

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

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