

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.07 СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО
ПИТАНИЯ**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

**Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного
питания**

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

подготовить магистров, владеющих глубокими научными знаниями в области производства продуктов детского питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.07 Современные аспекты производства продуктов детского питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Современные аспекты производства продуктов детского питания» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-3	Физиология питания

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-3	Технология продуктов питания специализированного назначения Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса	ПК-3.1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом	<i>Знать:</i> - теоретические основы организации технологического процесса производства продуктов детского питания - санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации процесса производства на предприятиях, выпускающих продукты детского питания <i>Уметь:</i> - разрабатывать ассортимент продукции детского питания - эффективно использовать

		сырье, оборудование для осуществления технологических процессов -анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества <i>Владеть:</i> - навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, используемых при изготовлении продукции детского питания -навыками организации питания детей дошкольного и школьного возрастов
--	--	--

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.07 Современные аспекты производства продуктов детского питания составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №2	
			КР	СР
Лекции (Л)	14		14	
Лабораторные работы (ЛР)	28		28	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары (С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		100		100
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	44	100	44	100

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	Индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	Подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.	2	4	8					10	15		ПК-3 .1
Тема 2. Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп	2	4	8					10	15		ПК-3 .1
Тема 3. Полифункциональные добавки для производства детских продуктов	2	4	6					10	12		ПК-3 .1
Тема 4. Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания	2	2	6					10	18		ПК-3 .1
Контактная работа	2	14	28							2	x
Самостоятельная работа	2							40	60		x
Объем дисциплины в семестре	2	14	28					40	60	2	x
Всего по дисциплине		14	28					40	60	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено учебным планом

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименование темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.	Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе	10
2	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп	Особенности пищеварительной системы у детей от 1 года до 3 лет. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе	10
3	Полифункциональные добавки для производства детских продуктов	Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе. Особенности технологий приготовления кулинарных блюд, напитков и изделий для лечебно-профилактического питания детей	10
4	Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания	Рецептуры оригинальных лечебно-профилактических продуктов на основе сырья мясной промышленности	10
Всего			40

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Александровский, С. А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие / С. А. Александровский. — Казань : КНИТУ, 2012. — 132 с. (ЭБС «Лань»)

2. Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания»: учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 272 с. (ЭБС «Лань»)

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 64 с. (ЭБС «Лань»)

2. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. (ЭБС «Лань»)

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

- тематическое содержание дисциплины;

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

Разделочные доски, ножи, весы, посуда для уваривания, плиты электрические.

7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант +
2. Гарант .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

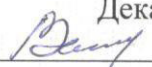
Доцент, к.с/х.н.  Цинцадзе О.Е.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.01.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств

 Васильев И.В.