

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Майкопский государственный технологический университет»**

Факультет \_\_\_\_\_ аграрных технологий \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_ технологии пищевых продуктов и организации питания \_\_\_\_\_



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине \_\_\_\_\_ Б1.В.ДВ.02.02 Технология продуктов  
дошкольного питания \_\_\_\_\_

по направлению \_\_\_\_\_ 19.03.04 Технология продукции и организация  
подготовки бакалавров \_\_\_\_\_ общественного питания \_\_\_\_\_

по профилю подготовки \_\_\_\_\_ Технология продуктов общественного питания \_\_\_\_\_

Квалификация (степень) \_\_\_\_\_  
выпускника \_\_\_\_\_ Бакалавр \_\_\_\_\_

программа подготовки \_\_\_\_\_ академический бакалавриат \_\_\_\_\_

форма обучения \_\_\_\_\_ очная, заочная \_\_\_\_\_

год начала подготовки \_\_\_\_\_ 2019 \_\_\_\_\_

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы:

Доцент, кандидат технических наук, доцент  
(должность, степень, ученое звание)


  
(подпись)

Блягуз А.И.  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры


технологии пищевых продуктов и организации питания  
(наименование кафедры)

Заведующая кафедрой  
« 19 » 04 2019 г.

  
(подпись)

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

Председатель  
учебно-методического  
совета направления  
19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

  
(подпись)

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)


СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ  
« 19 » 04 2019 г.

  
(подпись)

Чудесова Н.Н.  
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению 19.03.04 Технология  
продукции и организация общественного  
питания

  
(подпись)

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

## **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью изучения учебной дисциплины** является 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 изучения учебной 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.

## **2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата**

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

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Физико-химические методы анализа», «Микробиология», «Биохимия», «Физиология питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Ферменты и витамины в пищевых продуктах», «Пищевые токсины».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Контроль качества продукции общественного питания», «Лечебно-профилактическое питание», «Организация мучного и кондитерского производства», «Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения», «Лечебно-профилактическое питание», «Производство полуфабрикатов», «Производство кулинарных изделий», «Гигиенические основы питания человека».

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

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.

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины**

**4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>51,25/1,42</b>	<b>51,25/1,42</b>
В том числе:		
Лекции (Л)	17/0,47	17/0,47
Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	34/0,94	34/0,94
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,25/0,0069	0,25/0,0069
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>56,75/1,58</b>	<b>56,75/1,58</b>
В том числе:		
Курсовой проект (работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		
Составление плана-конспекта	30/0,83	30/0,83
Подготовка докладов	26,75/0,74	26,75/0,74
<b>Контроль (всего)</b>		
Форма промежуточной аттестации: <b>зачет</b>		<b>Зачет</b>
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

**4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестр
		7
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>12,25/0,34</b>	<b>12,25/0,34</b>
В том числе:		
Лекции (Л)	4/0,11	4/0,11
Практические занятия (ПЗ)		
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	8/0,22	8/0,22
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,25/0,0069	0,25/0,0069
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>92/2,56</b>	<b>92/2,56</b>
В том числе:		
Курсовой проект (работа)		
Расчетно-графические работы		
Реферат		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>		

1. Составление плана-конспекта	24/0,67	24/0,67
2. Подготовка докладов	24/0,67	24/0,67
3. Подготовка к текущему контролю	22/0,61	22/0,61
4. Подготовка к промежуточной аттестации	22/0,61	22/0,61
<b>Контроль (всего)</b>	<b>3,75/0,10</b>	<b>3,75/0,10</b>
Форма промежуточной аттестации: <b>зачет</b>		<b>Зачет</b>
<b>Общая трудоемкость (часы/з.е.)</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	ЛР	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
<b>5 семестр</b>									
1	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов дошкольного питания.	1-2	2	4				7	Проверка по конспектам
2	Медико-биологические аспекты разработки продуктов дошкольного питания.	3-4	2	4				7	Проверка по конспектам Блиц-опрос
3	Технология адаптированных молочных смесей – заменителей женского молока.	5-6	2	4				7	Проверка по конспектам Обсуждение докладов
4	Технология производства продуктов дошкольного питания для различных возрастных групп на молочной основе.	7-8	2	4				7	Проверка по конспектам Обсуждение докладов
5	Технология мясных и рыбных консервов для дошкольного питания.	9-10	2	4				7	Проверка по конспектам Блиц-опрос
6	Технология производства продуктов дошкольного питания на плодоовощной и крупяной основе.	11-12	2	4				7	Проверка по конспектам Обсуждение докладов
7	Технология приготовления блюд для	13-14	2	4				7	Проверка по конспектам

	дошкольного питания.								Обсуждение докладов
8	Технологический и микробиологический контроль производства продуктов дошкольного питания.	15-17	3	6				7,75	Проверка по конспектам
9	Промежуточная аттестация					0,25			Зачет в устной форме
	<b>ИТОГО:</b>		<b>17</b>	<b>34</b>		<b>0,25</b>		<b>56,75</b>	

## 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						
		Л	ЛР	КРАТ	СРП	контроль	СР	
7 семестр								
1	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов дошкольного питания.	2					12	
2	Медико-биологические аспекты разработки продуктов дошкольного питания.	2					12	
3	Технология адаптированных молочных смесей – заменителей женского молока.		2				12	
4	Технология производства продуктов дошкольного питания для различных возрастных групп на молочной основе.		2				12	
5	Технология мясных и рыбных консервов для дошкольного питания.		2				12	
6	Технология производства продуктов дошкольного питания на плодоовощной и крупяной основе.						12	
7	Технология приготовления блюд для дошкольного питания.						11	
8	Технологический и микробиологический контроль производства продуктов дошкольного питания.						11	
9	Промежуточная аттестация Зачет в устной форме				0,25		3,75	
	<b>ИТОГО:</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0,25</b>			<b>3,75</b>	<b>94</b>

### 5.3.Содержание разделов дисциплины «Технология продуктов дошкольного питания». Лекционный курс

№ п/п темы	Наименование темы	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8
Тема 1	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов дошкольного питания.	2/0,055	2/0,055	Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания в России.Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского дошкольного питания.	ПК-4	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p>	Лекция-беседа



						- 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.	
Тема 2	Медико-биологические аспекты разработки продуктов дошкольного питания.	2/0,055	2/0,055	Роль питания в развитии детского организма. Принципы детского питания. Потребности детей различных возрастных групп в пищевых веществах и энергии. Характеристика белков, жиров, углеводов, минеральных веществ. Расчет биологической ценности и жирно-кислотного состава продуктов питания детей дошкольного возраста.	ПК-4 ПК-6	<b>Знать:</b> - 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	Лекция-беседа

					<p>продукции питания.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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</li></ul>	
--	--	--	--	--	--	--

						экологических последствий их применения; - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
Тема 3	Технология адаптированных молочных смесей – заменителей женского молока.	2/0,055		Особенности питания детей первого года жизни. Роль молока в питании детей. Сравнительная характеристика грудного и коровьего молока. Основные принципы заменителей грудного молока. Иммунологическое значение грудного молока. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока. Принцип адаптации молочных продуктов детского питания к составу женского молока.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6	<b>Знать:</b> - 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	Лекция-беседа

					<p>технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li><li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li><li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции</li></ul>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>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;</p> <p>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li> </ul>	
Тема 4	Технология производства продуктов дошкольного питания для различных возрастных групп на молочной основе.	2/0,055		<p>Ассортимент продуктов детского питания для детей дошкольного возраста на молочной основе.</p> <p>Технологические принципы изготовления детского дошкольного питания для различных возрастных групп на молочной основе. Методология проектирования рациональных рецептур продуктов детского дошкольного питания с</p>	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов</li> </ul>	Лекция-беседа

				<p>заданным комплексом показателей пищевой ценности.</p>	<p>и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- использовать технические средства для измерения</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов</li></ul>	
--	--	--	--	--	---	--



					<p>производства продукции питания различного назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li> </ul>		
Тема	Технология мясных	2/0,055		Технология	ОПК-2	<b>Знать:</b>	Лекция-

5	и рыбных консервов для дошкольного питания.			<p>гомогенизированных мясных консервов. Технология пюреобразных мясных консервов. Технология крупноизмельченных мясных консервов для дошкольного питания. Технология производства мясных колбасок. Ассортимент рыбных консервов для дошкольного питания. Технология гомогенизированных рыбных консервов. Технология пюреобразных рыбных консервов.</p>	<p>ПК-1 ПК-4 ПК-6</p>	<p>- основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания;</p> <p>- 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;</p> <p>- организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,</p>	беседа
---	---	--	--	--	-------------------------------	--	--------

					<p>технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li><li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li><li>- 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;</li><li>- организовывать документооборот по</li></ul>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li><li>- 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;</li><li>- 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</li></ul>	
--	--	--	--	--	---	--

						экологических последствий их применения; - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	
Тема 6	Технология производства продуктов дошкольного питания на плодоовощной и крупяной основе.	2/0,055		Ассортимент продуктов для дошкольного питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод. Требования, предъявляемые к овощам, фруктам, ягодам. Технология продуктов для дошкольного питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6	<b>Знать:</b> - 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	Лекция-беседа

					<p>технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li><li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li><li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции</li></ul>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>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;</p> <p>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li> </ul>	
Тема 7	Технология приготовления блюд для дошкольного питания.	2/0,055		Медико-биологические аспекты детского дошкольного питания. Технология приготовления блюд дошкольного питания. Холодные блюда и закуски. Супы. Блюда и гарниры из овощей. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Горячие блюда из мяса, птицы и рыбы. Блюда из яиц и творога. Соусы. Сладкие	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов</li> </ul>	Лекция-беседа



				блюда и напитки. Тесто и изделия из него.		<p>и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li><li>- использовать технические средства для измерения</li></ul>	
--	--	--	--	---	--	--	--

					<p>основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов</li></ul>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>производства продукции питания различного назначения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li> </ul>		
Тема	Технологический и	3/0,83		Обеспечение качества блюд	ПК-1	<b>Знать:</b>	Лекция-

8	микробиологический контроль производства продуктов дошкольного питания.			<p>для дошкольного питания.  Технологический контроль производства продуктов дошкольного питания.  Микробиологический контроль производства продуктов дошкольного питания</p>	<p>ПК-6</p> <p>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания;  - организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.  <b>Уметь:</b>  - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;  - организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую,</p>	беседа
---	---	--	--	---	---	--------

						<p>технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li> </ul>	
Итого за семестр		17/0,47	4/0,11				
<b>Всего</b>		<b>17/0,47</b>	<b>4/0,11</b>				

#### 5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Практические и семинарские занятия учебным планом не предусмотрены.

#### 5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов дошкольного питания.	Основные направления совершенствования технологии продуктов для дошкольного питания.	4/0,11	
2	Медико-биологические аспекты разработки продуктов дошкольного питания.	Расчет биологической ценности и жирно-кислотного состава продуктов дошкольного питания.	4/0,11	
3	Технология адаптированных молочных смесей – заменителей женского молока.	Технологические основы производства сухих адаптированных молочных смесей.	4/0,11	2/0,055
4	Технология производства продуктов дошкольного питания для различных возрастных групп на молочной основе.	Изучение физико-химических показателей качества витаминизированных молочно-овощных смесей для дошкольного питания.	4/0,11	2/0,055
5	Технология мясных и рыбных консервов для дошкольного питания.	Технологические основы производства мясных и рыбных консервов для дошкольного питания.	4/0,11	2/0,055
6	Технология производства продуктов дошкольного питания на плодоовощной и крупяной основе.	Технологические основы производства овощных и фруктовых консервов для дошкольного питания.	4/0,11	
7	Технология приготовления блюд для дошкольного питания.	Формирование рационов питания детей различных возрастных групп с использованием пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности.	4/0,11	
8	Технологический и микробиологический контроль производства продуктов дошкольного питания.	Контроль качества продуктов дошкольного питания по органолептическим и физико-химическим показателям.	6/0,17	
	Итого за семестр		34/0,94	6/0,17
	<b>Итого</b>		<b>34/0,94</b>	<b>8/0,22</b>

#### 5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

#### 5.7. Самостоятельная работа бакалавров

Содержание и объем самостоятельной работы бакалавров

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах/трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
1	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов дошкольного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	2 неделя	7/0,19	12/0,33
2	Медико-биологические аспекты разработки продуктов дошкольного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	4 неделя	7/0,19	12/0,33
3	Технология адаптированных молочных смесей – заменителей женского молока.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	6 неделя	7/0,19	12/0,33
4	Технология производства продуктов дошкольного питания для различных возрастных групп на молочной основе.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	8 неделя	7/0,19	12/0,33
5	Технология мясных и рыбных консервов для дошкольного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	10 неделя	7/0,19	12/0,33
6	Технология производства продуктов дошкольного питания на плодоовощной и крупяной основе.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	12 неделя	7/0,19	12/0,33
7	Технология приготовления блюд для дошкольного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	14 неделя	7/0,19	11/0,31
8	Технологический и микробиологический контроль производства продуктов дошкольного питания.	Составление планов конспектов. Подготовка докладов.	17 неделя	7,75/0,22	11/0,31
<b>ИТОГО:</b>				<b>56,75</b>	<b>94</b>

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

### 6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=520513>

3. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / Позняковский В.М. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 453 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>

4. Рязанова, О.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Норма, ИНФРА-М, 2016. - 224 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526414>

5. Манеева, Э.Ш. Технохимический контроль продуктов специального назначения. Лабораторный практикум. Ч. 1. Продукты детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Манеева Э.Ш., Крахмалева Т.М. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012. - 152 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30089>

## 7. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология продуктов дошкольного питания»

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

<b>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>	
1,2	Микробиология
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Технология пектинопродуктов / Основы пектинового производства
<b>5</b>	<b>Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания</b>
5,6	Технология продукции общественного питания
6	Рестораны мира/ Дизайн ресторанов
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
7	Кухни народов мира
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Организация мучного и кондитерского производства/ Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	Теоретические основы технологии общественного питания
7	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</b>	
1,2	Микробиология
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3	Процессы и аппараты пищевых производств



4	Оборудование предприятий общественного питания
3	Физико-химические методы анализа
3	Ферменты и витамины в пищевых продуктах/ Пищевые токсины
5	Метрология, стандартизация и сертификация
5	Технология продуктов детского питания / <b>Технология продуктов дошкольного питания</b>
5,6	Технология продукции общественного питания
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	Контроль качества продукции общественного питания
7	Научно-исследовательская работа
7	Лечебно-профилактическое питание
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-4 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</b>	
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3	Электротехника и электроника
3	Экология
5	Детали машин
5	Технология продуктов детского питания / <b>Технология продуктов дошкольного питания</b>
6	Технология пектинопродуктов /Основы пектинового производства
5,6	Технология продукции общественного питания
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>	
1	Адыгейский язык
4	Современные формы обслуживания
5,6	Технология продукции общественного питания

5	Санитария и гигиена питания
5	Товароведение продовольственных товаров
5	Метрология, стандартизация и сертификация
6	Технология пектинопродуктов /Основы пектинового производства
<b>5</b>	Технология продуктов детского питания / <b>Технология продуктов дошкольного питания</b>
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Контроль качества продукции общественного питания
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

**7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания**

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>					
<b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; зачет
<b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</b>					
<b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; зачет
<b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются	Сформированные умения	

процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.			небольшие ошибки		
<b>Владеть:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-4 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</b>					
<b>Знать:</b> 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.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
<b>Уметь:</b> 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.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Письменный и устный опрос; доклады; зачет
<b>Владеть:</b> готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	

технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.			допускаются пробелы		
<b>ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>					
<b>Знать:</b> организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; зачет
<b>Уметь:</b> организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

**7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине  
«Технология продуктов дошкольного питания»**

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов питания детей дошкольного возраста.
2. Основные направления производства продуктов дошкольного питания.
3. Роль питания в развитии детского организма.
4. Принципы детского питания.
5. Потребность детей в пищевых веществах и энергии.
6. Роль белков, жиров и углеводов в питании детей дошкольного возраста.
7. Роль витаминов и минеральных веществ в питании детей дошкольного возраста.
8. Особенности питания детей первого года жизни.
9. Особенности искусственного вскармливания детей.
10. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.
11. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока.
12. Молочные продукты детского питания. Классификация и характеристика.
13. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе.
14. Жидкие и пастообразные молочные продукты.
15. Кисломолочные детские продукты.
16. Сухие детские молочные продукты.
17. Молочные продукты для лечебного и диетического питания.
18. Мясные продукты детского питания. Классификация и характеристика.
19. Производство гомогенизированных мясных консервов.
20. Производство крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов.
21. Мясные консервы для питания детей раннего возраста.
22. Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста.
23. Мясные консервы для детей дошкольного возраста.
24. Мясные консервы для лечебно-профилактического питания.
25. Колбасные изделия для детского питания.
26. Колбасные изделия для лечебно-профилактического питания.
27. Мясные полуфабрикаты для детского и диетического питания.
28. Гомогенизированные кулинарные изделия.
29. Рыбные консервы для детского питания.
30. Ассортимент и характеристика фруктовых консервов для детского питания.
31. Ассортимент и характеристика овощных консервов для детского питания.
32. Продукты детского питания на основе зерновых.
33. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.
34. Технологический контроль продуктов для детского питания.
35. Микробиологический контроль продуктов для детского питания.

**7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**Критерии оценки знаний на зачете**

Зачет может проводиться в форме устного опроса по билетам (вопросам) или без билетов, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя.

Преподаватель вправе задавать вопросы сверх билета, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи по программе данного курса.

Вопросы к зачету утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой.

Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в лабораторных занятиях.

**«Зачтено»** – выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** – выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **8.1. Основная литература**

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=520513>

3. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник / Позняковский В.М. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 453 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>

4. Рязанова, О.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Норма, ИНФРА-М, 2016. - 224 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=526414>

5. Манеева, Э.Ш. Технохимический контроль продуктов специального назначения. Лабораторный практикум. Ч. 1. Продукты детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Манеева Э.Ш., Крахмалева Т.М. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012. - 152 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30089>

### **8.2. Дополнительная литература**

6. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ М.М.Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н.Подрез - М.: ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=483206>

7. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия/ Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.: Дашков и К, 2016. - 440 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877>

### **8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»**

1. Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>

2. Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
4. Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
5. Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12;>
6. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>
7. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/>
8. Продовольственная политика и безопасность [Электронный ресурс]/ ООО «Изд-во «Креативная экономика». – Электрон.журн. – Москва: Креативная экономика. – Издается с 2014 года. – Режим доступа: <https://creativeconomy.ru/journals/ppib>. – Загл. с экрана.
9. Инновации и продовольственная безопасность [Электронный ресурс]/ Новосибирск. гос. аграр. ун-т. – Электрон.журн. – Новосибирск: НГАУ. – Издается с 2013 года. – Режим доступа: [https:// elibrary.ru/title\\_about.asp?id=51163](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=51163). – Загл. с экрана.
10. Питание [Электронный ресурс]/ ООО «Гастро». – Электрон. журн. – Санкт-Петербург: Гастро. – Издается с 2002 года. – Режим доступа: [https://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=64232](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=64232). – Загл. с экрана.



## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

### Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Технология продуктов дошкольного питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов дошкольного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПК-4 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.
2. Медико-биологические аспекты разработки продуктов дошкольного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПК-4 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-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
3. Технология адаптированных молочных смесей – заменителей женского молока.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление,	Изучение нового учебного материала, формирование и	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

	<p>проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>		<p>ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.  ПК-4 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-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</p>
<p>4. Технология производства продуктов дошкольного питания для различных возрастных групп на молочной основе.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.</p>	<p>Учебники, учебные пособия, устная речь.</p>	<p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.  ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.  ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции</p>

				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-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
5. Технология мясных и рыбных консервов для дошкольного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. ПК-4 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-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать

				нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
6. Технология производства продуктов дошкольного питания на плодоовощной и крупяной основе.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. ПК-4 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-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
7. Технология приготовления блюд для дошкольного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков,	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения. ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров

	знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	обобщение, систематизация и контроль знаний.		технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. ПК-4 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-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
8. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов дошкольного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.	ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

**Учебно-методические материалы по лабораторным занятиям дисциплины В.ДВ.02.02 Технология продуктов дошкольного питания**

<b>Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)</b>	<b>Наименование лабораторного занятия</b>	<b>Методы обучения</b>	<b>Способы (формы) обучения</b>	<b>Средства обучения</b>
1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов дошкольного питания.	Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
2. Медико-биологические аспекты разработки продуктов дошкольного питания.	Расчет биологической ценности и жирно-кислотного состава продуктов детского питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
3. Технология адаптированных молочных смесей – заменителей женского молока.	Технологические основы производства сухих адаптированных молочных смесей.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
4. Технология производства продуктов дошкольного питания для различных возрастных групп на молочной основе.	Изучение физико-химических показателей качества витаминизированных молочно-овощных смесей для детского питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
5. Технология мясных и рыбных консервов для дошкольного питания.	Технологические основы производства мясных и рыбных консервов для	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и	Учебники, учебные пособия, устная речь.

	детского питания.	знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	
6. Технология производства продуктов дошкольного питания на плодоовощной и крупяной основе.	Технологические основы производства овощных и фруктовых консервов для детского питания.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
7. Технология приготовления блюд для дошкольного питания.	Формирование рационов питания детей и подростков различных возрастных групп с использованием пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.
8. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов дошкольного питания.	Контроль качества продуктов детского питания по органолептическим и физико-химическим показателям.	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность.	Изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение, систематизация и контроль знаний.	Учебники, учебные пособия, устная речь.

**10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

**10.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
MicrosoftOfficeWord 2010	Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095
KasperskyAnti-virus 6/0	№ лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020
AdobeReader 9	Бесплатно, 01.02.2019,
К-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, 01.02.2019, бессрочный
ОСWindows7 Профессиональная, MicrosoftCorp.	№ 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL

**10.2.Перечень необходимых информационных справочных систем:**

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.com>)
2. Электронная библиотечная система издательства «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>)
3. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
4. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).
5. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
6. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
7. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
8. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

**11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		



<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: ауд. 2-42а, ул. Первомайская, 210, 4 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 22 посадочных мест, оснащенный компьютером <i>Pentium</i> с выходом в Интернет</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader».</p>
<p>Аудитория для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 2-27, ул. Первомайская, 210, 2 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 20 посадочных мест, оснащенный компьютером <i>Pentium</i> с выходом в Интернет</p>	
	<p>Лабораторное оборудование: Плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен) Стол разделочный пристенный СРП-1 1500/600 нерж. Вытяжной шкаф Вытяжной зонт Бытовая техника: Блендер «Tefal» Соковыжималка «Polaris» Мясорубка «BOSCH» Мороженица «Saturn» Йогуртница «Brand» Весы настольные бытовые ВНБ-5 Кухонные электронные весы «Atlant» Миксер «KARMAGLOBALLTD. м. JEJU»</p>	
<p>Аудитория для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 2-29, ул. Первомайская, 210, 2 этаж.</p>	<p>Лабораторное оборудование: Мельница ЛЗМ Сушильный шкаф ПЭ 4610 Стерилизатор паровой Центрифуга лабораторная для молочной промышленности)</p>	

	<p>Сушильный шкаф СЭШ 3М          Прибор КП-101 (УОП-01) для определения пористости хлеба          Тестомесилка У1-ЕТК для пробной выпечки)          Устройство МОК-1М для отмывания и отжима сырой клейковины          Фотоэлектрический колориметр КФ-77          Рефрактометр ИРФ-454 Б2М          Гигрометр психрометрический типа Вита          Весы электрические ВЛК-500*          рН-метры testo 206</p>	
<p>Помещения для самостоятельной работы</p>		
<p>Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ», для самостоятельной работы обучающихся: ул. Первомайская, 191, 3 этаж</p>	<p>Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ» имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение на 30 посадочных мест с выходом в ИНТЕРНЕТ; дистанционный (Wi-Fi) оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), оргтехника (мультимедийные проекторы, принтеры, сканеры, ксероксы).</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:          1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»;          2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»;          3. Офисный пакет «WPSoffice»;          4. Программа для работы с архивами «7zip»;          5. Программа для работы с документами формата .pdf«Adobereader».</p>

**12. Дополнения и изменения в рабочей программе  
за 20\_\_\_ / 20\_\_\_ учебный год**

В рабочую программу Технология продуктов дошкольного питания  
(наименование дисциплины)  
для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
(номер направления)

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_ доцент Блягоз А.И.  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
технологии пищевых продуктов и организации питания  
(наименование кафедры)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Заведующая кафедрой \_\_\_\_\_ Хатко З.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)