

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

Ф.И.О. Подписавшая Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 19.03.2019 15

Университет: Федеральное государственное

Университетское питание"  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.02.01 Технология продуктов детского**

**питания"**

**направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация**

**общественного питания"**

**профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"**

**программа подготовки "бакалавр"**

### Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Целью изучения учебной дисциплины** является приобретение студентами теоретических знаний, формирование навыков и умений в области производства продуктов детского 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 детского 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 детского питания, способов их идентификации и фальсификации.

### Основные блоки и темы дисциплины

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

### Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология продуктов детского питания» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений 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».

## **В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:**

<b>ПКУВ-6:</b> Готов 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>ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</b>		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	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 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>ПКУВ-6:</b> Готов 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>ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</b>		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	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 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.

Дисциплина "Технология продуктов детского питания" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 02.09.2022	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 08.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 08.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна

