

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

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра технологии и  
организации общественного  
питания**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра технологии и  
организации общественного  
питания**

наименование кафедры

**Г.А. Губаненко**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ  
ПОДХОДЫ СОЗДАНИЯ  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 Научно-практические подходы создания  
специализированной пищевой продукции

Направление подготовки /  
специальность 19.04.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Направленность  
(профиль)

магистерская программа 19 04 04 01 "Новые

Форма обучения

очная

Год набора

2020

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

190000 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ»

---

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

Направление 19.04.04 Технология продукции и

---

организация общественного питания магистерская программа

---

19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и

---

сбалансированного питания"

---

очная форма обучения

---

год набора 2020

---

Программу  
составили

канд.биол.наук, Доцент, Евтухова О.М.

---

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Является приобретение студентами (магистрантами) необходимых теоретических и практических знаний о научно-практических подходах специализированной пищевой продукции.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине «Научно-практические подходы создания специализированной пищевой продукции» решаются следующие задачи:

- изучение терминов и определений в области питания, ассортимента, качества и безопасности специализированной пищевой продукции;
- изучение классификации специализированной пищевой продукции;
- изучение особенности питания беременных и кормящих женщин;
- изучение видов специализированных продуктов для питания беременных и кормящих женщин;
- изучение особенностей и основных принципов диетического лечебного питания и диетического профилактического питания;
- изучение классификации диетических продуктов;
- изучение особенностей и основных принципов питания детей и подростков;
- изучение общих рекомендации при подборе блюд для школьников.

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

<b>ОПК-1:готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности</b>	
Уровень 1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач профессиональной деятельности
<b>ПК-7:способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</b>	
Уровень 1	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработка в производственных условиях
<b>ПК-17:способностью использовать знания новейших достижений техники и</b>	

<b>технологии в своей научно-исследовательской деятельности</b>	
Уровень 1	способностью использовать знания новейших достижений техник и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
<b>ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</b>	
Уровень 1	фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
<b>ПК-21: способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</b>	
Уровень 1	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг

#### 1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

В соответствии с учебным планом дисциплина изучается студентами (магистрантами) очной формы обучения в 1 семестре.

Дисциплина «Научно-практические подходы создания специализированной пищевой продукции» входит в базовую часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.01.01).

Разработанная рабочая программа дисциплины «Научно-практические подходы создания специализированной пищевой продукции» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

#### 1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		1
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2 (72)</b>	<b>2 (72)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,61 (22)</b>	<b>0,61 (22)</b>
занятия лекционного типа	0,22 (8)	0,22 (8)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,39 (14)	0,39 (14)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,39 (50)</b>	<b>1,39 (50)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>		

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1 Термины и определения. Классификация специализированной пищевой продукции.	2	2	0	0	ОПК-1 ПК-17 ПК-18 ПК-21 ПК-7
2	Раздел 2 Специализированное питание	6	12	0	50	ОПК-1 ПК-17 ПК-18 ПК-21 ПК-7
Всего		8	14	0	50	

#### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Термины и определения. Классификация специализированной пищевой продукции.	2	2	0
2	2	Питание беременных и кормящих женщин	2	2	0
3	2	Диетическое лечебное питание и диетическое профилактическое питание	1	1	0

4	2	Питание детей и подростков	3	3	0
Всего			8	8	0

### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Термины и определения. Классификация специализированной пищевой продукции.	2	0	0
2	2	Питание беременных и кормящих женщин	4	0	0
3	2	Диетическое лечебное питание и диетическое профилактическое питание	4	0	0
4	2	Питание детей и подростков	4	0	0
Всего			14	0	0

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

## 5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## 6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Дроздова Т. М., Влощинский П. Е., Позняковский В. М.	Физиология питания: учебник [для вузов]	Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007

Л1.2	Теплов В. И., Боряев В. Е.	Физиология питания: учеб. пособие для вузов	М.: Дашков и К, 2006
Л1.3	Куткина М. Н.	Питание школьников	СПб.: СПБТЭИ, 1997
Л1.4	Лапшина В. Т.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах: сб. технических нормативов	М.: Хлебпродинформ, 2004
Л1.5	Лапшина В. Т.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания: сборник технических нормативов	М.: Хлебпродинформ, 2002
Л1.6		Сборник рецептов блюд диетического питания для предприятий общественного питания	Киев: Тэхника, 1989
Л1.7	Куткина М. Н., Линич Е. П., Барсукова Н. В., Смоленцева А. А.	Организация питания детей и подростков: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2018
<b>6.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	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, 2013
Л2.2	Макарова Л. Г., Морозова Е. В.	Физиология питания: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля 260800.62 .01 «Технология организации ресторанного дела»]	Красноярск: СФУ, 2013
Л2.3	Усов В. В.	Сборник рецептов вегетарианской кухни: учеб. пособие	М.: Academia, 2006
Л2.4	Суханов Б.П., Позняковский В.М., Маюрникова Л.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М.	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность	Москва: ГИОРД, 2016

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Методические рекомендации к проведению практических работ



Работы являются эффективной формой учебных занятий в вузе. Практические работы имеют ярко выраженную специфику в зависимости от учебной дисциплины, углубляют и закрепляют теоретические знания. На этих занятиях студенты осваивают конкретные методы изучения дисциплины, обучаются умению работать с доступной теоретической информацией. Именно на лабораторных работах магистранты осваивают и учатся умению наблюдать, оценивать полученные результаты, делать выводы и обобщения.

Для всех практические работ, которые выполняют студенты, составляются методические указания, содержащие описание занятий, порядок их выполнения и форму отчета.

Работы по дисциплине «Научно-практические подходы создания специализированной пищевой продукции» для студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания проводятся в учебных аудиториях института. Студенты обязаны знать и четко соблюдать правила внутреннего распорядка.

О предстоящей работе студенты предупреждаются заранее, как правило, за неделю до занятия. Преподаватель заранее формулирует цель работы и основные проблемные вопросы для обсуждения, предлагает план занятия, дает рекомендации по изучению литературных источников.

Структура работы:

1. Вводная часть: знакомство студентов с содержанием предстоящей работы.

2. Основная часть: ход и проведение занятий.

3. Заключительная часть: оформление отчета о выполнении работы и обсуждение итогов совместно со студентами группы.

По окончанию работы происходит подведение итогов обсуждения, намеченных вопросов преподаватель оценивает каждого выступавшего студента, выделяя наиболее активных, используя следующие критерии оценки:

- полнота и конкретность ответа;
- последовательность и логика изложения;
- связь теоретических положений с практикой;
- обоснованность и доказательность излагаемых положений;
- наличие качественных и количественных показателей;
- уровень культуры речи и т.п.

Выполненные работы должны быть защищены с предоставлением отчета. Отчет должен содержать: цель задачи, краткое изложение теоретических положений, основную часть и подробные выводы по результатам занятий, подпись и дату.

## Методические указания по организации самостоятельной работы магистрантов

Самостоятельная работа реализуется:

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – при выполнении практических работ.
2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания, на консультациях по учебным вопросам, при выполнении индивидуальных заданий др.
3. Без контакта с преподавателем, в библиотеке, дома при выполнении учебных задач.

Все виды самостоятельной работы пересекаются и дополняют друг друга.

Основная задача самостоятельной работы магистрантов заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Цели самостоятельной работы:

- освоение в полном объеме ФГОС ВО;
- последовательная выработка навыков эффективной самостоятельной работы в вопросах изучения современных методов исследований сырья и продукции питания;
- формирование у магистрантов способности к саморазвитию, использованию полученных навыков.

Поставленные цели реализуются посредством постепенного формирования у магистрантов навыков и мотивированной потребности осмысленно и самостоятельно работать:

1) с учебным материалом – качественно усваивать теоретический материал по дисциплине; систематизировать и закреплять полученные теоретические знания и практические навыки; формировать умения применять полученные знания в практической деятельности;

2) с научной информацией – формировать умения по поиску и использованию нормативной документации (ГОСТов, ТУ, СТП, СанПиНов, СНиПов и т.д.), справочной, периодической и специальной литературы; развивать творческую инициативу;

3) над самоорганизацией и самовоспитанием, путем развития ответственного и дисциплинарного отношения к учебе, к работе, к коллективу; а также путем формирования способностей к саморазвитию, самореализации и самообразованию для дальнейшей профессиональной деятельности.

Основные принципы организации самостоятельной работы магистрантов по дисциплине «Научно-практические подходы создания специализированной пищевой продукции» является комплексный и системный подход, направленный на формирование у них творческой,

поисково-аналитической, практической и репродуктивной деятельности, с учетом субъективных и объективных (материально-техническое и учебно-методическое обеспечение) условий организации самостоятельной работы магистрантов, формируемых и обеспечиваемых институтом, преподавателем и самим студентом.

Виды контроля самостоятельной работы студентов:

- текущий контроль – регулярный контроль уровня выполнения самостоятельной работы студентов на занятиях;

- рубежный контроль - итог изучения определенных тем семестра дисциплины.

Форма отчета по дисциплине «Научно-практические подходы создания специализированной пищевой продукции» студента перед преподавателем о результатах выполненной самостоятельной работы студента - ответы на вопросы по теме или разделу дисциплины.

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### **9.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

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.
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный.
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

### **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

9.2.1	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 <a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a>
9.2.2	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com/">http://www.znanium.com/</a>
9.2.3	Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/online">http://www.consultant.ru/online</a>

## **10 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 семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ул. Лиды Прушинской, зд.2. Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: специализированная мебель, доска учебная, проектор мультимедийный. переносной экран, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-11 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № 2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ул. Лиды Прушинской, зд.2. Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: Специализированная мебель, доска учебная, ноутбук Toshiba Satellite L40-17T 15, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкаф стеллаж ТАНГО Ш53 – 2 шт, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЛМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLX-3551, электроплита бытовая настольная.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-15  
Лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания №2-17. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ул. Лиды Прушинской, зд.2. Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: Специализированная мебель, доска учебная, тепловентилятор, термометр спиртовой ТЛ-4 №4+10 – 2шт, холодильник «Бирюса», шкаф малый Т-84, штатив ПЭ 2910 для пипеток – 2шт, электрический чайник «Siemens» 2201, аквадистиллятор ДЭ-4-2, весы ВК-300 – 2шт, лаборатория ИПП-1, микроскоп Биомед-1 – 2шт, перемешивающее устройство ПЭ-6, прибор для определения влажности -3 шт, прибор для определения пористости – 2шт, принтер BrotherHL-2040R, рабочее место Celeron, блендер KenWoodSB-308, холодильник «Бирюса 14», шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики, ул. Лиды Прушинской, зд.2. Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: 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. Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы: 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-3шт.; Компьютера Kraftway Credo KC35; 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.