### Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью

и рабочей программы учебной дисциплины <u>"Б1.В.ДВ.02.02 Технология продуктов</u>

Должность: Проректор по учебной работе

днаправления подготовки бакалавров <u>"19.03.04 Технология продукции и организация</u>

У**нобицественного илитания**"

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

профиль подготовки <u>"Технология продуктов общественного питания"</u>

программа подготовки <u>"бакалавр"</u>

## Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**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.

## Основные блоки и темы дисциплины

# Раздел 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. Промежуточная аттестация

## Место дисциплины в структуре ОП

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».



1/2

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:

**ПКУВ-6**: 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

## **ПКУВ-6.2** Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

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.

**ПКУВ-6**: 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

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

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 <u>"Технология продуктов дошкольного питания"</u> 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 еденицы.

## Вид промежуточной аттестации: Зачет.

 Разработчик:
 Подписано простой ЭП 07.07.2023
 Блягоз Асет Ибрагимовна

 Зав. кафедрой:
 Подписано простой ЭП 21.07.2023
 Хатко Зурет Нурбиевна

 Зав. выпускающей кафедрой:
 Подписано простой ЭП 21.07.2023
 Хатко Зурет Нурбиевна

