Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.В.ОД.3 Технология продуктов детского питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы
Программа академического бакалавриата

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2016

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 4 от "6" ноября 20 15 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра пищевой биотехнологии _____ В.П. Попов
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:

Доцент _____ Х.Б. Дусаева
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ В.П. Попов
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
_____ Н.Н. Грицай
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Дусаева Х.Б, 2016
© ОГУ, 2016

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель (цели) освоения дисциплины: формирование теоретических знаний и практических навыков в области использования сырья растительного и животного происхождения при производстве продуктов детского питания, изучение технологии продуктов детского питания.

Задачи:

- обучение теоретическим и практическим основам в области производства продуктов для детей различных возрастных групп;
- знание технологических процессов производства продуктов питания для детей на мясной, молочной, рыбной, плодоовощной, ягодной, крупяной основах;
- умение проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для детского питания;
- приобретение навыков поиска, хранения, обработки, анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.19 Физиология питания, Б.1.Б.24 Пищевая микробиология, Б.1.Б.25 Пищевая химия, Б.1.В.ОД.1 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Б.1.В.ОД.2 Биологически активные и пищевые добавки*

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ДВ.3.2 Технология и организация сервиса в ресторанах общего назначения, Б.1.В.ДВ.7.1 Технология мясных и молочных продуктов для детского питания, Б.1.В.ДВ.8.1 Технология плодоовощных продуктов для детского питания, Б.1.В.ДВ.9.1 Технология зерномучных продуктов для детского питания, Б.1.В.ДВ.10.1 Технология продуктов длительного хранения для детского питания*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в области технологии продуктов детского питания **Уметь:** осуществлять поиск, хранение, проводить обработку и анализ информации производства различных продуктов, предназначенных для детского питания из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий **Владеть:** навыками, способностью осуществлять поиск, хранение, обработку, анализ информации в области технологии продуктов детского питания из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
Знать: основы стандартных методов исследования продуктов детского питания **Уметь:** проводить исследования, анализировать результаты экспериментов в области производства продуктов детского питания **Владеть:** способностью проводить исследования по заданной мето-	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
дике и анализировать результаты экспериментов	

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**144**	**144**
Контактная работа:	**35,25**	**35,25**
Лекции (Л)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	16	16
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация (экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: *- самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий;* *- подготовка к лабораторным занятиям;* *- подготовка к рубежному контролю;* *- выполнение индивидуального творческого задания)*	**108,75**	**108,75**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**экзамен**	

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы производства продуктов детского питания	8	2	-	-	6
2	Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания	16	2	-	4	10
3	Молоко - основное сырье, используемое в производстве продуктов для детского питания	14	2	-	4	8
4	Основные виды обработки сырья, используемые при производстве продуктов детского питания	15	1	-	4	10
5	Технология мясных консервов для детского питания	12	2	-	-	10
6	Технология рыбных консервов для детского питания	12	2	-	-	10
7	Технология энтеральных продуктов питания для детей	12	2	-	-	10
8	Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания	10	2	-	-	8
9	Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод	16	2	-	4	10

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
10	Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания	29	1	-	-	28
	Итого:	144	18	-	16	110
	Всего:	144	18	-	16	110

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел № 1 Основы производства продуктов детского питания *Общие сведения о питании детей. Основные направления совершенствования технологии продуктов, предназначенных для детского питания. Основные принципы детского питания. Особенности питания детей до года. Основная роль питательных веществ в питании детей. Основы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных в области технологии продуктов детского питания.*

Раздел № 2 Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания *Сырье животного происхождения, используемые в производстве продуктов детского питания. Сырье растительного происхождения. Крупы и другие ингредиенты, используемые в производстве продуктов детского питания.*

Раздел № 3 Молоко - основное сырье, используемое в производстве продуктов для детского питания *Роль молока в питании детей. Сравнительная характеристика грудного женского и коровьего молока. Основные принципы заменителей грудного молока. Иммунологическое значение грудного женского молока.*

Раздел № 4 Основные виды обработки сырья, используемые при производстве продуктов детского питания *Основные виды тепловой обработки. Механическая обработка сырья. Ассортимент консервированных продуктов для детского питания. Основы стандартных методов исследования продуктов детского питания.*

Раздел № 5 Технология мясных консервов для детского питания *Технология гомогенизированных мясных консервов, предназначенных для детского питания. Технология пюреобразных мясных консервов. Технология крупноизмельченных мясных консервов для детского питания. Технология мясных колбас для детского питания.*

Раздел № 6 Технология рыбных консервов для детского питания *Ассортимент рыбных консервов для детского питания. Технология гомогенизированных рыбных консервов. Технология пюреобразных рыбных консервов.*

Раздел № 7 Технология энтеральных продуктов питания для детей *Классификация энтеральных продуктов (энпитов). Технология энтеральных продуктов питания для детей. Технология низколактозных смесей для детей. Технология безлактозных смесей, используемых в питании детей.*

Раздел № 8 Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания *Классификация лечебно-профилактических консервов для детского питания. Технология лечебно-профилактических консервов для детей.*

Раздел № 9 Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод *Ассортимент продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод. Основные требования, предъявляемые к овощам, фруктам, ягодам. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод.*

Раздел № 10 Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания *Технологический контроль производства продуктов детского питания. Микробиологический контроль производства продуктов детского питания. Общие гигиенические требования к продуктам детского питания. Государственные программы, связанные с детским питанием, реализуемые в настоящее время в Российской Федерации.*

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	2	Исследование влияния тепловой обработки овощного сырья на извлечение растворимых веществ	2
2	2	Анализ качества макаронных изделий в детском питании	2
3	3	Оценка качества молока и кисломолочной продукции	2
4	3	Анализ качества мороженого	2
5	4	Исследование накопления редуцирующих сахаров при термической обработке овощей	2
6	4	Особенности производства функциональных напитков	2
7	9	Анализ продуктов переработки фруктов и ягод	4
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Дусаева, Х.Б Технология продуктов питания для детей [Текст]: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организации общественного питания / Х. Б. Дусаева. - Оренбург: Университет, 2014. - 117 с. - ISBN 978-5-4417-0395-6.

- Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / под ред. А.Т. Ратушного. – Электрон. текстовые данные. - Изд-во «Дашков и Ко », 2016. – 336 с. - ISBN 978-5-394-02466-5 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=519492.

- Сажинов, Г.Ю. Технологии и системы контроля качества, применяемые при производстве продуктов детского питания / Г.Ю. Сажинов. - Изд.: ДеЛи – 2002 .- 734 с.

5.2 Дополнительная литература

- Касьянов, Г. И. Технология продуктов для детского питания [Текст] / Г. И. Касьянов, В. А. Ломачинский, А. Н. Самсонова. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 256 с. - ISBN 5-241-00065-8

- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – Электрон. текстовые данные. - 3-е изд., испр. И доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 336 с. - ISBN 978-5-16-100390-9. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=367398.

- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под. ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905.

- Богатова, О.В. Материальный баланс при производстве мясных консервов (Технологические расчеты): метод. указания/О.В. Богатова, С.В. Стадникова, Г.М. Топурия. – Оренбург. - ОГУ, 2012. - 35 с.

– Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания [Текст]: учебное пособие / С. Б. Юдина. – М.: ДеЛи Принт, 2008. – 280 с. - ISBN 978-5- 94343-155-5.

– Справочник технолога молочного производства. Т 6. Технология детских молочных продуктов [Текст]: технология и рецептура / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. – СПб.: Гиорд, 2005. - ISBN 5-901065-96-4.

- Шабурова, Г.В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Электрон. текстовые данные. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=494735

- Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. А. Кутырев, Е. В. Сысоева. - Электрон. текстовые данные. - М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2012. - 84 с. - ISBN 978-5-7882-1308-8. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=258411

5.3 Периодические издания

- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2016.
- Достижения науки и техники АПК: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2016.
- Пищевая промышленность»: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2016.

5.4 Интернет-ресурсы

- http://www.pitportal.ru/- сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.
- http://www.cntd.ru/ - официальный сайт сети центров нормативно-технической документации «ТехЭксперт». Интернет-ресурс, позволяющая, работать с СанПиН, ГОСТ и другой нормативной документацией.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
- Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории, оснащенные комплектами ученической мебели, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (оборудование для презентации MS POWER POINT 2007, компьютер).

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории кафедры (ауд. 3105, 3215), оснащенные необходимым для выполнения работ оборудованием, посудой и материалами. При освоении дисциплины используется следующее лабораторное оборудование:

- весы электронные лабораторные ACOM JW-300 ГР;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2М;
- термостат ТС-1/80 СПУ;
- весы аналитические Pioneer;
- шкаф сушильный с модулем управления LOIP LF TS87B;
- центрифуга «Элекон»;
- pH- метр.

Для самостоятельной работы обучающихся используется компьютерный класс, оснащенный компьютерной техникой, подключенной к сети «Интернет» (ауд. 3122), и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ОГУ.

К рабочей программе прилагаются:

- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

«Б.1.В.ОД.3 Технология продуктов детского питания»

Направление подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*
код и наименование

Направленность: *Общий профиль*

Год набора 2016

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2018/2019 учебный год рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 10 от "29" августа 20 18 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра пищевой биотехнологии _____ В.П. Попов
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ
_____ Н.Н. Грицай
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

Уполномоченный по качеству факультета (института)
_____ Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи* *дата*

В рабочую программу вносятся следующие дополнения и изменения:

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

- Дусаева, Х.Б. Технология продуктов детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Х. Б. Дусаева, А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева. - Электрон. текстовые данные. - Оренбургский гос. ун-т. - Оренбург: ОГУ, 2018. - 148 с. - ISBN 978-5-7410-2174-3. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/83947_20181005.pdf
- Сажинов, Г.Ю. Технологии и системы контроля качества, применяемые при производстве продуктов детского питания / Г.Ю. Сажинов. - Изд.: ДеЛи – 2002 .- 734 с.

5.2 Дополнительная литература

- Касьянов, Г. И. Технология продуктов для детского питания [Текст] / Г. И. Касьянов, В. А. Ломачинский, А. Н. Самсонова. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 256 с. - ISBN 5-241-00065-8
- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – Электрон. текстовые данные. - 3-е изд., испр. И доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 336 с. - ISBN 978-5-16-100390-9. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=367398.
- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под. ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. тексто-

вые данные. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905.

- Богатова, О.В. Материальный баланс при производстве мясных консервов (Технологические расчеты): метод. указания/О.В. Богатова, С.В. Стадникова, Г.М. Топурия. – Оренбург. - ОГУ, 2012. - 35 с.

– Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания [Текст]: учебное пособие / С. Б. Юдина. – М.: ДеЛи Принт, 2008. – 280 с. - ISBN 978-5- 94343-155-5.

– Справочник технолога молочного производства. Т 6. Технология детских молочных продуктов [Текст]: технология и рецептура / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. – СПб.: Гиорд, 2005. - ISBN 5-901065-96-4.

- Шабурова, Г.В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Электрон. текстовые данные. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=494735

- Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г. А. Кутырев, Е. В. Сысоева. - Электрон. текстовые данные. - М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2012. - 84 с. - ISBN 978-5-7882-1308-8. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=258411

- Дусаева, Х.Б Технология продуктов питания для детей [Текст]: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организации общественного питания / Х. Б. Дусаева. - Оренбург: Университет, 2014. - 117 с. - ISBN 978-5-4417-0395-6.

5.3 Периодические издания

- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2018.
- Достижения науки и техники АПК: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2018.
- Молочная промышленность: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2018.
- Мясная индустрия: журнал. - М.: Агентство "Роспечать", 2018.

5.4 Интернет-ресурсы

- http://www.pitportal.ru/- сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.
- http://www.cntd.ru/ - официальный сайт сети центров нормативно-технической документации «ТехЭксперт». Интернет-ресурс, позволяющая, работать с СанПиН, ГОСТ и другой нормативной документацией.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
- Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).