

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.01.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ДЛЯ
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки– 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Квалификация выпускника – магистр

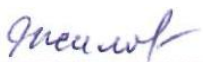
Курс обучения 1(1)

Семестр 1 (1)

Форма обучения очная (заочная)

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства продукции для детского питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Минобрнауки России от 14 августа 2020 №1028 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области перспективных технологий производства продукции для детского питания.

Задачи дисциплины:

- освоение теоретических знаний и приобретение практических навыков по производству продукции для детского питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в организационно-управленческой деятельности в предприятиях по производству продукции для детского питания;
- овладение современными и перспективными технологиями и технологическими процессами производства продукции для детского питания.

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

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИД-1-ПК-1.Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания
		ИД-2-ПК-1.Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Знать: режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг Уметь: совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг Владеть: навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг
ПК-2	Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИД-1-ПК-2.Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Знать: методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания Уметь: разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия Владеть: навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия
		ИД-2-ПК-2.Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Знать: методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания Уметь: апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания Владеть: навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства продукции для детского питания» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	1	1
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,25/45	0,61/22
лекции	14(4)*	4(2)*
лабораторные занятия	14(4)*	8
групповые консультации	3	3
курсовая работа	2	2
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: экзамен	9	5
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,75/63	2,39/86
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовкам практическим занятиям	26	72
выполнение курсовой работы	10	10
Подготовка к промежуточной аттестации	27	4
Общая трудоемкость, з.е./час	3/108	3/108

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.1Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам), с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	лабораторные	сам. изуч. отд. тем
1	Современное состояние и перспективы развития производства продукции для детского питания. Роль питания в развитии детского организма.	2		4
2	Специализированное питание детей первого года жизни.	2		4
3	Технология производства продукции детского питания для различных возрастных групп.	6 (4)*	14 (4)*	8
4	Лечебно-профилактические и лечебные продукты для питания детей	2		6
5	Технохимический и микробиологический контроль производства продукции для детского питания	2		4
Итого по дисциплине		14(4*)	14(4*)	26

4.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	лабораторные	сам. изуч. отд. тем
1	Современное состояние и перспективы развития производства продукции для детского питания. Роль питания в развитии детского организма.	0.5		10
2	Специализированное питание детей первого года жизни.	0.5		10
3	Технология производства продукции детского питания для различных возрастных групп.	2 (4)*	8	24
4	Лечебно-профилактические и лечебные продукты для питания детей	0.5		14
5	Технохимический и микробиологический контроль производства продукции для детского питания	0.5		14
Итого по дисциплине		4(2*)	8	72

(*)* - занятия, проводимые в интерактивной форме

4.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Современное состояние и перспективы развития продукции для детского питания	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Современное состояние и перспективы развития продукции для детского питания. Современное состояние и перспективы развития производства продукции для детского питания. Медико-биологические аспекты разработки продукции для детского питания. Роль питания в развитии детского организма. Принципы детского питания.	2	0,5
2	Специализированное питание детей первого года жизни.	ЛЕКЦИЯ №2Тема: Специализированное питание детей первого года жизни. Потребности детей в макро-, микронутриентах и энергии. Особенности питания детей первого года жизни.	2	0,5

3.	Технология производства продукции детского питания для различных возрастных групп	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: Продукция для детского питания на молочной основе. Жидкие молочные продукты. Пастообразные молочные продукты. Сухие молочные продукты.	2	0,5*
		ЛЕКЦИЯ №4 Тема: Продукция для детского питания на мясной и рыбной основах. Мясные консервы для питания детей раннего возраста. Мясные консервы для детей дошкольного и школьного возраста. Колбасные изделия для детского питания. Гомогенизированные кулинарные изделия. Мясные полуфабрикаты для детского питания. Рыбные консервы для детского питания.	2	0,5*
		ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Продукция для детского питания на фруктово-ягодной и плодоовощной основах. Плодовые и ягодные пюреобразные консервы. Пюреобразные фруктовые кремы и десерты. Пюре и нектары из полуфабрикатов тропических плодов. Фруктовые соки. Компоты. Пюреобразные овощные и мясоовощные консервы. Мясоовощные и плодоовощные крупноизмельченные консервы и консервы, нарезанные кусочками. Овощные соки. Продукты детского питания на основе зерновых.	2	1*
4.	Лечебно-профилактические и лечебные продукты для детей	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Лечебно-профилактические и лечебные продукты для детей Молочные продукты для лечебного и диетического питания детей раннего возраста. Мясные продукты для лечебного и диетического питания. Лечебно-профилактические и лечебные продукты из плодов и овощей	2	0,5
5.	Технохимический и микробиологический контроль производства продукции для детского питания.	ЛЕКЦИЯ №7 Тема: Технохимический и микробиологический контроль производства продукции для детского питания. Технохимический контроль готовой продукции детского питания. Микробиологический контроль производства консервов для детского питания.	2	0,5

		Сертификация продуктов детского питания.		
Итого по дисциплине			14(4)*	4(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Технология производства продуктов детского питания для различных возрастных групп	Лабораторная работа №1 Технология приготовления блюд из круп и овощей: 1.Овощи, припущенные в молочном или сметанном соусе 2.Свекла, тушенная с яблоками 3. Рагу из овощей с кашей 4.Зразы картофельные 5.Котлеты морковные с творогом 6.Рулет или запеканка картофельная с овощами 7.Перец, фаршированный овощами и рисом	4 2 2	2
		Лабораторная работа №2 Технология приготовления блюд из рыбы, мяса и субпродуктов: Рыба, припущенная в молоке Рыба, запеченная в сметанном соусе Рулет из рыбы Хлебцы рыбные. Плов из отварной говядины Бефстроганов Запеканка (рулет) картофельная с мясом или субпродуктами Зразы рубленые Рулет с луком и яйцом Пудинг из говядины. Оладьи из печени Печень, тушенная в соусе	6 2 2 2 2	4
		Лабораторная работа №3 Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, творога, сладких блюд и напитков Котлеты рубленые из бройлер-цыплят Зразы из кур, бройлеров-цыплят с омлетом и овощами Суфле из кур или бройлеров-цыплят Кнели из кур, бройлеров-цыплят с рисом Запеканка из творога с морковью Пудинг из творога (запеченный) Сырники из творога и картофеля Оладьи из творога Кисель из кураги Желе из молока Яблоки, фаршированные творогом Шарлотка с яблоками Напиток из плодов шиповника	4* 2 2	2
		Итого:	14(4)*	8

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства продукции для детского питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной(заочной) форме обучения соответственно 63 (86) часов, из них 26 (72) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к лабораторным работам, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, во время выполнения лабораторных работ, проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Выделяемый на самостоятельное выполнение курсовой работы объем часов, (10 ч. по очной и заочной формам обучения), используется для самостоятельной работы обучающихся (выполнение и оформление курсовой работы). Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и её защитой автором.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч.- по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Учебно-методическое обеспечение*	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	Медико-биологические аспекты разработки продукции детского питания.	4(10)	2, 3,4,5,9	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2.	Потребности детей в макро-, микронутриентах и энергии.	4(10)	2,3,4,5,6,14	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
3.	Колбасные изделия для детского питания. Пюре и нектары из полуфабрикатов	8(24)	1,3,4,5,6,9,11	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к

	тропических плодов. Компоты. Мясоовощные и плодоовощные крупноизмельченные консервы и консервы, нарезанные кусочками. Продукты детского питания на основе зерновых.			сдаче экзамена
4.	Лечебно- профилактические и лечебные продукты из плодов и овощей	6(14)	1,3,4,5,17	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
5.	Требования к предприятиям, производящим консервы для детского питания на плодоовощной основе	4(14)	1,2,3,7,8,9	Подготовка к балльно- рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
6.	Выполнение курсовой работы	10(10)		Защита курсовой работы
7.	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)	1,2,3,4,5,6, 9,11,13,16,17	Сдача экзамена
Итого		63 (86)		

*Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Современное состояние и перспективы развития производства продукции детского питания	ПК-1 ПК-2	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к лабораторным занятиям и
	Специализированное питание детей первого года жизни.		

	Технология производства продукции детского питания для различных возрастных групп (10 час)		их защита.
2.	Технология производства продукции детского питания для различных возрастных групп. (10 часа)	ПК-1 ПК-2	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты), подготовка к лабораторным занятиям и их защита.
	Лечебно-профилактические и лечебные продукты для питания детей		
	Технохимический и микробиологический контроль производства продукции для детского питания		

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется два блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 30 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям, при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

25-30баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех задании, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

15-24баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 15 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами

достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умении и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Рабочей программой дисциплины «Технология производства продукции для детского питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления

ПК-2 Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации

В процессе освоения образовательной программы компетенции ПК-1, ПК-2 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и государственной итоговой аттестации.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-1	Б1.В.02.02 Цифровая экономика в общественном питании Б1.В.01.01 Структурно-реологические свойства пищевых продуктов Б1.В.ДВ.01.01 Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства продукции для детского питания ФТД.01 Нутрициология в индустрии питания Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	1
	Б1.О.09 Высокотехнологичные производства продуктов питания	2
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-2	ФТД.01 Нутрициология в индустрии питания Б1.В.ДВ.01.01 Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства продукции для детского питания Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	1
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	2
	Б1.В.02.03 Инновации в организации производства и обслуживания	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – экзамен.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить его «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов, то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр, составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ПК} . 1.Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей (первый этап)	Знать: современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания	Не знает современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания	Частично знает современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания	Достаточно знает современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания	Знает на достаточно высоком уровне современную информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания
	Уметь: анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Способен анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания	Умеет на высоком уровне анализировать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях производства продукции для детского питания
	Владеть: навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях	Не владеет навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях	Не в полной мере владеет навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях	Владеет навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях	Владеет на высоком уровне навыками сбора и анализа информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях

	технологиях производства продукции для детского питания	производства продукции для детского питания	технологиях производства продукции для детского питания	производства продукции для детского питания	технологиях производства продукции для детского питания
ИД-2 _{ПК-1} . Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг (первый этап)	Знать: режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Не знает режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Частично знает режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Достаточно знает режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Знает на достаточно высоком уровне режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг
	Уметь: совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Способен совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Умеет на высоком уровне совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг
	Владеть: навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Не владеет навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Удовлетворительно владеет навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Владеет навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг	Владеет на высоком уровне навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции для детского питания и процесса оказания услуг
ИД-1 _{ПК-2} . Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия (первый этап)	Знать: методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Не знает методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Частично знает методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Знает методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания

	Уметь: разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия	Не умеет разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия	На высоком уровне умеет разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия
	Владеть: навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Не владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Удовлетворительно владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Владеет на высоком уровне навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия
ИД-2 _{ПК-2} . Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания (первый этап)	Знать: методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Не знает методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Частично знает методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Знает методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Знает на достаточно высоком уровне методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
	Уметь: апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Не умеет апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На достаточно хорошем уровне умеет апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	На высоком уровне умеет апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания

	Владеть: навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Не владеет навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Удовлетворительно владеет навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Владеет навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Владеет на высоком уровне навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
--	---	--	---	---	---

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На экзамене студент может получить **20-40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1пк-1, ИД-2пк-1, ИД-1пк-2, ИД-2пк-2, в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика курсовых работ

1. Разработка рационов питания для детей различных возрастных групп

7.3.2 Тесты для текущего и промежуточного контроля обучающихся

- 1.Какова доля (в %) специализированных продуктов для полифункционального питания

детей с различными патологиями в общем количестве продуктов питания для детей?

а) 20

б) 30

в) 10

2. Какова доля (в %) детей, проживающих в зонах повышенной и экстремальной экологической опасности

а) 25

б) 15

в) 30

3. На сколько в среднем (в %) по стране отмечено превышение нормативов загрязнения зерновых продуктов канцерогенами?

а) 5

б) 10

в) 15

4. На сколько в среднем (в %) по стране отмечено превышение нормативов загрязнения мясных продуктов канцерогенами?

а) 13

б) 8

в) 20

5. На сколько в среднем (в %) по стране отмечено превышение нормативов загрязнения рыбных продуктов канцерогенами?

а) 30

б) 10

в) 15

6. Какое питание называется сбалансированным?

а) составленное с учётом физиологических потребностей организма возраста, пола, веса, состояния здоровья

б) распределённое по времени суток, калорийности и количеству пищи

в) которое назначается в лечебных целях при конкретном заболевании

с) направленное на лечение дефицита витаминов

7. Назовите процессы, характерные для обмена веществ и энергии

а) потребление, превращение, использование, накопление, потеря веществ и энергии

б) поступление микроэлементов в организм

в) выведение из организма непереваренных остатков

г) накопление полезных микроэлементов

8. В чём заключается процесс ассимиляции?

а) в накоплении полезных веществ и энергии в организме

б) в расходе полезных веществ и энергии в организме

в) в накоплении и расходе полезных веществ в организме

г) в расходе энергии в организме

9. Что такое пищеварение?

а) ферментное расщепление крупных органических соединений на более мелкие

б) получение и использование полезных микроэлементов, полученных из пищи

в) химическое расщепление органических соединений на ряд неорганических

г) механическое раздробление пищи на мелкие фрагменты

10. Что не способствует правильной усвояемости пищи?

а) отсутствие постоянного режима приёма пищи

б) ярко выраженный аромат

в) кулинарная обработка

г) вкусовые свойства

11. Назовите процессы, на которые расходуется энергия основного обмена

а) теплообмен и функционирование внутренних органов

дыхание и теплообмен

б) физическая нагрузка

в) функционирование внутренних органов, теплообмен, физическая нагрузка

12. Назовите основные пищевые вещества

а) белки, жиры, углеводы

б) белки, полезные микроэлементы, жидкость, витамины

в) полезные микроэлементы, жидкость, витамины

г) витамины, полезные микроэлементы

13. Назовите основную функцию углеводов

а) обеспечение организма энергией

б) создание биологически важных соединений

в) восполнение дефицита витаминов

г) улучшение кислородного обмена

14. В чём заключается процесс диссимиляции?

а) в расходе полезных микроэлементов организмом

б) в накоплении полезных микроэлементов и энергии в организме

в) в расходе полезных микроэлементов и энергии в организме

г) в накоплении полезных микроэлементов и расходе усвоенных веществ организмом

•
•
•

7.3.3 Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ый рейтинг- контроль

1. 1. Каковы основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания?
2. Каковы медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания
3. На сколько периодов и каких разделяется весь период детства?
4. Назовите основные принципы рационального питания детей.
5. 5. Какова потребность в белках растущего организма?
6. 6. Какова потребность в жирах растущего организма?
7. Какова потребность в углеводах растущего организма?
8. Влияние минеральных веществ на развитие организма ребенка.
9. Какова потребность в витаминах растущего организма?
10. В каком соотношении должны находиться белки и жиры в пище детей первого года жизни?
11. Охарактеризуйте питание детей первых месяцев жизни.
12. 12. Какими правилами кормления следует руководствоваться при смешанном вскармливании?
13. 13. Охарактеризуйте искусственное вскармливание детей первых 4 месяцев жизни?
14. 14. Охарактеризуйте искусственное вскармливание детей старше 4 месяцев.
15. 15. Каковы различия белкового состава женского и коровьего молока?
16. 16. Каковы различия жирового состава женского и коровьего молока?
17. 17. Чем отличаются фосфолипиды женского и коровьего молока?
18. Каковы различия витаминного состава женского и коровьего молока?
19. Каковы различия минерального состава женского и коровьего молока?
20. В каком молоке содержание олигосахаридов – стимуляторов развития бифидобактерий больше?
21. Пути адаптации коровьего молока к женскому.

25. На каких принципах основывается процесс создания молочных смесей, адаптированных к женскому молоку для смешанного и искусственного вскармливания детей?
26. Как можно классифицировать жидкие молочные продукты детского питания?
27. Какие жидкие смеси рекомендуются для питания детей от рождения до 2,3-х мес. и от 3-х мес. до 1 года?
28. В чём сущность технологии стерилизованных сладких смесей? Какие основные операции включает технологический процесс производства этой продукции?
29. Назовите режимы стерилизации при производстве жидких смесей?
30. Какие компоненты вносят в продукты детского питания для корректировки их углеводного состава?
31. В чём заключается технология сывороточно-белковых концентратов? Какова цель их применения при производстве детских молочных продуктов?
32. Какие витамины применяют в производстве продуктов детского питания?
33. Каково назначение применяемых в производстве детских молочных продуктов минеральных веществ? Что они из себя представляют?
34. Технологическая схема производства стерилизованных смесей «Малыш» и «Малютка».
35. Какие биологически активные вещества накапливаются в кисломолочных смесях в процессе жизнедеятельности микроорганизмов закваски?
36. Какова роль кисломолочных смесей в питании детей?
37. С какой целью проводят специальный подбор заквасочной микрофлоры?
38. В какой жидкий молочный продукт вводят аминокислоту L-цистин и комплекс витаминов С и Р?
39. Технологический процесс производства ацидофильных смесей «Малыш» и «Малютка».
40. Закваски и бактериальные препараты, используемые при производстве детских молочных продуктов.
41. Ассортимент детского кефира. Технологический процесс производства.
42. Технология детских творожных продуктов.
43. Как готовится сухая молочная основа? Для чего и как вводят в молочные смеси цитраты калия и натрия?
44. Назовите особенности нормализации молока при производстве сухих молочных продуктов.
45. Какие режимы сгущения и сушки применяют при производстве сухих молочных смесей?
46. В чём заключаются особенности смешивания компонентов, расфасовки и упаковки сухих молочных продуктов?
47. Какие жиры включают в состав молочных смесей?
48. Для чего вводят в состав смеси декстринмальтозу?
49. Сухие смеси «Малютка» и «Малыш» (характеристика, технологическая схема производства)
50. Какова цель введения в состав сухой смеси «Малыш» муки и толокна?
51. Какова роль солодового экстракта, вносимого в состав смеси «Малютка»?
52. Сухое молоко «Виталакт»⁵ (характеристика продукта, технология, технологическая схема производства)
53. Сухое гуманизированное молоко «Ладушка» (характеристика продукта, технологическая схема производства)
54. Продукт сухой обогащенный «Бифилак»
55. Характеристика сухих ацидофильных смесей.
56. Какие полифункциональные добавки используют при выработке продуктов детского питания?
57. Перечислите основные виды операции при переработке плодоовощного сырья?

58. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе?
59. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе?
60. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе.
61. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе?
62. Расскажите о технологии производства овощных и мясоовощных консервов детского питания?
63. Технология продуктов детского питания профилактического назначения.
64. Технология продуктов детского питания лечебного назначения.
65. Назовите специальные лечебные продукты детского питания.
66. Дайте характеристику молочным сухим смесям «Энпиты».
67. Какие компоненты входят в состав молочной смеси «Энпит противонаемический»?
68. Каково назначение сухих низколактозных смесей?
69. Какие операции включает технологический процесс производства кисломолочных безлактозных смесей?
70. Какое молоко входит в состав сухого молочного продукта «Кабомил»?
71. Для питания каких детей предназначен сухой молочный продукт «Инпитан»?
72. Из каких операций состоит технологический процесс производства сухих молочных биологически активных добавок?

2-ой рейтинг контроль

1. Назовите ассортимент рыбных консервов для детского питания.
2. Какие виды рыб используют для производства консервов? Как подготавливают рыбу?
3. С какого возраста вводят в рацион питания рыбную продукцию?
4. Какие добавки входят в состав рыбных консервов?
5. Каким образом проводят гомогенизацию рыбных консервов?
6. Как подготавливают мясное сырье для производства мясных консервов?
7. Отличительные особенности производства крупноизмельченных и пюреобразных мясных консервов.
8. Какие колбасные изделия вырабатывают для детей дошкольного и школьного возраста?
9. Какие виды мясных консервов производят зарубежные фирмы и компании?
10. Как подготавливают плоды и ягоды для детских консервов?
11. Технологический процесс приготовления пюре для всех видов консервов.
12. Назовите ассортимент пюреобразных консервов из тропических плодов.
13. Перечислите виды консервов «Белжиком».
14. В чем заключается технология производства этих консервов?
15. Какие мясные консервы вырабатываются для детей первого года жизни с пищевой сенсibilизацией?
16. Для профилактики и лечения какого заболевания у детей разработан продукт «Гемалад»?
17. Какой вид тепловой обработки ромштекса «Диетического» рекомендуется использовать для школьников с заболеваниями ЖКТ?
18. Чем заменяют часть мяса в котлетах «Низкокалорийных» для снижения энергетической ценности?
19. С какой целью добавляют в овощные соки низкоэтерифицированный пектин?
20. Что добавляют в кисель яблочный для обогащения пищевыми волокнами?
21. Назовите основные задачи теххимического контроля.
22. Как осуществляют теххимический контроль молока и сливок?

23. По каким показателям оценивают качество компонентов при проведении технoхимического контроля?
24. Что входит в задачи микробиологического контроля?¹⁵
25. Какие группы микроорганизмов определяют при контроле микробиологического качества и безопасности продуктов детского питания?
26. Сертификация продуктов детского питания.

7.3.4 Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.
2. Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания.
3. Роль питания в развитии детского организма.
4. Принципы детского питания.
5. Потребности детей в макро-, микронутриентах и энергии.
6. Вскармливание новорожденных детей.
7. Питание детей первых месяцев жизни.
8. Вскармливание детей старше 4 месяцев.
9. Искусственное вскармливание детей первых 4 месяцев жизни.
10. Искусственное вскармливание детей старше 4 месяцев
11. Технология производства и ассортимент продуктов детского питания профилактического назначения.
12. Классификация жидких молочных продуктов детского питания. Требования к качеству.
13. Технология производства, ассортимент пастообразных молочных продуктов.
14. Технология производства, ассортимент сухих молочных смесей. Требования к качеству.
15. Мясные консервы для питания детей раннего возраста
16. Мясные консервы для детей дошкольного и школьного возраста.
17. Колбасные изделия для детского питания.
18. Гомогенизированные кулинарные изделия.
19. Мясные полуфабрикаты для детского питания.
20. Технология производства, ассортимент продуктов детского питания на рыбной основе. Требования к качеству.
21. Технология производства, ассортимент продуктов детского питания на крупяной основе. Требования к качеству.
22. Технология производства, ассортимент продуктов детского питания на плодоовощной основе. Требования к качеству.
23. Технология производства, ассортимент продуктов детского питания на творожной основе. Требования к качеству.
24. Производство плодоовощных консервов детского питания на крупяной основе.
25. Плодовые и ягодные пюреобразные консервы.
26. Пюреобразные фруктовые кремы и десерты.
27. Пюре и нектары из полуфабрикатов тропических плодов.
28. Фруктовые соки.
29. Компоты.
30. Пюреобразные овощные и мясоовощные консервы.
31. Мясоовощные и плодоовощные крупноизмельченные консервы и консервы, нарезанные кусочками.
32. Овощные соки.
33. Продукты детского питания на основе зерновых.
34. Молочные продукты для лечебного и диетического питания детей раннего возраста.
35. Мясные продукты для лечебного и диетического питания.
36. Лечебно-профилактические и лечебные продукты из плодов и овощей
37. Использование бифидобактерий при производстве продуктов детского питания их роль в питании детей.
38. Технохимический и микробиологический контроль производства продуктов детского

питания.

39.Контроль качества сырья. Контроль технологических процессов производства продуктов детского питания.

40..Контроль микробиологического качества и безопасности продуктов детского питания.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Балльно - рейтинговая система требует четких правил ее проведения, причем эти правила должны быть, хорошо известны обучающимся . Это достигается ознакомлением каждого обучающегося с вышеуказанными положениями.

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. — ISBN 978-5-507-45083-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284105>

2. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133423>

3. Продукты питания функционального назначения : учебное пособие / составитель О. Г. Комкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 142 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148561>

4. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103149>

Дополнительная литература:

5.Бакуменко, О. Е.Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп: научные основы и технологии: научное издание / О. Е. Бакуменко. – М. : ДеЛи плюс, 2013. – 287 с.

6.Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента: практическое руководство : руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. — 2-е изд. (эл.). — Москва : Лаборатория знаний, 2015. — 443 с. — ISBN 978-5-9963-2637-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/66222>

9.Дусаева, Х. Технология продуктов питания для детей / Х. Дусаева - Оренбург : ОГУ,

2013. - 117 с.[Электронный ресурс]. -RL: <http://biblioclub.ru>

10. Касьянов, Г.И. Технология продуктов детского питания: учебник / Г.И. Касьянов. – М.: Академия, 2003. – 224 с.

11. Кузнецов, В. В. Справочник технолога молочного производства . Т.6. Технология детских молочных продуктов: справочное издание / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. - СПб : Гиорд, 2005. - 512 с

12. Магомедов, М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212171>

13. Попова, Н.В. Технология продуктов детского питания: учебное пособие / Н.В. Попова, А.Ю. Просеков, Л.Т. Серпунина. – М.: ДеЛи, 2009. – 472 с

14. Рязанова, Л. М. Товароведение продуктов детского питания: учебное пособие для вузов / Л. М. Рязанова, М. А. Николаева. - М : ОМЕГА-Л, 2003. - 144 с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи, 2011. – 544 с.

16. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов детского питания. Технологическая тетрадь: учебное пособие / Н.А. Тихомирова. – М.: ДеЛи, 2012. – 232 с.

17. Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учебное пособие для студ. вузов / Н. А. Тихомирова. - СПб : Троицкий мост, 2010. - 448 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».**
Общеобразовательные предметы»
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения

непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам (см. методические указания к выполнению лабораторной работы по курсу «Кормопроизводство и луговодство»). Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **15** (за две точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Наиболее важным моментом самостоятельной работы является выполнение курсовой работы. Каждый студент очной формы обучения на первых занятиях получает индивидуальное задание по выполнению курсовой работы. Преподаватель на том же занятии знакомит студентов с методическими указаниями по их выполнению и назначает дни консультаций. К каждой теме курсовой работы рекомендуется примерный перечень

вопросов, список необходимой литературы. Необходимо изучить литературу, рекомендуемую для выполнения курсовой работы. Чтобы полнее раскрыть тему, студенту следует выявить дополнительные источники и материалы. При написании курсовой работы необходимо ознакомиться с публикациями по теме, опубликованными в журналах.

Необходимо изложить собственные соображения по существу излагаемых вопросов, внести свои предложения. Общие положения должны быть подкреплены и пояснены конкретными примерами. Излагаемый материал при необходимости следует проиллюстрировать таблицами, схемами, диаграммами и т.д.

Готовые работы регистрируются на кафедре, после чего они проверяются на правильность выполнения руководителем, который допускает (не допускает) автора к публичной защите.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Технология производства продукции для детского питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается защитой курсовой работы и экзаменом.

11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

Антиплагиат. ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Проведение занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций,	Учебная аудитория 309	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HPLaserJetProM 1132 с выходом в

	текущего контроля и промежуточной аттестации.		Интернет, проектор ViewSonicDLP 3000Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2.	Проведение лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория 111	<p>Учебная мебель: столы – 12, стулья – 48.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>пароконвектомат «Rational» - 1 шт., пароконвектомат TECNOEKAEVOLUTIONEKF 711 TC – 1 шт., плита индукционная «ИПП-410145» - 1 шт., печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход» - 1 шт., машина тестомесильная МТ-30 – 1 шт., машина тестораскаточная МРТ-1–1 шт., вакуумный упаковщик камерный настольный INDOKOR 350 MS – 1 шт., миксер планетарный KITCHENAIDPROFESSIONAL – 1 шт., рогаляковая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход» – 1 шт., картофелеочистительная машина FAMAFP102 – 1 шт., шкаф шоковой заморозки ICEMATICST/18 – 1 шт., шкаф холодильный «PolairCM 110-S» – 3 шт., шкаф морозильный «TefcoldUF 200» – 2 шт., овощерезка «Robotcoupe» – 1 шт., весы электрические порционные «CASAD 10» – 3 шт., электрокипятильник – 2 шт., водонагреватель «Tthermex» – 1 шт., мясорубка «SirmanTS-12E» – 2 шт., линия раздачи «Аста», столы производственные – 8 шт., машина посудомоечная купольного типа АВАТ МПК-700 К-0,1 – 1 шт., столы с моечной ванной – 2 шт., ванны моечные ВМ-41/430 – 4 шт., стеллажи производственные – 4 шт., кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.</p>
3.	Самостоятельная работа	<p>Учебная аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт. Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / IntelHDGraphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.</p>

			Принтер Canon LBP-2900B – 1 шт. 19.05.2020 г. сроком на 1 год
--	--	--	--