

Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б1.Д.В.2 Технология продуктов детского питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2022

Рабочая программа дисциплины «Б1.Д.В.2 Технология продуктов детского питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 6 от "9" сентября 2022 г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Исполнители:

Доцент

должность

подпись

Х.Б. Дусаева

расшифровка подписи

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование

личная подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

личная подпись

расшифровка подписи

Н.Н. Бигалиева

Уполномоченный по качеству факультета

личная подпись

расшифровка подписи

Т.М. Крахмалева

№ регистрации _____

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области использования сырья растительного и животного происхождения при производстве продуктов детского питания, изучение технологии продуктов детского питания.

Задачи:

- обучение теоретическим и практическим основам в области производства продуктов для детей различных возрастных групп;
- знание технологических процессов производства продуктов питания для детей на мясной, молочной, рыбной, плодоовощной, ягодной, крупяной основах;
- умение проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для детского питания;
- изучение факторов, влияющих на процессы производства кулинарной продукции и организации детского питания.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока Д «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б1.Д.Б.24 Технология продукции общественного питания, Б1.Д.В.1 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Б1.Д.В.5 Технохимический контроль на производстве*

Постреквизиты дисциплины: *Б1.Д.В.Э.7.1 Технология мясных и молочных продуктов для детского питания, Б1.Д.В.Э.8.1 Технология плодоовощных продуктов для детского питания, Б1.Д.В.Э.9.1 Технология зерномучных продуктов для детского питания, Б2.П.В.П.2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ПК*-3 Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания	ПК*-3-В-1 Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания ПК*-3-В-2 Разрабатывает предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования	Знать: - факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания в области технологии продуктов детского питания; - пути, предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования в области технологии продуктов детского питания Уметь: - оценивать

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания в области технологии продуктов детского питания; - разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования в области технологии продуктов детского питания <u>Владеть:</u> - способностью оценивать факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания в области технологии продуктов детского питания; - разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования в области технологии продуктов детского питания
ПК*-4 Приготавливает, оформляет и презентует кулинарную продукцию	ПК*-4-В-1 Разрабатывает меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий ПК*-4-В-2 Подготавливает сырье и полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий ПК*-4-В-3 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям ПК*-4-В-4 Оценивает качество приготовления и безопасность кулинарной продукции	<u>Знать:</u> - сырье, полуфабрикаты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в области технологии продуктов детского питания; - ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий в области технологии продуктов детского питания; - основные требования приготовления и безопасности кулинарной продукции в области технологии продуктов

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		детского питания Уметь: - разрабатывать меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий в области технологии продуктов детского питания; - изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям для детского питания; - оценивать качество приготовления и безопасность кулинарной продукции в области технологии продуктов детского питания Владеть: - способностью разрабатывать меню/ассортимент и рецептуры блюд, напитков и кулинарных изделий в области технологии продуктов детского питания; - способностью приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям для детского питания; - навыками оценивания качества приготовления и безопасности кулинарной продукции в области технологии продуктов детского питания
ПК*-5 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции	ПК*-5-В-1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания ПК*-5-В-2 Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе	Знать: - основы стандартных методов исследования продуктов в области технологии продуктов детского питания;

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	современных методов управления производством продукции общественного питания ПК*-5-В-3 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	- способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством в области технологии продуктов детского питания; - методики расчетов потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Уметь: - осуществлять анализ качества сырья, продукции в области технологии продуктов детского питания; - применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством в области технологии продуктов детского питания; - определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции Владеть: - способностью осуществлять анализ качества сырья, продукции в области технологии продуктов детского питания; - способностью применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством в области

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
		технологии продуктов детского питания; -способностью определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144
Контактная работа:	53,25	53,25
Лекции (Л)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	34	34
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - выполнение индивидуального творческого задания (ИТЗ); - самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - подготовка к лабораторным занятиям; - подготовка к рубежному контролю и т.п.)	90,75	90,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы производства продуктов детского питания	8	2	-	-	6
2	Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания	20	2	-	10	8
3	Молоко - основное сырье, используемое в производстве продуктов для детского питания	20	2	-	10	8
4	Основные виды обработки сырья, используемые при производстве продуктов	19	1	-	10	8

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
	детского питания					
5	Технология мясных консервов для детского питания	12	2	-	-	10
6	Технология рыбных консервов для детского питания	12	2	-	-	10
7	Технология энтеральных продуктов питания для детей	12	2	-	-	10
8	Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания	10	2	-	-	8
9	Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод	16	2	-	4	10
10	Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания	15	1	-	-	14
	Итого:	144	18	-	34	92
	Всего:	144	18	-	34	92

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Основы производства продуктов детского питания *Общие сведения о питании детей. Основные направления совершенствования технологии продуктов, предназначенных для детского питания. Основные принципы детского питания. Особенности питания детей до года. Основная роль питательных веществ в питании детей.*

Раздел № 2 Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания *Сырье животного происхождения, используемые в производстве продуктов детского питания. Сырье растительного происхождения. Крупы и другие ингредиенты, используемые в производстве продуктов детского питания.*

Раздел № 3 Молоко - основное сырье, используемое в производстве продуктов для детского питания *Роль молока в питании детей. Сравнительная характеристика грудного женского и коровьего молока. Основные принципы заменителей грудного молока. Иммунологическое значение грудного женского молока.*

Раздел № 4 Основные виды обработки сырья, используемые при производстве продуктов детского питания *Основные виды тепловой обработки. Механическая обработка сырья. Ассортимент консервированных продуктов для детского питания. Основные предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования в области производства продуктов детского питания.*

Раздел № 5 Технология мясных консервов для детского питания *Технология гомогенизированных мясных консервов, предназначенных для детского питания. Технология пюреобразных мясных консервов. Технология крупноизмельченных мясных консервов для детского питания. Технология мясных колбас для детского питания.*

Раздел № 6 Технология рыбных консервов для детского питания *Ассортимент рыбных консервов для детского питания. Технология гомогенизированных рыбных консервов. Технология пюреобразных рыбных консервов.*

Раздел № 7 Технология энтеральных продуктов питания для детей *Классификация энтеральных продуктов (энпитов). Технология энтеральных продуктов питания для детей. Технология низколактозных смесей для детей. Технология безлактозных смесей, используемых в питании детей.*

Раздел № 8 Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания *Классификация лечебно-профилактических консервов для детского питания. Технология лечебно-профилактических консервов для детей.*

Раздел № 9 Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод *Ассортимент продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод. Основные требования, предъявляемые к овощам, фруктам, ягодам. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод.*

Раздел № 10 Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания *Технологический контроль производства продуктов детского питания. Микробиологический контроль производства продуктов детского питания. Общие гигиенические требования к продуктам детского питания. Способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции для детей. Государственные программы, связанные с детским питанием, реализуемые в настоящее время в Российской Федерации*

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	2	Исследование влияния тепловой обработки овощного сырья на извлечение растворимых веществ	4
2	2	Анализ качества макаронных изделий в детском питании	6
3	3	Оценка качества молока и кисломолочной продукции	6
4	3	Анализ качества мороженого	4
5	4	Исследование накопления редуцирующих сахаров при термической обработке овощей	6
6	4	Особенности производства функциональных напитков	4
7	9	Анализ продуктов переработки фруктов и ягод	4
		Итого:	34

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2021. - 496 с. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952>.

- Дусаева, Х.Б. Технология продуктов детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Х. Б. Дусаева, А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева. - Электрон. текстовые данные. - Оренбургский гос. ун-т. - Оренбург: ОГУ, 2018. - 148 с. - ISBN 978-5-7410-2174-3. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/83947_20181005.pdf

5.2 Дополнительная литература

- Научно-практические аспекты технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс]: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. – Электрон. текстовые данные. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. – 424 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621215>.

- Технология продуктов детского питания [Электронный ресурс]: методические указания для студентов, обучающихся по программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04.

Технология продукции и организация общественного питания / сост.: Х. Б. Дусаева, А.В. Берестова, Т. М. Крахмалева. - Электрон. текстовые данные. - Оренбург: ОГУ, 2022. – 58 с. – Режим доступа: file:///C:/Users/1/Downloads/160863_20220128%20.pdf.

- Дусаева, Х.Б. Технология продуктов питания для детей [Текст]: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организации общественного питания / Х. Б. Дусаева. - Оренбург: Университет, 2014. - 117 с. - ISBN 978-5-4417-0395-6.

- Справочник технолога молочного производства. Т. 6. Технология детских молочных продуктов [Текст]: технология и рецептура / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. – СПб.: Гиорд, 2005. - ISBN 5-901065-96-4.

- Сажин, Г.Ю. Технологии и системы контроля качества, применяемые при производстве продуктов детского питания / Г.Ю. Сажин. - Изд.: ДеЛи – 2002. - 734 с.

- Касьянов, Г. И. Технология продуктов для детского питания [Текст] / Г. И. Касьянов, В. А. Ломачинский, А. Н. Самсонова. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 256 с. - ISBN 5-241-00065-8

5.3 Периодические издания

- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".

- Достижения науки и техники АПК: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".

- Молочная промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".

- Мясная индустрия: журнал. - М.: Агентство "Роспечать".

5.4 Интернет-ресурсы

- <https://openedu.ru/course/> - «Открытое образование», Каталог курсов, MOOK: «Реология».

- <http://www.cntd.ru/> - Официальный сайт сети центров нормативно-технической документации «ТехЭксперт». Интернет-ресурс, позволяющая работать с СанПиН, ГОСТ и другой нормативной документацией методов исследования свойств сырья.

- <http://www.pitportal.ru/> - сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.

- Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).

- Microsoft Teams - корпоративная платформа, объединяющая в рабочем пространстве чат, встречи, заметки и вложения.

- LMS Moodle [Электронный ресурс]: система управления курсами - URL: <https://moodle.osu.ru/> - Режим доступа: для авторизир. пользователей.

- Консультант Плюс [Электронный ресурс] : справочно-правовая система / Компания Консультант Плюс. – Электрон. дан. – Москва, [1992–2021]. – Режим доступа: в локальной сети ОГУ \\fileserver1\\CONSULT\\cons.exe.

- Федеральный институт промышленной собственности - URL: <http://new.fips.ru> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитории оснащены комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения лабораторных занятий используются учебные аудитории кафедры, оснащенные необходимым для выполнения работ оборудованием, посудой и материалами. При освоении дисциплины используется следующее лабораторное оборудование:

- электрическая плитка;
- весы электронные лабораторные;
- рефрактометр;
- термостат;
- весы;
- шкаф сушильный;
- центрифуга;
- рН- метр.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, подключенной к сети "Интернет", и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.