

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
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
РЕГИОНАЛЬНЫХ РЕСУРСОВ В
ПРОИЗВОДСТВЕ НОВЫХ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

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

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

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

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

ОПК-1:готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	
Уровень 2	основные лексического аспектов языка; основы публичной речи; основные приемы аннотирования, реферирования и перевода специальной литературы
Уровень 2	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 докладом по изучаемой проблематике
Уровень 2	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	
Уровень 2	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
Уровень 2	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
Уровень 2	навыками управления производственным процессом заготовки, переработки и использования региональных пищевых ресурсов, управления информацией в области производства новых пищевых продуктов на основе регионального сырья
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	
Уровень 2	информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами заготовки, переработки региональных пищевых ресурсов, их использования в производстве новых пищевых продуктов
Уровень 2	анализировать и оценивать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами заготовки, переработки региональных пищевых ресурсов, их использования в производстве новых пищевых продуктов
Уровень 2	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	
Уровень 2	логистические процессы на предприятии по заготовки, хранения, переработки региональных пищевых ресурсов, в производстве новых пищевых продуктов
Уровень 2	устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж региональных пищевых ресурсов и новых пищевых продуктов на их основе
Уровень 2	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	
Уровень 2	географическую принадлежность дикорастущих, культивируемых растительных ресурсов, заготавливаемого и выращиваемого сырья животного происхождения на территории Красноярского края
Уровень 2	разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях территорий региона на основе региональных ресурсов растительного и животного происхождения
Уровень 2	навыками применения региональных ресурсов растительного и животного происхождения и разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения для внутреннего и внешнего продовольственного рынков
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	
Уровень 2	виды, потребительские свойства дикорастущих, культивируемых растительных ресурсов, заготавливаемого и выращиваемого сырья животного происхождения на территории Красноярского края
Уровень 2	использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований по использованию региональных пищевых ресурсов в производстве новых пищевых продуктов
Уровень 2	навыками пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач по оценке возможных объемов заготовок пищевых региональных ресурсов и оценки потребности населения края в этих ресурсах

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции

Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности

Цифровые технологии в создании новых пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания

Высокотехнологичные производства в общественном питании

Основы производства быстрозамороженных продуктов

Основы производства функциональных продуктов питания

Современные методы исследований сырья и продукции питания

Анализ критических точек производства пищевой продукции и

методы их контроля

Оптимизация технологических процессов общественного питания

Пищевая биотехнология

Современные аспекты создания геронтологических продуктов питания

Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции

Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности

Цифровые технологии в создании новых пищевых продуктов для рационального и сбалансированного питания

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
		3
Общая трудоемкость дисциплины	2 (72)	2 (72)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	1 (36)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

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	Региональные пищевые ресурсы и их роль в развитии внутреннего и внешнего продовольственного рынков	4	2	0	6	ОПК-1 ПК-16 ПК-7
2	Инфраструктурные аспекты заготовки и использования пищевых ресурсов на территории региона	4	6	0	6	ОПК-1 ПК-1 ПК-16 ПК-2 ПК-6 ПК-7
3	Использование региональных пищевых ресурсов растительного происхождения в производстве новых пищевых продуктов	6	4	0	12	ОПК-1 ПК-1 ПК-16 ПК-2 ПК-6 ПК-7

4	Использование региональных пищевых ресурсов животного происхождения в производстве новых пищевых продуктов	4	6	0	12	ОПК-1 ПК-1 ПК-16 ПК-2 ПК-6 ПК-7
Всего		18	18	0	36	

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	Региональные пищевые ресурсы и их роль в развитии внутреннего и внешнего продовольственного рынков	2	0	0
2	1	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	2	0	0

3	2	Инфраструктурные аспекты заготовки и использования пищевых ресурсов на территории региона. Нормативно-правовое регулирование сферы заготовки и переработки пищевых ресурсов региона	2	0	0
4	2	Географическая принадлежность к месту заготовки и переработки дикорастущих растительных ресурсов, к месту выращивания и переработки культивируемых растительных ресурсов Красноярского края	2	0	0
5	3	Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных дикорастущих пищевых лесных ресурсов (ягоды, плоды, орехи грибы, папоротник-орляк, семена, березовый сок и подобные лесные ресурсы)	2	0	0
6	3	Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных дикорастущих пищевых ресурсов растительного происхождения (лекарственно-технические растения)	2	0	0
7	3	Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных культивируемых пищевых ресурсов растительного происхождения	2	0	0

8	4	Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных пищевых ресурсов животного происхождения (дичь, мясо диких животных, заготавливаемых на территории Красноярского края)	2	0	0
9	4	Виды, пищевая ценность, потребительские свойства региональных пищевых ресурсов животного происхождения (рыба, вылавливаемая и выращиваемая в аквакультуре в водоемах Красноярского края)	2	0	0
Итого			4	0	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	Практическая работа 1 Анализ предложений продуктов переработки региональных пищевых ресурсов, представленных на внутреннем продовольственном рынке	2	2	0
2	2	Практическая работа 2 Анализ состояния и перспективы развития заготовительной и перерабатывающей деятельности на территории Российской Федерации, СФО, Красноярского края	2	2	0

3	2	Практическая работа 3 Анализ проблем и пути их решения в области заготовки и переработки пищевых ресурсов на территории Красноярского края	2	2	0
4	2	Практическая работа 4 Оценка ресурсного потенциала системы заготовок пищевых ресурсов леса региона и оценки потребности населения края в этих ресурсах	2	2	0
5	3	Практическая работа 5 Использование технологий производства новых пищевых продуктов с высокой добавленной стоимостью на основе пищевых ресурсов растительного происхождения на территории Красноярского края	2	2	0
6	3	Практическая работа 6 Использование технологий производства новых пищевых продуктов с высокой добавленной стоимостью на основе пищевых ресурсов животного происхождения на территории Красноярского края	2	2	0
7	4	Практическая работа 7 Формирование гастрономической карты Красноярского края. Анализ территориальных пищевых ресурсов растительного и животного происхождения: их заготовка, переработка, производство продукции	2	2	0

8	4	Практическая работа 8 Изучение конкурентных преимуществ пищевых ресурсов территории: виды, потребительские свойства, отличительные характеристики, особенности переработки	2	2	0
9	4	Практическая работа 9 Формирование гастрономического портфеля региональной пищевой продукции территории и его продвижение на внутреннем потребительском рынке	2	2	0
Итого			18	18	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
Итого					

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	Кольман О. Я., Иванова Г. В.	Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения: монография	Красноярск: СФУ, 2016
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л2.1	Черепнин В. Л., Поздняков Л. К.	Пищевые растения Сибири: монография	Новосибирск: Наука, Сиб. отд- ние, 1987
Л2.2	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

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Электронно-библиотечная система «СФУ»	http://bik.sfu-kras.ru
Э2	Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
Э3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM	http://www.znanium.com
Э4	Электронно-библиотечная система «ibooks.ru»	http://ibooks.ru
Э5	Электронно-библиотечная система elibrary	http://elibrary.ru/defaultx.asp
Э6	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»	http://rucont.ru
Э7	База данных «Normacs»	http://normacs-ural.com

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы по дисциплине относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной дополнительной литературой, подготовка текстов и презентаций сообщений по дополнительным вопросам, рефератов, подготовка к практическим занятиям, подготовка к участию на пресс-конференции, круглом столе, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы по дисциплине включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию, анализ полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Контроль и оценка самостоятельной работы магистров осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и деканата ТТФ с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для магистров.

Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения обучающихся на первом практическом занятии учебного процесса.

Выполнение заданий самостоятельной работы магистров, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на практических занятиях.

Документальное оформление самостоятельной работы является обязательным условием понимания обучающимся значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы, ее хода и результатов.

Виды мониторинга самостоятельной работы соответствуют видам контрольных мероприятий и предполагают:

– текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, индивидуальные сообщения;

– рубежный контроль – итог изучения определенных тем дисциплины. Формы текущего контроля: защиты практических работ, реферата;

– промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – зачет.

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 Антивирус: Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов. Лицсертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021.

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 http://bik.sfu-kras.ru/
9.2.2	- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/
9.2.3	- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://www.znanium.com/
9.2.4	- 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
9.2.5	- 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
9.2.6	- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: http://rucont.ru
9.2.7	

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.

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 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 KyoceraTASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер FoxconnTLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок IntelCeleronD-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOMAMD2- 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