

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

Б1.В.03 Научно-исследовательский семинар

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

Д-р техн. наук, Профессор, Губаненко Г.А.

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Цель изучения дисциплины: является приобретение знания, умений и навыки, которые могут быть использованы магистрантами для организации и проведения научного исследования в рамках магистерской диссертации.

1.2 Задачи изучения дисциплины

1. Изучить современные технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Изучить современные технологии производства кондитерских изделий.
3. Изучить варианты обеспечения безопасности хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

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 |
|--|---|
| ПК-2: Способен проводить исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии | |
| ПК-2.1: Осуществлять подбор новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью проведения исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции | виды новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью проведения исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции определять оптимальные методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью проведения исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции навыками применения и использования новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с целью проведения исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции |

| | функции |
|---|---|
| <p>ПК-2.2: Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> | <p>методы и методики исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> <p>осуществлять выбор оптимальных методов и методик исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> <p>навыками применения оптимальных методов и методик исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии</p> |
| <p>ПК-5: Способен к разработке новых технологических решений, технологий, новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с использованием современных видов оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | |
| <p>ПК-5.1: Составлять рецептурные композиции новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> | <p>стандарты, регламентирующие требования рецептурным композициям новых видов продукции общественного питания</p> <p>разрабатывать и внедрять рецептурные композиции новых видов продукции с учетом систему менеджмента качества общественного питания</p> <p>навыками разработки и внедрения рецептурных композиций новых видов продукции общественного питания</p> |

| | |
|---|---|
| ПК-5.2: Разрабатывать новые технологические решения, | требования к разработке и внедрению новых технологических решений, технологии с |
| технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разрабатывать и внедрять новые технологические решения, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов навыками разработки и внедрения новых технологических решений, технологии с использованием новых видов оборудования и новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| ПК-5.3: Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | законодательную и нормативную документацию, регламентирующую принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разрабатывать и внедрять принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов навыками разработки и внедрения принципов рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |
| УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий | |

| | |
|--|--|
| <p>УК-1.1: Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними</p> | <p>основные методы критического анализа; методологию системного подхода выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа, синтеза и абстрактного мышления; осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе действий, эксперимента и опыта; производить анализ явлений и обрабатывать полученные результаты; определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке и предлагать способы их решения технологиями выхода из проблемных ситуаций, навыками выработки стратегии действий; навыками</p> |
| | <p>критического анализа</p> |
| <p>УК-1.2: Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов</p> | <p>методологию системного и междисциплинарного подходов методы анализа вариантов, разработки и поиска решений проблемных ситуаций в сфере технологий хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий</p> <p>разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации в сфере технологий хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий</p> <p>навыками разработки стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p> |
| <p>УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> | |
| <p>УК-3.1: Разрабатывает стратегию командной работы для достижения поставленной цели</p> | <p>виды стратегий командной работы для достижения поставленной цели осуществлять выбор оптимальной стратегии с точки зрения поставленной цели навыками разработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели</p> |
| <p>УК-3.2: Планирует и организует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды</p> | <p>вопросы организации работы команды сотрудников планировать и организовывать работу команды навыками организации работы команды, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды</p> |
| <p>УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> | |

| | |
|--|---|
| УК-4.1: Применяет современные коммуникативные технологии для академического и профессионального взаимодействия | <p>виды современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>выбирать оптимальные виды современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия</p> |
| | <p>навыками применения различных видов современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия</p> |
| УК-4.2: Представляет результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные | <p>особенности представления результатов академической профессиональной деятельности в устной и письменной форме при работе в российских и международных исследовательских коллективах; методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные приемы и методы реферирования и аннотирования литературы по специальности</p> <p>представлять результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные</p> <p>навыками анализа профессиональных текстов на государственном и иностранном языках; навыками критической оценки эффективности различных методов и технологий научной коммуникации на государственном и иностранном языках; различными методами, технологиями и типами коммуникаций</p> <p>представления результатов академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные</p> |
| УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | |
| УК-6.1: Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки | <p>основные приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки</p> <p>выявлять приоритетные направления профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки</p> <p>навыками формирования основных приоритетов профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки</p> |
| УК-6.2: Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования | <p>виды профессиональных траекторий</p> <p>анализировать потребности с целью формирования профессиональной траектории</p> <p>навыками формирования гибких профессиональных траекторий, используя инструменты непрерывного образования</p> |

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. Современные технологии производства пищевых продуктов | | | | | | | | | |
| | 1. Современные технологии производства пищевой продукции | | | 6 | | | | | |
| | 2. Современные технологии производства пищевой продукции | | | | | | | 66 | |
| 2. Безопасность хлеба, пищевых продуктов | | | | | | | | | |
| | 1. Безопасность пищевых продуктов | | | 6 | | | | | |
| | 2. Безопасность пищевых продуктов | | | | | | | 62 | |
| | Всего | | | 12 | | | | 128 | |

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Мизиковский И. Е., Дружиловская Т. Ю., Дружиловская Э. С. Научно-исследовательский семинар: учебно-методическое пособие(Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского).
2. Пахомова Н. В., Дворецкая А. П. Научно-исследовательская работа: учебно-методическое пособие(Красноярск: СФУ).
3. Дворецкая А. П. Научно-исследовательский семинар: учебно-методическое пособие(Красноярск: СФУ).
4. Пахомова Н. В. Научно-исследовательская работа: учебно-методическое пособие(Красноярск: СФУ).
5. Дворецкая А. П. Научно-исследовательская работа: учебно-методическое пособие(Красноярск: СФУ).
6. Пасько О. А., Ковязин В. Ф. Научно-исследовательская работа магистранта(Томск: ТПУ).

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. При изучении дисциплины «Научно-исследовательский семинар» используется следующее программное обеспечение:
2. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
3. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
4. Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
5. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
6. Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
7. Архиватор: ZIP, WinRAR.

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

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>;
2. Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>.

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.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20, ул. Лиды Прушинской, зд.2: Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, № 2-02 кабинет физиологии питания, 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 E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascorp.

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); Пере-плётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

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