ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Потороко И. Ю.
Пользователь: pototokoii
Дата подписания: 29.05.2022

И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.02 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 очная
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.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Потороко И. Ю.
Пользователь: pototokoii
Дата подписания: 29.05.2022

И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Цирульниченко Л. А.
Пользователь: tcirulnichenkola
Дата подписания: 28.05.2022

Л. А. Цирульниченко

Челябинск

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	Моделирование пищевых систем, Теория планирования эксперимента и обработка данных, Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа (8 семестр), Производственная практика, организационно-управленческая практика (4 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., 54,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		1
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	48	48
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	53,75	53,75
подготовка к зачету	20	20
подготовка к самостоятельным работам	33,75	33.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Инновационные продукты питания и рынок	12	4	8	0
2	Характеристика основных видов инновационных продуктов питания	12	4	8	0
3	Технология продвижения инновационных продуктов питания	12	4	8	0
4	Современные подходы к формированию потребительских свойств инновационных продуктов питания	12	4	8	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Введение. Цели и задачи курса. Основные понятия.	2
2	1	Инновации и рынок. Виды инноваций в перерабатывающей промышленности и факторы их определяющие. Критерии инновационных продуктов питания.	2
3	2	Характеристика основных видов инновационных продуктов питания. Нормативная база.	4
4	3	Ценность инновационного продукта питания для потребителя. Способы продвижения.	4
5	4	Современные подходы к формированию потребительских свойств	4

		инновационных продуктов питания	

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Маркетинговые исследования. Составление анкеты-опросника.	4
2	1	Изучение потребительских предпочтений в сегменте инновационных продуктов питания.	4
3	2	Изучение конкурентоспособности инновационных продуктов питания. Методы.	4
4	2	Изучение потребительских предпочтений в сегменте инновационных продуктов питания. Составление конкурентоспособной модели инновационного продукта питания.	4
5	3	Разработка концепции продвижения инновационного продукта питания.	4
6	3	Оценка эффективности маркетинговых мероптияий в технологии продвижения инновационных продуктов питания на рынок.	4
7	4	Изучение нормативно-правовых основ при разработке и внедрении в производство инновационных продуктов питания.	4
8	4	Оценка рисков при внедрении на рынок инновационных продуктов питания	4

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 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. 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	20

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	33,75

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	Учи-тыва-ется 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	зачет

						компьютерного набора текста) - 0-10 баллов 7. Качество представленного в отчете иллюстративно-графического материала - 0-10 баллов 8. Полнота и информативность полученных выводов, их соответствие поставленным задачам - 0-10 баллов. 9. Умение работать в команде - 0-10 баллов.	
2	1	Текущий контроль	тест	0,5	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	зачет
3	1	Проме-жуточная аттестация	доклад	-	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.	зачет

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:

1. 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.
2. Океанова, З. К. Маркетинг [Текст] учебник З. К. Океанова. - М.: Проспект, 2007. - 420, [1] с.

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	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Дубровин, И. А. Поведение потребителей : учебное пособие / И. А. Дубровин. — 4-е, изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 310 с. — ISBN 978-5-394-01475-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.— Режим доступа: для авториз. пользователей. https://e.lanbook.com/book/93525
2	Методические	Учебно-	Формирование пищевых предпочтений к инновационным

	пособия для самостоятельной работы студента	методические материалы кафедры	продуктам питания. Методические указания. https://www.susu.ru/ru/university/departments/educational/medical-school/departments/pishchevye-i-biotehnologii

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
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.
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.