл хозяина в условиях совместного культивирования *in vitro*// Журнал. Микробиол. 1005. № 2, 75-79
23. Доронин А.Ф., Шендеров Б.А. Функциональное питание. 2002, Изд-во «ГрантЪ», 295 с.
24. Морозов В.Г., Рыжак Г.А., В.В.Малинин. Цитамины. Биорегуляторы клеточного метаболизма. Санкт-Петербург, 2001, 102 с.
25. Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ». Москва. 2004, 36 стр. Изд. ГОУ «Оренбург. Гос. Университет»

26. Нечаев А.П., Т.В.Коткова. Ингредиенты разные, а задачи участников СППИ-общие// Пищевые ингредиенты.Сырье добавки. 2005, №2. 12-13
27. Нилов Д.Ю., Т.Э.Некрасова. Современное состояние и тенденции развития рынка функциональных продуктов питания и пищевых добавок. // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. 2005, №2. 28-29
28. Осипенко М. Ф. Применение пробиотиков в лечении патологии внутренних органов.// Фарматека. 2005. №14, 16-20
29. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровень (под редакцией В.И.Покровского и др.). Новосибирск, Сиб. Унив. Из-во. 2002, 344 с.
30. Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определение. ГОСТ 52349-2005.
31. Тутьельян В.А., Шабров А.В., Е.И. Ткаченко. От концепции государственной политики в области здорового питания населения России-к национальной программе здорового питания. // Клиническое питание, 2004, № 2, 2-4
32. Шатнюк Л.Н. Пищевые микроингредиенты в создании продуктов здорового питания.// Пищевые ингредиенты.Сырье и добавки. 2005, №2. 18-22
33. Шендеров Б. А. Медицинская микробная экология и функциональное питание. т.3. Пробиотики и функциональное питание. М. Из - во Грант, 2001, 288с
34. Шендеров Б.А. Современное состояние и перспективы развития концепции «Функциональное питание».// Пищевая промышленность, 2003, 5. 4-7
35. Шендеров Б.А. Базовые механизмы регуляции гомеостаза и их модуляция нутриентами// Клиническое питание, 2004, №3, 14-19
36. Шендеров Б.А.Пробиотики, пребиотики и синбиотики. Общие и избранные разделы проблемы.// Пищевые ингредиенты.Сырье и добавки. 2005, №2. 23-26
37. Шендеров Б.А., В.М. Лахтин. Лектины-новая потенциальная категория физиологически активных функциональных пищевых ингредиентов // Вестник восстановительной медицины. 2004, N 1, 33-38.
38. Шендеров Б.А., А.И. Труханов. Продукты функционального питания: современное состояние и перспективы их использования в восстановительной медицине.// Вестник восстановительной медицины.2002, №1, 38-42
39. Шендеров Б. А., Манвелова М. А. Функциональное питание. Микроэкологические аспекты. М., Из-во МЗ РФ, 1994, 30с.
40. Arai S. Global view on functional foods: Asian perspectives // British J. Nutrition. 2002, v.88, Suppl. 2, 139-143
41. Bellisle F., Diplock A.T., Hornstra G. et al. Functional Food Science in Europe/ // British J. Nutrition. 1998, v.80, Suppl.1, 1-193
42. Bengmark S. Nutrition and Resistance to Disease. // Intestinal Translocation (eds. Heid P.J., Rush V., van der Waaij D., Nieuwenhuis P). Old Herborn University Seminar No.14, 2001, 117-132
43. Bengmark S. Synbiotic treatment in Clinical Praxis. // In: Host Microflora Cross-talk (eds. Heidt P.J., Rusch V., van der Waaij D., T. Midtvedt). Old Herborn University Seminar No.16. 2003, 69-82
44. Hilliam M. Heart Healthy Foods //World Food Ingredients, 2001, October/November, 98-103

45. Lucas J. EU-funded research in functional foods. // *British J. Nutrition*. 2002, v.88, Suppl.2, 131-132
46. Milner J.A. Functional foods and health: a US perspective // *British J. Nutrition*. 2002, v.88, Suppl.2, 151-158
47. Pusztai A., S.Bardocz. Biological effects of plant lectins on the gastrointestinal tract: metabolic consequences and application// *Trends in Glycoscience and Glycotechnology*, 1996, v.41, 149-165
48. Roberfroid M.B. Global view on functional foods: European perspectives // *British J. Nutrition*. 2002, v.88, Suppl.2, 133-138
49. Schaafsma G., R. Korstanje. The Functional Drinks Prophecy // *World Food Ingredients*, 2004, March, 44-48
50. Verschuren P.M. Functional Foods: Scientific and Global Perspectives (Summary Report) // *British J. Nutrition*. 2002, v.88, Suppl.2, 125-130
51. Woollen A. Functional foods - a new market? // *Food Rev.*, 1990, v. 17, N 4, 63 – 64
52. Yi D., Youg P., Wenkui L. *Chinese Functional Food*. 1999. Beijing, New World Press, 19-20

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. 10399/index.htm#i217983
2. CDC. 1996. Surveillance for food-borne disease outbreaks – United States, 1988–1992. *MMWR* 45(SS5): 1–66. Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Электронный ресурс: <http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/ss4901a1.htm>.
3. CFIA. Undated. Food safety enhancement program. Canadian Food Inspection Agency. Электронный ресурс: <http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/haccpe.shtml>.
4. CFIA. 2006. Fish inspection program. Facilities inspection manual. Canadian Food Inspection Agency. Электронный ресурс: <http://www.inspection.gc.ca/english/anima/fispoi/manman/fimmii/fiiialle.pdf>.
5. FAO. 1996. World Food Summit. Rome Declaration on World Food Security. Rome, Food and Agriculture Organization. Электронный ресурс: <http://www.fao.org/docrep/003/w3613e/w3613e00.htm>.
6. FAO. 2005. Perspectives and guidelines on food legislation with a new model food law. In J.Vapnek & M. Spreij, eds. *FAO Legislative Study 87* Rome, FAO. Электронный ресурс: <http://www.fao.org/legal/legstud/ls87/ls87e.pdf>.
7. FAO. 2006. Strengthening national food control systems. Guidelines to assess capacity building needs. Module 3 Food inspection. Rome, FAO. Электронный ресурс: <http://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0601e/a0601e00.pdf>.
8. FAO/WHO. Recommended international code of practice. General principles of food hygiene. *Codex Alimentarius Commission CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*.
9. Annex on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and guidelines for its application. Rome, Codex Alimentarius Commission.

- Электронный ресурс:
http://www.codexalimentarius.net/web/standard_list.do?lang=en.
10. FAO/WHO. 1995. Principles for food import and export certification. Rome, Codex Alimentarius Commission CAC/GL 20-1995. Электронный ресурс:
<http://www.fao.org/DOCREP/005/X4489E/x4489e02.htm#bm2>).
 11. FAO/WHO. 1997. Guidelines for the design, operation, assessment and accreditation of food import and export inspection systems. Rome, Codex Alimentarius Commission CAC/GL 26-1997. Электронный ресурс:
<http://www.fao.org/DOCREP/005/X4489E/x4489e03.htm#bm3>.
 12. FAO/WHO. 1997. Risk management and food safety. Report of a Joint FAO/WHO Consultation. Rome, Italy, 27 to 31 January 1997. FAO Food and Nutrition Paper. Электронный ресурс:
<http://www.fao.org/docrep/W4982E/W4982E00.htm>.
 13. FAO/WHO. 1998. Food quality and safety systems. A training manual on food hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system. Rome, FAO. Электронный ресурс:
<http://www.fao.org/docrep/W8088E/W8088E00.htm>.
 14. FAO/WHO. 2001. Codex Alimentarius – Food hygiene – basic texts, 2nd edition. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Alimentarius Commission. Rome, FAO. Электронный ресурс:
<http://www.fao.org/docrep/005/Y1579E/Y1579E00.HTM>.
 15. FAO/WHO. 2003. Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control systems. FAO Food and Nutrition Paper 76. Rome, FAO. Электронный ресурс: <http://ftp.fao.org/docrep/fao/006/y8705e/y8705e00.pdf>.
 16. FAO/WHO. 2006. FAO/WHO guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses. Food and Nutrition Paper No. 86. Rome, FAO. Электронный ресурс:
<http://ftp.fao.org/docrep/fao/009/a0799e/a0799e00.pdf>.
 17. FDA. Undated. Hazard Analysis and Critical Control Point. Washington, DC, United States Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN). Электронный ресурс:
<http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/haccp.html>.
 18. FDA. 2006. FDA statement on food-borne E. coli O157:H7 outbreak in spinach. FDA News. September 21, 2006. United States Food and Drug Administration. Электронный ресурс:
<http://www.fda.gov/bbs/topics/NEWS/2006/NEW01460.html>.
 19. FDA. 2006. Managing food safety: A regulator's manual for applying HACCP principles to risk-based retail and food service inspections and evaluating voluntary food safety management systems. Washington, DC, United States Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN). Электронный ресурс: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/hret3-1.html>.
 20. WHA. 2000. Agenda item 12.3. Resolution on food safety adopted by the 53rd World Health Assembly. May 2000 Geneva, World Health Organization. Электронный ресурс:
<http://www.who.int/foodsafety/publications/biotech/WHA53.15.pdf>.

21. WHO. 2006. Five keys to safer food manual. Geneva, WHO. Электронный ресурс: http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys.pdf.
22. WHO. 2007. Food-borne disease outbreaks: guidelines for investigation and control. Geneva, WHO. Электронный ресурс: http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/fdbmanual/en/index.html.
24. Гигиенические критерии и нормативы: <http://www.tehdos.ru/hygiene.htm>
25. Университетская электронная библиотека Infolio – Электронный ресурс: <http://www.infoliolib.info/>