

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.08 Использование региональных ресурсов в
производстве новых пищевых продуктов

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ

СЕМЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направленность (профиль)

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2020

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

_____ д-р техн. наук, Профессор , Губаненко Галина Александровна

_____ должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний, практических умений и навыков по вопросам исследования региональных пищевых ресурсов с целью вовлечения хозяйственный оборот субъектов края по средствам разработки новых пищевых продуктов, на основе местного продовольственного сырья растительного и животного происхождения

1.2 Задачи изучения дисциплины

- определять приоритеты в области управления производственным процессом заготовки, переработки и использования региональных пищевых ресурсов, управлять информацией в области производства новых пищевых продуктов на основе регионального сырья

- анализировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами заготовки, переработки региональных пищевых ресурсов, их использования в производстве новых пищевых продуктов

- оценивать риски в области заготовки, хранения, переработки региональных пищевых ресурсов, их использования в производстве новых пищевых продуктов

- определять приоритеты в области управления процессами продаж региональных пищевых ресурсов и новых пищевых продуктов на их основе

- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях территорий региона на основе региональных ресурсов растительного и животного происхождения

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ОПК-1: готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-1: готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	основные лексического аспектов языка; основы публичной речи; основные приемы аннотирования, реферирования и перевода специальной литературы осуществлять поиск новой информации при работе с учебной, научной и специальной литературой; понимать устную речь на бытовые и профессиональные темы; осуществлять обмен информацией при устных и письменных контактах в ситуациях повседневного и делового общения; составлять тезисы и аннотации к докладам по изучаемой проблематике коммуникативной компетенцией для практического решения социально-коммуникативных задач в

	различных областях иноязычной деятельности
ПК-1: готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	
ПК-1: готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	приоритеты в области управления производственным процессом заготовки, переработки и использования региональных пищевых ресурсов, управлять информацией в области производства новых пищевых продуктов на основе регионального сырья устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом заготовки, переработки и использования региональных пищевых ресурсов, управлять информацией в области производства новых пищевых продуктов на основе регионального сырья навыками управления производственным процессом заготовки, переработки и использования региональных пищевых ресурсов, управления информацией в области производства новых пищевых продуктов на основе регионального сырья
ПК-16: способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	
ПК-16: способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	виды, потребительские свойства дикорастущих, культивируемых растительных ресурсов, заготавливаемого и выращиваемого сырья животного происхождения на территории Красноярского края использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований по использованию региональных пищевых ресурсов в производстве новых пищевых продуктов навыками пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач по оценки возможных объемов заготовок пищевых региональных ресурсов и оценки потребности населения края в этих ресурсах
ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	

ПК-2: способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность,	информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами заготовки, переработки региональных пищевых
идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	ресурсов, их использования в производстве новых пищевых продуктов анализировать и оценивать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами заготовки, переработки региональных пищевых ресурсов, их использования в производстве новых пищевых продуктов навыками оценивать риски в области заготовки, хранения, переработки региональных пищевых ресурсов, их использования в производстве новых пищевых продуктов
ПК-6: готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	
ПК-6: готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	логистические процессы на предприятии по заготовки, хранения, переработки региональных пищевых ресурсов, в производстве новых пищевых продуктов устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж региональных пищевых ресурсов и новых пищевых продуктов на их основе навыками контролировать степень достижения целей и выполнения задач по развитию внутреннего и внешнего продовольственного рынков за счет региональных пищевых ресурсов
ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	
ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	географическую принадлежность дикорастущих, культивируемых растительных ресурсов, заготавливаемого и выращиваемого сырья животного происхождения на территории Красноярского края разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях территорий региона на основе региональных ресурсов растительного и животного происхождения навыками применения региональных ресурсов растительного и животного происхождения и разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения для внутреннего и внешнего продовольственного рынков

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Региональные пищевые ресурсы и их роль в развитии внутреннего и внешнего продовольственного рынков									
	1. Региональные пищевые ресурсы и их роль в развитии внутреннего и внешнего продовольственного рынков	2							
	2. Факторы, формирующие тенденции функционирования регионального рынка пищевых ресурсов леса: особенности мест произрастания растительных ресурсов, сезонность заготовок, короткий срок хранения, характер их использования, зависимости предложения дикорастущего сырья от природно-климатических условий, колебание цен								
	3. Практическая работа 1 Анализ предложений продуктов переработки региональных пищевых ресурсов, представленных на внутреннем продовольственном рынке								
	4. Региональные пищевые ресурсы и их роль в развитии внутреннего и внешнего продовольственного рынков							10	

2. Инфраструктурные аспекты заготовки и использования пищевых ресурсов на территории региона								
1. Инфраструктурные аспекты заготовки и использования пищевых ресурсов на территории региона. Нормативно-правовое регулирование сферы заготовки и переработки пищевых ресурсов региона								
2. Географическая принадлежность к месту заготовки и переработки дикорастущих растительных ресурсов, к месту выращивания и переработки культивируемых растительных ресурсов Красноярского края								
3. Практическая работа 2 Анализ состояния и перспективы развития заготовительной и перерабатывающей деятельности на территории Российской Федерации, СФО, Красноярского края								
4. Практическая работа 3 Анализ проблем и пути их решения в области заготовки и переработки пищевых ресурсов на территории Красноярского края			2					
5. Практическая работа 4 Оценка ресурсного потенциала системы заготовок пищевых ресурсов леса региона и оценки потребности населения края в этих ресурсах								
6. Инфраструктурные аспекты заготовки и использования пищевых ресурсов на территории региона							10	
3. Использование региональных пищевых ресурсов растительного происхождения в производстве новых пищевых продуктов								

1. Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных дикорастущих пищевых лесных ресурсов (ягоды, плоды, орехи грибы, папоротник-орляк, семена, березовый сок и подобные лесные ресурсы)	1							
2. Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных дикорастущих пищевых ресурсов растительного происхождения (лекарственно-технические растения)								
3. Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных культивируемых пищевых ресурсов растительного происхождения								
4. Практическая работа 5 Использование технологий производства новых пищевых продуктов с высокой добавленной стоимостью на основе пищевых ресурсов растительного происхождения на территории Красноярского края			2					
5. Практическая работа 6 Использование технологий производства новых пищевых продуктов с высокой добавленной стоимостью на основе пищевых ресурсов животного происхождения на территории Красноярского края			2					
6. Использование региональных пищевых ресурсов растительного происхождения в производстве новых пищевых продуктов							18	
4. Использование региональных пищевых ресурсов животного происхождения в производстве новых пищевых продуктов								
1. Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных пищевых ресурсов животного происхождения (дичь, мясо диких животных, заготавливаемых на территории Красноярского края)								

2. Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных пищевых ресурсов животного происхождения (рыба, вылавливаемая и выращиваемая в аквакультуре в водоемах Красноярского края)	1							
3. Практическая работа 7 Формирование гастрономической карты Красноярского края. Анализ территориальных пищевых ресурсов растительного и животного происхождения: их заготовка, переработка, производство продукции			2					
4. Практическая работа 8 Изучение конкурентных преимуществ пищевых ресурсов территории: виды, потребительские свойства, отличительные характеристики, особенности переработки			2					
5. Практическая работа 9 Формирование гастрономического портфеля региональной пищевой продукции территории и его продвижение на внутреннем потребительском рынке								
6. Использование региональных пищевых ресурсов животного происхождения в производстве новых пищевых продуктов							16	
Всего	4		10				54	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Кольман О. Я., Иванова Г. В. Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения: монография (Красноярск: СФУ).
2. Черепнин В. Л., Поздняков Л. К. Пищевые растения Сибири: монография(Новосибирск: Наука, Сиб. отд-ние).
3. Губаненко Г. А., Маюрникова Л. А., Рубчевская Л. П. Комплексная оценка новых видов растительного сырья Красноярского края и целесообразность его использования в производстве функциональных продуктов питания: монография(Красноярск: СФУ).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. 9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019; Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. - Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
4. - Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

5. - Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. - Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- 7.

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
--	---

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07 кабинет санитарии и гигиены

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascor

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP LaserJet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

Учебная аудитория для организации научно-исследовательской работы № 2-16

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

Компьютер в сборе + монитор, компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256