

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  
СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ  
СОЗДАНИЯ  
ГЕРОНТОЛОГИЧЕСКИХ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 Современные аспекты создания  
геронтологических продуктов питания

Направление подготовки / 19.04.04 Технология продукции и  
специальность 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 БИОТЕХНОЛОГИИ»

---

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

доктор сельскохозяйственных наук, Профессор,  
Иванова Г.В.

---

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков в области высокоэффективных новых технологий производства продуктов питания геродиетического назначения, определенной биологической и энергетической ценностью.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

- приобретение современных знаний в области физиологических особенностей людей пожилого возраста, биохимических основ пищеварения;
  - получение необходимых сведений о технологических и санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к сырью, биологически активным добавкам и готовым продуктам;
  - получение необходимых сведений о функциональных пищевых ингредиентах и их воздействии на определенные функции организма пожилых людей;
  - получение знаний об особенностях геронтологического питания при различных видах возрастной патологии;
  - получение необходимых навыков в разработке продуктов геронтологического питания, подбор режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов с целью максимального сохранения в них пищевых ингредиентов, обладающих функциональной направленностью;
  - приобретение практических навыков в реализации полученных знаний в области технологии геронтологического питания.
- формирование возможности применения профессиональных знаний в научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности.

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>
<b>ПК-7:способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</b>
<b>ПК-17:способностью использовать знания новейших достижений техники 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**

**ПК-21: 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

научно-исследовательская работа

Научно-практические подходы создания специализированной пищевой продукции

Научные основы технологии продуктов питания для детей и подростков

Нутрициология в индустрии питания

Оптимизация технологических процессов общественного питания

Современные аспекты создания продуктов для питания спортсменов

Инновационные виды оборудования в производстве пищевой продукции

Компьютерные технологии в создании новых пищевых продуктов

Маркетинговые исследования в области инновационных технологий производства пищевой продукции

Пищевая биотехнология

Современные проблемы науки в разработке и производстве новой пищевой продукции

Современные технологии в производстве функциональных продуктов питания

Высокотехнологичные производства в общественном питании

Методология научных исследований в индустрии питания

Основы производства быстрозамороженных продуктов

Основы производства функциональных продуктов питания

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Применение вторичного сырья и рециклинг отходов индустрии питания

Современные методы исследований сырья и продукции питания

Современные проблемы науки в разработке и производстве новых продуктов питания

Вторичное продовольственное сырье и рециклинг отходов индустрии питания

Высокотехнологичные производства продуктов питания

Проектирование новых видов пищевой продукции с заданным составом и свойствами

Региональные ресурсы в производстве пищевой продукции

Современные технологии в производстве быстрозамороженных продуктов

1.5 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
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3 (108)</b>	<b>3 (108)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,78 (28)</b>	<b>0,78 (28)</b>
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,78 (28)	0,78 (28)
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>2,22 (80)</b>	<b>2,22 (80)</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	Геронтология в жизнедеятельности человека	0	2	0	0	
2	Опыт отечественных и зарубежных специалистов по созданию геродиетических продуктов питания	0	2	0	0	
3	Особенности питания при различных видах возрастной патологии	0	2	0	0	
4	Требования к пищевым продуктам геродиетического профиля	0	2	0	0	

5	Технология продуктов геродиетического питания на основе сырья растительного и животного происхождения, предназначенного для производства продуктов геродиетического питания	0	20	0	80	
Всего		0	28	0	80	

### 3.2 Занятия лекционного типа

3.2 Занятия лекционного типа					
№ п/п	№ раздела дисциплин ы	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

### 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		2	0	0
2	2		2	0	0
3	3		2	0	0
4	4		2	0	0
5	5		20	0	0
Всего			28	0	0

### 3.4 Лабораторные занятия

5.1 Лабораторные занятия					
№ п/п	№ раздела дисципли ны	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

## **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	Струпан Е. А., Куткина М. Н.	Научное обоснование и разработка высокоэффективных технологий получения функциональных ингредиентов из дикорастущего растительного сырья и применение в продуктах питания: монография	Томск: Твердыня, 2005
Л1.2	Ковалев Н.И.	Технология приготовления пищи	М.: Деловая литература, 1999
Л1.3	Кольман О.Я., Иванова Г.В.	Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения: Монография	Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2016
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Карцева Н. Я.	Русская кухня: учеб. пособие для вузов	М.: Деловая литература, 2000

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

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

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

9.1.1	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
9.1.2	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	9.1.3 Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов. Лицесертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021.
9.1.4	9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	ЭБС:
9.2.2	- 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>
9.2.3	- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
9.2.4	- 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>
9.2.5	- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <a href="http://ibooks.ru">http://ibooks.ru</a>
9.2.6	- 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: <a href="http://diss.rsl.ru">http://diss.rsl.ru</a>
9.2.7	- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
9.2.8	- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://rucont.ru">http://rucont.ru</a>
9.2.9	- информационные справочные системы и базы данных:
9.2.1 0	- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <a href="http://normacs-ural.com/">http://normacs-ural.com/</a>
9.2.1 1	- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <a href="http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp">http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp</a>
9.2.1 2	- Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <a href="http://ias-stat.ru">http://ias-stat.ru</a>
9.2.1 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.