

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.09.2021 15:21:33  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271173d0975664

## Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Технология продуктов дошкольного питания»  
направлении подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
профиль подготовки Технология продуктов общественного питания

**Цель изучения дисциплины:** приобретение студентами теоретических знаний, формирование навыков и умений в области производства продуктов дошкольного питания и способах повышения его бифидогенности, а также о концепциях государственной политики в направлении повышения уровня здорового питания населения России, технологиях качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма.

### **Задачи дисциплины:**

- изучение научных основ технологических процессов производства продуктов дошкольного питания;
- изучение новых и перспективных технологий в этой отрасли пищевой промышленности;
- изучение программы нормативно-законодательных основ безопасности пищевой продукции РФ, гигиенических требований безопасности сырья и готовой продукции;
- изучение критериев пищевой ценности продукции, маркировки продуктов дошкольного питания, способов их идентификации и фальсификации.

**Основные блоки и темы дисциплины:** Современное состояние и перспективы развития производства продуктов дошкольного питания. Медико-биологические аспекты разработки продуктов дошкольного питания. Технология адаптированных молочных смесей – заменителей женского молока. Технология производства продуктов дошкольного питания для различных возрастных групп на молочной основе. Технология мясных и рыбных консервов для дошкольного питания. Технология производства продуктов дошкольного питания на плодоовощной и крупяной основе. Технология приготовления блюд для дошкольного питания для различных возрастных групп. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов дошкольного питания.

**Учебная дисциплина «Технология продуктов дошкольного питания»** является дисциплиной по выбору вариативной части ОП направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- готовность 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 (ПК-4);
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания;

- приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения;

- организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

**уметь:**

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- 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;

- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

**владеть:**

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- 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;

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Дисциплина изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными занятиями, самостоятельной работой над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** зачет.

Разработчик

Зав. выпускающей кафедрой

  
подпись Блягуз А.И.  
Ф.И.О.  
3   
подпись Хатко З.Н.  
Ф.И.О.

ФАКУЛЬТЕТ  
АГРАРНЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ

