

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

Б1.О.18 Региональные ресурсы в производстве пищевой
продукции

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

очная

Год набора

2021

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 гастрономического использования региональных пищевых ресурсов с целью вовлечения в хозяйственный оборот районов региона по средствам разработки пищевой продукции, на основе оценки потребительских свойств 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

- анализировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами заготовки, переработки региональных пищевых ресурсов, их использования в производстве новых пищевых продуктов

- применять принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции на основе региональных пищевых ресурсов с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей

- проводить исследования потребительских свойств, макро- и микроингредиентов регионального пищевого сырья растительного и животного происхождения, пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования для придания пищевой продукции отличительных характеристик, заданного функционального состава и свойств с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии, к условиям и срокам годности для сохранения качества продукции

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-2: Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	
ОПК-2.2: Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей	принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции на основе региональных пищевых ресурсов с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей применять принципы совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции на основе региональных пищевых ресурсов с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей

	<p>навыками совершенствования технологических процессов производства кулинарной продукции на основе региональных пищевых ресурсов с целью рационализации питания населения, в том числе различных категорий потребителей</p>
<p>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</p>	
<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 исследования потребительских свойств, макро- и микроингредиентов регионального пищевого сырья растительного и животного происхождения, нормативные документы, регламентирующие требования для придания пищевой продукции отличительных характеристик, заданного функционального состава и свойств с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии, к условиям и срокам годности для сохранения качества продукции</p> <p>проводить исследования потребительских свойств, макро- и микроингредиентов регионального пищевого сырья растительного и животного происхождения, пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования для придания пищевой продукции отличительных характеристик, заданного функционального состава и свойств с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии, к условиям и срокам годности для сохранения качества продукции</p> <p>навыками проведения исследований потребительских свойств, макро- и микроингредиентов регионального пищевого сырья растительного и животного происхождения, навыками пользоваться нормативными документами, регламентирующими требования для придания пищевой продукции отличительных характеристик, заданного функционального состава и свойств с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии, к условиям и срокам годности для сохранения качества продукции</p>

1.4 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)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,5 (18)	
Самостоятельная работа обучающихся:	1 (36)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

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	2							
	3. Практическая работа 1 Анализ предложений продуктов переработки региональных пищевых ресурсов в качестве гастрономического бренда для внутреннего и внешнего продовольственных рынков			2					

4. Региональные пищевые ресурсы и их роль в развитии внутреннего и внешнего продовольственного рынков							6	
2. Гастрономическая оценка заготовки и использования пищевых ресурсов на территории региона								
1. Гастрономический бренд региона. Гастрономическая оценка заготовки и использования пищевых ресурсов с целью формирования гастрономического бренда региона	2							
2. Виды, потребительские свойства, уникальные характеристики, географическая принадлежность к месту произрастания и переработки на территории Красноярского края дикорастущих пищевых лесных ресурсов (ягоды, плоды, орехи грибы, папоротник-орляк, семена, березовый сок и подобные лесные ресурсы)	2							
3. Практическая работа 2 Анализ состояния и перспективы развития заготовки и переработки территориальных пищевых ресурсов для формирования регионального гастрономического бренда			2					
4. Гастрономическая оценка заготовки и использования пищевых ресурсов на территории региона							10	
3. Факторы формирования и оценка потребительских свойств региональных пищевых ресурсов и пищевой продукции на их								
1. Виды, потребительские свойства, уникальные характеристики, географическая принадлежность к месту произрастания и переработки на территории Красноярского края дикорастущих лекарственно-технических растений	2							

2. Виды, потребительские свойства, уникальные характеристики, географическая принадлежность к месту произрастания и переработки на территории Красноярского края культивируемых пищевых ресурсов растительного происхождения	2							
3. Виды, потребительские свойства, уникальные характеристики, географическая принадлежность к месту заготовки и переработки на территории Красноярского края пищевых ресурсов животного происхождения (дичь, мясо диких животных)	2							
4. Виды, потребительские свойства, уникальные характеристики, географическая принадлежность к месту заготовки и переработки на территории Красноярского края рыбного сырья, вылавливаемого и выращиваемого в аквакультуре	2							
5. Практическая работа 3 Формирование гастрономической карты Красноярского края. Анализ территориальных пищевых ресурсов растительного и животного происхождения: их заготовка, переработка, производство продукции			2					
6. Практическая работа 4 Изучение конкурентных преимуществ пищевых ресурсов территории: виды, потребительские свойства, отличительные характеристики, особенности переработки и использования			2					
7. Практическая работа 9 Формирование гастрономического бренда Красноярского края и его продвижение на внутреннем потребительском рынке			2					

8. Факторы формирования и оценка потребительских свойств региональных пищевых ресурсов и пищевой продукции на их основе								10	
4. Использование региональных пищевых ресурсов в производстве пищевой продукции для различных категорий									
1. Использование региональных пищевых ресурсов в производстве пищевой продукции для различных категорий потребителей (обогащенная, функциональная, специализированная продукция)	2								
2. Практическая работа 5 Использование технологий производства пищевой продукции с высокой добавленной стоимостью на основе пищевых ресурсов растительного происхождения на территории Красноярского края			2						
3. Практическая работа 6 Использование технологий производства пищевой продукции с высокой добавленной стоимостью на основе пищевых ресурсов животного происхождения на территории Красноярского края			2						
4. Практическая работа 7 Использование региональных пищевых ресурсов, продуктов их переработки в производстве кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания, в том числе ресторанного бизнеса			2						
5. Практическая работа 8 Использование региональных пищевых ресурсов, продуктов их переработки в производстве пищевой продукции для различных категорий потребителей			2						

6. Использование региональных пищевых ресурсов в производстве пищевой продукции для различных категорий потребителей							10	
Всего	18		18				36	

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-0189835462 от 10.04.2017;
4. Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
5. 9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
6. 9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

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. - Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
5. - Электронно-библиотечная система [elibrary](http://elibrary.ru) [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 «Руконт»» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
7. - База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>
- 8.

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, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, 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: № 2-07 кабинет санитарии и гигиены, 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

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики, 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 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.; 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.

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02, 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.