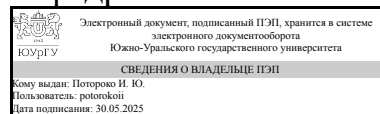


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.ПО.01 Формирование пищевых предпочтений к инновационным продуктам питания

для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

уровень Бакалавриат

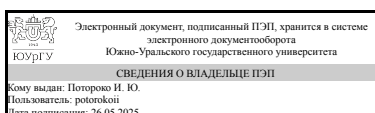
профиль подготовки Технология пищевых производств и биотехнология функциональных продуктов

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

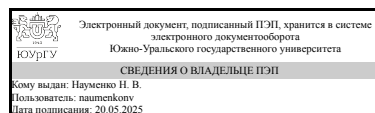
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1041

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
д.техн.н., доц., профессор



Н. В. Науменко

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в получении теоретико-методических знаний к формированию системы продвижения инновационных продуктов питания на потребительский рынок. Задачи: изучить основные подходы в области разработки и создания инновационных продуктов питания; получить представление об основах потребительского поведения; изучить методы продвижения инновационных товаров на рынке.

Краткое содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины студент получит представление об инновационных аспектах рынка продовольственных товаров, о факторах, влияющих на процесс внедрения инноваций, об основных видах инновационных продуктов питания, научится разрабатывать концепцию продвижения инновационных продуктов питания, изучит современные подходы к формированию потребительских свойств инновационных продуктов питания

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в сфере профессиональной деятельности; проводить измерения и наблюдения с применением современных научных методов; анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных работ	Знает: Аналитическую, научную информацию о пищевых предпочтениях потребителей; основы формирования пищевых предпочтений потребителей Умеет: Определять пищевые предпочтения потребителей для формирования нового ассортимента продукции и разработки инновационных продуктов питания Имеет практический опыт: Выявления пищевых предпочтений потребителей и формирования на их основе концепции научно-исследовательской работы

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Управление технической документацией на пищевых предприятиях, Моделирование пищевых систем, Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения, Теория планирования эксперимента, Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) (9 семестр), Производственная практика (организационно-управленческая) (6 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 20,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	87,5	87,5
подготовка к самостоятельным работам	67,5	67,5
подготовка к зачету	20	20
Консультации и промежуточная аттестация	8,5	8,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Инновационные продукты питания и рынок	3	1	2	0
2	Характеристика основных видов инновационных продуктов питания	3	1	2	0
3	Технология продвижения инновационных продуктов питания	3	1	2	0
4	Современные подходы к формированию потребительских свойств инновационных продуктов питания	3	1	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Инновации и рынок. Виды инноваций в перерабатывающей промышленности и факторы их определяющие. Критерии инновационных продуктов питания.	1
2	2	Характеристика основных видов инновационных продуктов питания. Нормативная база.	1

3	3	Ценность инновационного продукта питания для потребителя. Способы продвижения.	1
4	4	Современные подходы к формированию потребительских свойств инновационных продуктов питания	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Изучение потребительских предпочтений в сегменте инновационных продуктов питания.	2
2	2	Изучение конкурентоспособности инновационных продуктов питания. Методы.	2
3	3	Разработка концепции продвижения инновационного продукта питания.	2
4	4	Изучение нормативно-правовых основ при разработке и внедрении в производство инновационных продуктов питания.	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
подготовка к самостоятельным работам	Сфера услуг : экономика, менеджмент, маркетинг. Практикум [Текст] учеб. пособие для вузов Т. Д. Бурменко и др.; под ред. Т. Д. Бурменко. - М.: КНОРУС, 2010. - 234, [1] с. ил. Барышев, А. Ф. Маркетинг [Текст] учеб. для сред. проф. образования по специальностям 0601 "Экономика, бухгалтерский учет и контроль" (по отраслям), 0602 "Менеджмент" (по отраслям) А. Ф. Барышев. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2003. - 207, [1] с. Океанова, З. К. Маркетинг [Текст] учебник З. К. Океанова. - М.: Проспект, 2007. - 420, [1] с. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Текст] Учеб. для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" и др. технол. специальностям пищевого профиля Т. Г. Родина. - М.: Академия, 2004. - 203, [2] с. ил.	1	67,5
подготовка к зачету	Сфера услуг : экономика, менеджмент, маркетинг. Практикум [Текст] учеб. пособие для вузов Т. Д. Бурменко и др.; под ред. Т. Д. Бурменко. - М.: КНОРУС, 2010. - 234, [1] с. ил. Барышев, А. Ф.	1	20

	Маркетинг [Текст] учеб. для сред. проф. образования по специальностям 0601 "Экономика, бухгалтерский учет и контроль" (по отраслям), 0602 "Менеджмент" (по отраслям) А. Ф. Барышев. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2003. - 207, [1] с. Океанова, З. К. Маркетинг [Текст] учебник З. К. Океанова. - М.: Проспект, 2007. - 420, [1] с. Родина, Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров [Текст] Учеб. для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" и др. технол. специальностям пищевого профиля Т. Г. Родина. - М.: Академия, 2004. - 203, [2] с. ил.		
--	---	--	--

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	1	Текущий контроль	отчет по практическим работам	0,5	87	Предоставляется отчет по практическим работам Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся. Порядок начисления баллов: 1. Логичность и последовательность в изложении материала - 0-10 баллов 2. Объем сформированного материала - 0- 20 баллов 3. Уровень анализа полученных результатов - 0-10 баллов 4. Умение формировать отчет по проделанной работе - 0-10 баллов. 5. Правильность оформления (соответствие стандарту, структурная упорядоченность, ссылки, цитаты, таблицы и т.д.) - 0-10 баллов. 6. Соблюдение объема, шрифтов, интервалов (соответствие оформления правилам компьютерного набора текста) - 0-10 баллов 7. Качество представленного в отчете иллюстративно-графического материала - 0-10 баллов 8. Полнота и информативность полученных выводов,	экзамен

						их соответствие поставленным задачам - 0-10 баллов. 9. Умение работать в команде - 0-10 баллов.	
2	1	Промежуточная аттестация	тест	-	50	Тест включает 25 вопросов. Максимальная оценка за тест 50 баллов. Тест считается успешно пройденным, если студент дал не менее 60% правильных ответов. Время тестирования теста - 80 минут Предоставляется 2 попытки для прохождения теста	экзамен
3	1	Текущий контроль	доклад	1	15	Доклад должен сопровождаться визуальным материалом (презентацией) Структура доклада включает в себя следующие элементы: • Актуальность • Современное состояние проблемы • Существующие подходы к решению проблемы • Выводы Продолжительность доклада – 10-15 минут Критерии оценивания: Соответствие структуры доклада установленным требованиям 0-5 баллов. Степень проработанности темы 0-5 баллов. Личная заинтересованность автора, творческий подход 0-5 баллов. Качество выступления 0-5 баллов.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Для получения зачета рейтинг студента должен составлять не менее 60%.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-3	Знает: Аналитическую, научную информацию о пищевых предпочтениях потребителей; основы формирования пищевых предпочтений потребителей		+	+
ПК-3	Умеет: Определять пищевые предпочтения потребителей для формирования	+	+	

	нового ассортимента продукции и разработки инновационных продуктов питания			
ПК-3	Имеет практический опыт: Выявления пищевых предпочтений потребителей и формирования на их основе концепции научно-исследовательской работы	+	+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

1. Инновации журн. об инновационной деятельности : 16+ М-во образования Рос. Федерации, Рос. гос. ун-т. инновац. технологий и предпринимательства, Санкт-Петербург. гос. электротехн. ун-т "ЛЭТИ", ОАО "Трансфер", Фонд СИНД журнал. - СПб., 1999-
2. Еникеев, М. И. Общая и социальная психология [Текст] учеб. для вузов М. И. Еникеев ; Моск. гос. юрид. акад. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Проспект, 2008. - 440 с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Формирование пищевых предпочтений к инновационным продуктам питания. Методические указания.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Формирование пищевых предпочтений к инновационным продуктам питания. Методические указания.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Учебно-методические материалы кафедры	Формирование пищевых предпочтений к инновационным продуктам питания. Методические указания. https://www.susu.ru/ru/university/departments/educational/medical-school/departments/pishchevye-i-biotehnologii
2	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Ценностные ориентиры и потребительские предпочтения молодежной аудитории : монография / Р. Р. Сидорчук, И. И. Скоробогатовых, А. А. Мешков, Б. В. Мусатов. — Москва : Первое экономическое издательство, 2017. — 182 с. — ISBN 978-5-91292-157-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/97379 (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Руднев, С. Д. Физико-механические свойства пищевых продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие / С. Д. Руднев. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-8353-2742-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172675 (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4	Основная литература	ЭБС издательства Лань	Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова [и др.]. — 7-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2024. — 688 с. — ISBN 978-5-98879-230-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412895 (дата обращения: 20.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	263 (2)	Мультимедийная учебная аудитория Материально-техническое обеспечение: 1. Проектор – 1 шт. 2. Экран – 1 шт. 3. Ноутбук – 1 шт. Имущество: 1. Учебная парта двухместная – 20 шт. 2. Учебная парта четырехместная – 10 шт. 3. Доска с рабочими поверхностями – 1 шт. 4. Стол преподавателя – 1 шт.
Практические занятия и семинары	263 (2)	Мультимедийная учебная аудитория Материально-техническое обеспечение: 1. Проектор – 1 шт. 2. Экран – 1 шт. 3. Ноутбук – 1 шт. Имущество: 1. Учебная парта двухместная – 20 шт. 2. Учебная парта четырехместная – 10 шт. 3. Доска с рабочими поверхностями – 1 шт. 4. Стол преподавателя – 1 шт.