

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:
71183e1134ef9cfa69b206d480271173d1975664

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 «Технология продуктов дошкольного питания»
направления 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
ПЕЧАТНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ

