

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 21.04.2023 01:07:13  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07401e1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н. И. Вавилова»

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП  
/Попова О.М./  
« 27 » августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

и.о. декана факультета ВМПиб  
/Лукьяненко А.В./  
« 28 » августа 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	Продукты растительного происхождения в детском питании
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	очная

Разработчик: профессор Садыгова М.К.

*Садыгова*  
(подпись)

Саратов 2019

## 1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Продукты растительного происхождения в детском питании» является формирование у обучающихся знаний и навыков по технологии продуктов для детского питания из растительного сырья в зависимости от возраста и развития ребенка.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья дисциплина «Продукты растительного происхождения в детском питании» относится в вариативной части дисциплин по выбору Блока 1.

Дисциплина базируется на знаниях и полученных навыках у студентов, сформированных при изучении дисциплин: «Введение в технологию продуктов питания», «Пищевая химия», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология макаронных изделий», «Технология мучных кондитерских изделий».

Дисциплина «Продукты растительного происхождения в детском питании» является базовой для подготовки выпускной квалификационной работы.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6
1	ОПК – 2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	о способах и методах совершенствования технологических процессов при производстве детского питания	применять знания о методах совершенствования технологических процессов при производстве детского питания	средствами и методами совершенствования технологических процессов при производстве детского питания
2	ПК – 4	способностью применить специализированные знания в области технологии	о способах применить специализированные знания в области	применять знания в области технологии производства продуктов	средствами в области технологии производства продуктов

		производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	технологии производства продуктов питания из растительного сырья	питания растительного сырья из	питания растительного сырья из
3	ПК – 18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	современные достижения науки в технологии производства продуктов питания	<i>применять знания о современных достижениях науки в технологии производства продуктов питания</i>	<i>средствами современных достижений науки в технологии производства продуктов питания</i>

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Всего	Количество часов							
		<i>в т.ч. по семестрам</i>							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.	56,1							56,1	
<i>аудиторная работа:</i>	56							56	
лекции	18							18	
лабораторные	х							х	
практические	38							38	
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1							0,1	
<i>контроль</i>	х							х	
Самостоятельная работа	51,9							51,9	
Форма итогового контроля	3							3	
Курсовой проект (работа)	х							х	

Таблица 3

## Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная Работа			Самостоя тельная работа	Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество Часов		Количество Часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр								
1.	<b>Вводная.</b> Проблема полноценного сбалансированного питания детей – ситуация в стране и мире. Роль хлебобулочных и кондитерских изделий в питании детей и подростков.	1	Л	Т	2	2	ТК	УО
2.	<b>Принципы детского питания.</b> Потребность детей в основных питательных веществах. Химический состав и пищевая ценность продуктов.	2	Л	Т	2	2	ТК	УО
3.	Изучение НД: Технический регламент «О безопасности продуктов детского питания»	2	ПЗ	Т	4	4	ВК	ПО
4.	<b>Растительное сырьё, применяемое для производства хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания.</b> Виды сырья, применяемого для производства хлебобулочных и кондитерских изделий в детском питании. Виды нетрадиционного сырья. Требования к качеству сырья.	3,4	Л	Т	4	4	ТК	УО
5.	<b>Определение влажности</b> в сырье для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.	4	ПЗ	Т	4	4	РК	ПО
6.	<b>Технологии производства хлебобулочных изделий для детского питания из растительного сырья.</b> Требования к технологическим процессам. Режимы и параметры приготовления полуфабрикатов.	3	Л	В	2	2	ТК	УО
7.	<b>Отбор проб</b> продуктов детского питания и подготовка их к анализу. Оценка органолептических показателей качества продуктов детского питания. Определение кислотности муки, крупы и толокна для детского питания	3	ПЗ	П	4	4	ТК	ПР
8.	<b>Пробное лабораторное приготовление макаронных изделий.</b> Подбор растительного сырья в рецептуру макаронных изделий для детского питания. Оценка качества.	4	ПЗ	Т	4	4	РК	ПО
9.	<b>Технологии производства мучных кондитерских изделий для детского питания из растительного сырья.</b> Требования к технологическим процессам. Режимы и параметры приготовления полуфабрикатов..	5,6	Л	В	4	4	ТК	УО
10.	Оценка качества макаронных изделий для детского питания различных производителей (Сэмпер, Хайнц, Макфики)	5	ПЗ	Т	6	2	ТК	Д
11.	<b>Пробная лабораторная выпечка.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий для детского питания с растительными добавками. Оценка качества	6	ПЗ	Т	6	4	ТК	ПР
12.	Оценка детского печенья (Бегемотик Бонди, Хайнц)	7	ПЗ	Т	4	4	ТК	ПР

	по органолептическим и физико-химическим свойствам.							
3.	<b>Современное состояние исследований по разработке</b> рецептур и технологий мучных изделий для детского питания	8,9	Л	В	4	4	ТК	УО
4.	<b>Пробная лабораторная выпечка.</b> Приготовление сдобных хлебобулочных изделий для детского питания с растительными добавками. Оценка качества.	9	ПЗ	Т	6	3,9	РК ТР	ПО
4.	Выходной контроль	10			0,1		ВыхК	З
<b>Итого:</b>					56,1	51,9		

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ПЗ – практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация.

**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Р-реферат, Д- доклад, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Продукты растительного происхождения в детском питании» проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

Целью практических занятий является выработка практических навыков работы анализа и целесообразности применения продуктов детского питания из растительного сырья.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – выполнение практических занятий.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в вопросы к зачету.

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Теоретические и практические основы технологии детского и функционального питания. Учебное пособие <a href="https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19552315">https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19552315</a>	Т.В. Подлегаева	Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2008	1 – 6

#### **б) дополнительная литература**

№п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Авторы	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Хлебобулочные и кондитерские мучные изделия для детского питания: краткий курс лекций для студентов 4 курса Направление подготовки 260100.62 Продукты питания из растительного сырья Профиль подготовки Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий <a href="ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1864.pdf">ftp://192.168.7.252/KURS/2014/1864.pdf</a>	Ю.Ю. Фомичева	Саратов: ФГБОУ ВО "Саратовский ГАУ", 2014.	1 – 6
2	Физиологически функциональные пищевые ингредиенты для хлебобулочных и кондитерских изделий: монография <a href="http://www.gu-unpk.ru/">http://www.gu-unpk.ru/</a>	Т.В. Матвеева	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2012	1-6

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- [www.yandex](http://www.yandex) [www. bookarchive.ru](http://www.bookarchive.ru)
- [www.yandex](http://www.yandex) <http://window.edu.ru/window/>
- [www.yandex](http://www.yandex) <http://www.twirpx.com/files/food/>
- [www.yandex](http://www.yandex) <http://polpred.com>

#### **г) периодические издания**

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» - режим доступа <http://www.foodprom.ru>

2. Журнал «Хлебопродукты» - режим доступа: <http://www.foodprom.ru>

3. Журнал «Вестник КрасГАУ» - режим доступа: <http://www.kgau.ru/vestnik>

4. Журнал «Известия вузов. Пищевая технология» - режим доступа: <http://ivpt.kubstu.ru>

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации аудитория №С-206 с меловой доской, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов имеются проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеются аудитории № С-206, С-204.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № С-217, оснащенная комплектом обучающих плакатов, оборудованием для пробной выпечки изделий.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № С-219, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Аудитория с перечнем материально-технического обеспечения	Местонахождение
<b>Лекционная аудитория №207</b> , по тех. паспорту № _78_, 75,3 кв.м. <sup>2</sup> Ноутбук Lenovo G550 Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора переносной.	<b>ФГБОУ ВО "Саратовский ГАУ", Учебный комплекс №3</b>  Адрес: 410005, Россия, г. Саратов, ул. Большая Садовая 220
<b>Учебная аудитория для проведения семинарских, лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации № _С 204_</b> , по тех. паспорту № _26_, 42,9 кв.м. <sup>2</sup> Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123 Экран для проектора переносной. Лабораторное оборудование: 1.Лабораторный весы 2.Микроскоп 3.Шкаф сушильный СЭШ-3	



<p>4.Макет зерна  5.Лабораторная мельница  6.Шкаф сушильный СЭШ-3  7.Устройство для определения влажности ЭЛЕКС-7  8.Пресс макарон  9.Рефрактометр  10.Сахариметр  11.Мельница  12.Диафаноскоп  13.Водяная баня  14.Лабораторная мельница  15.Аналитические весы  16.Шкаф сушильный  17.Шкаф сушильный  18.Пурка  19.Аквадистиллятор электрический ТУ9452-158-07606036-95  20.Мок-3м  21.Измеритель деформации клейковины  22.Муфельная печь  23.Вытяжка  24.Электрическая плита  25.Пурка ПХ1  26.Шкаф расточный  27.Комбайн  28.Прибор ЭЛЕКС-7  29.Тестосбивальная машина  30.Лабораторная мельница  31.Влагомер GI410175  32.Тестомесильная машина  33.Labomix1000</p>	
<p><b>Учебно-методический кабинет для самостоятельной, научно-исследовательской работы и курсового проектирования № 332<sup>1</sup>, по тех. паспорту № _32_ , 52,8 кв.м.<sup>2</sup></b>  Ноутбук Lenovo G550  Мультимедиа проектор ViewSonic PJD5123  Экран для проектора переносной</p>	

## 8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Продукты растительного происхождения в детском питании» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями).

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлено в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Продукты растительного происхождения в детском питании».

### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины**

Методические указания по изучению дисциплины «Продукты растительного происхождения в детском питании» включают в себя\* :

1. Краткий курс лекций (приложение 3).
2. Методические указания к практическим занятиям (приложение 4).

Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов питания»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Продукты растительного происхождения в детском питании»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Продукты растительного происхождения в детском питании» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<b>ESET NOD 32</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
<b>Kaspersky Endpoint Security</b>  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Продукты растительного происхождения в детском питании» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Продукты растительного происхождения в детском питании»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Продукты растительного происхождения в детском питании» на 2019/2020 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Продукты растительного происхождения в детском питании» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

(подпись)

О.М. Попова