

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 04.02.2025 11:19:15
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566a07f01e1ba212f759a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.
Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технология продуктов питания
/Попова О.М./
«18» нояб 2021 г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета
ветеринарной медицины, пищевых и
биотехнологий
/Попова О.М./
«21» нояб 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	Технология и организация детского питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация (степень) выпускника	бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	очная

Разработчик: к.т.н., доцент, Кизиева А.С.

(подпись)

Саратов 2021

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология и организация детского питания» является формирование навыков в области производства продуктов детского питания; навыков формирования рациона питания детей с учётом возрастной периодизации, навыков обеспечения качества и безопасности питания детей разного возраста.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология и организация детского питания» является дисциплиной по выбору вариативной части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов».

Дисциплина «Технология и организация детского питания» является базовой для выполнения выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Обучающийся должен:		
			знать	уметь	владеть
1.	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	принципы и методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания	применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию	навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; навыками создания технологий для продуктов детского питания
2.	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания, осуществляет организацию технологического процесса производства продуктов специализированного питания	достижения в области технологии продуктов детского питания	самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, опираясь на мировой опыт	навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения

4. Объем, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	54,1					54,1			
<i>аудиторная работа:</i>	54					54			
лекции	18					18			
лабораторные	36					36			
практические									
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1					0,1			
<i>контроль</i>									
Самостоятельная работа	53,9					53,9			
Форма итогового контроля	3					3			
Курсовой проект (работа)	x					x			

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технология и организация детского питания»

№ п/п	Тема занятия.	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
	Содержание		Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 семестр								
1.	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Влияние питания на жизнь и здоровье детей. Формирование у детей мотивации к здоровому питанию. Обзор мировых политик в области детской нутрициологии	1	Л	Т	2	2	ТК	УО, Д
2.	Особенности технологии холодных блюд, закусок и супов для детского питания Особенности технологии холодных блюд и закусок для детского питания. Особенности технологии супов для детского питания.	2	Л	В	2	2	ТК	УО

3.	Технологии холодных блюд, закусок и супов для детского питания	2	ЛЗ	Т	4	2	ВК, ТК	УО
4.	Особенности технологии соусов и блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания Особенности технологии соусов для детского питания. Особенности технологии блюд из овощей для детского питания. Особенности технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания	3	Л	В	2	2	ТК	УО
5.	Технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания	4	ЛЗ	ДИ	4	2	ТК	УО
6.	Особенности технологии блюд из гидробιονтов, мяса, птицы и кролика для детского питания Особенности технологии блюд из гидробιονтов для детского питания. Особенности технологии блюд из мяса, птицы и кролика для детского питания.	4	Л	Т	2	2	ТК	УО
7.	Технологии блюд из овощей для детского питания	6	ЛЗ	ДИ	4	2	ТК РК	УО
8.	Особенности технологии сладких блюд, напитков, блюд из яиц и творога и мучных кулинарных изделий для детского питания. Особенности технологии сладких блюд для детского питания. Особенности технологии блюд из яиц и творога для детского питания. Особенности технологии мучных кулинарных изделий для детского питания.	5	Л	В	2	2	ТК	УО
9.	Технологии блюд из гидробιονтов для детского питания	8	ЛЗ	ДИ	4	2	ТК	УО
10.	Инновационные технологии в детском питании. Приоритетные направления развития сферы детского питания. Foodpairing в детском питании. Тенденции и риски. Fusioncuisine в детском питании. Тенденции и риски. Технология Cook&Chill в детском питании. Тенденции и риски. Технология SousVide в детском питании. Тенденции и риски. Foodplaiting. Перспективы применения в детском питании. Carving. Перспективы применения в детском питании	6	Л	Т	2	2	ТК	УО, Д
11.	Технологии блюд из мяса для детского питания	10	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
12.	Организация диетического питания для детей Принципы диетического питания детей. Характеристика стандартных диет. Основные принципы составления меню в диетическом питании. Оценка эффективности питания детей	7	Л	Т	2	2	ТК	УО
13.	Технологии блюд из птицы и кролика для детского питания	12	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
14.	Принципы формирования рациона питания с учётом возрастной периодизации Особенности питания детей разного возраста. Принципы формирования рациона. Технология с-витаминизации питания (инструкция). Продуктивный набор для детей разного возраста и его характеристика	8	Л	Т	2	2	ТК	УО, Д
15.	Технологии сладких блюд, блюд из яиц и творога для детского питания	14	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО

16.	Технологии напитков, мучных блюд и мучных и хлебобулочных изделий для детского питания	16	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
17.	Обеспечение качества и безопасности питания в организованных детских коллективах Санитарно-гигиенические требования к организации питания в образовательных учреждениях. Организация производственного контроля в образовательных учреждениях. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на принципах НАССР в предприятиях питания образовательных учреждений. Государственный надзор и контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических нормативов.	10	Л	Т	2	2	ТК	УО
18.	Технологии блюд для диетического питания детей	18	ЛЗ	Т	4	2	РК ТК	УО
19.	Выходной контроль				0,1	13,9	ВыхК	З, Т
20.	Итого:				54,1	53,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, ДИ - деловая игра, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, Т – тестирование, Д – доклад, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология и организация детского питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Целью лабораторных занятий является формирование практических навыков в области разработки и производства продуктов для детского питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы, так и активные - лекции визуализации.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку докладов-презентаций.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2	Н.Д. Торопова	СПб.:Лань, 2019	1-20
2.	Физиология питания: учебник https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1	В.М.Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	СПб.:Лань, 2018	1-20
3.	Организация питания детей и подростков: учебное пособие https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#2	М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева	СПб.:Лань, 2018	1-20
4.	Организация обслуживания в индустрии питания: учебник https://e.lanbook.com/book/123665	Т.Р. Любецкая	СПб.:Лань, 2019	1-20

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1.	Технология продукции общественного питания:учебник https://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec	А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. З. Шильман	СПб.: Троицкий мост, 2010	1-20
2.	Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография https://e.lanbook.com/reader/book/116370/#1	Ю.А.Балджи, Ж.Ш. Адильбеков	СПб.:Лань, 2019	1-20

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

2. Научная электронная библиотека CYBERLENINKA.RU - Режим доступа:<https://cyberleninka.ru/>

г) периодические издания

1. Журнал «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/>

2. Журнал «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» - Режим доступа:<http://xn----7sbab4cbipghgw0a.xn--plai/content/zhurnal-tppp-apk>

3. Журнал «Вопросы детской диетологии» - Режим доступа:<http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly/voprosy-detskoj-dietologii/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/> .

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>. Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>. Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>. Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>. Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Профессиональная база данных «Техэксперт». Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется

доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Право на использование MicrosoftDesktopEducationAllLngLic/SAPackOLVEIYAcdmcEnt. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных занятий и текущего контроля аудитория № С-142

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные средства, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология и организация детского питания» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- вопросы для промежуточной аттестации и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология и организация детского питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология и организация детского питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология и организация детского питания» включают в себя:

- краткий курс лекций (прил. 3);

- методические указания по выполнению лабораторных работ (прил. 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры
«Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9)*

