

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 28.04.2023 11:58:21  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПП  
*О.М. Попова*  
«18» *мая* 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМПибТ  
*О.М. Попова*  
«18» *мая* 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация (степень) выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок Обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>

Разработчик: доцент, Вольф Е.Ю.

*В*  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Саратов 2021

## 1. Цель освоения дисциплины

2. Целью освоения дисциплины «Технология и организация детского питания» является формирование навыков в области организации производства детского питания; навыков формирования рациона питания детей с учётом возрастной периодизации, навыков обеспечения качества и безопасности питания детей разного возраста.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология и организация детского питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов».

Дисциплина «Технология и организация детского питания» является базовой для выполнения выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции, представленной в табл. 1

Таблица 1

### Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК-4	«Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания»	ПК-4.2 демонстрирует умение планировать и организовывать технологический процесс производства предприятия питания	особенности организации питания детей разного возраста	планировать и организовывать технологический процесс производства для детей разного возраста при санаториях, больницах, предприятиях общественного питания	навыками составления рационов питания детей различного возраста, их приготовления и контроля над их качеством и безопасностью
			ПК-4.4 демонстрирует умение совершенствовать	свойства сырья, полуфабрикатов и	использовать технические	навыками организации

		режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами	качества готовой продукции при производстве продукции для детей различного возраста	средства для измерения основных параметров технологического процесса при производстве продукции для детей различного возраста	технологического процесса производства продукции для детей различного возраста
		ПК - 4.5 - демонстрирует умение изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	основные технологические приемы выработки продукции для детей различного возраста	разрабатывать новые рецептуры и технологии продукции для детей различного возраста	навыками работы в производственных условиях по производству продукции для детей различного возраста

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов					
	Всего	в т.ч. по курсам				
		1	2	3	4	5
Контактная работа – всего, в т.ч.	12				12	
<i>аудиторная работа:</i>	12				12	
лекции	6				6	
лабораторные	6				6	
практические						
<i>промежуточная аттестация</i>						
<i>контроль</i>	4				4	
Самостоятельная работа	92				92	
Форма итогового контроля	3				3	
Курсовой проект (работа)	x				x	

Таблица 3

#### Структура и содержание дисциплины «Технология продуктов детского питания»

№ п/п	Тема занятия.	Неделя курса	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль	
	Содержание		Вид занятия	Форма проведения	Количество часов	Количество часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
4 курс								
1.	<p><b>Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.</b> Влияние питания на жизнь и здоровье детей. Формирование у детей мотивации к здоровому питанию. Обзор мировых политик в области детской нутрициологии</p> <p><b>Особенности технологии холодных блюд, закусок и супов для детского питания</b> Особенности технологии холодных блюд и закусок для детского питания. Особенности технологии супов для детского питания. <b>Особенности технологии соусов и блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания</b> Особенности технологии соусов для детского питания. Особенности технологии блюд из овощей для детского питания. Особенности технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания</p>		Л	В	2	15	ТК	УО, Д
2.								
3.	<p><b>Технологии холодных блюд, закусок и супов для детского питания</b></p> <p><b>Технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания</b></p> <p><b>Технологии блюд из овощей для детского питания</b></p> <p><b>Технологии блюд из гидробионтов для детского питания</b></p> <p><b>Технологии блюд из мяса для детского питания</b></p>		ЛЗ	Т	4	15	ТК	УО
4.	<p><b>Особенности технологии блюд из гидробионтов, мяса, птицы и кролика для детского питания</b> Особенности технологии блюд из гидробионтов для детского питания. Особенности технологии блюд из мяса, птицы и кролика для детского питания.</p> <p><b>Особенности технологии сладких блюд, напитков, блюд из яиц и творога и мучных кулинарных изделий для детского питания.</b> Особенности технологии сладких блюд для детского питания. Особенности технологии блюд из яиц и творога для детского питания. Особенности технологии мучных кулинарных изделий для детского питания. <b>Иновационные технологии в детском питании.</b> Приоритетные направления развития сферы детского питания. Foodpairing в детском питании. Тенденции и риски. Fusioncuisine в детском питании. Тенденции и риски. Технология Cook&amp;Chill в детском питании. Тенденции и риски. Технология</p>		Л	В	2	15	ТК	УО

	SousVide в детском питании. Тенденции и риски. Foodplaiting. Перспективы применения в детском питании.Carving. Перспективы применения в детском питании							
5.	<b>Технологии блюд из птицы и кролика для детского питания Технологии сладких блюд, блюд из яиц и творога для детского питания Технологии напитков, мучных блюд и мучных и хлебобулочных изделий для детского питания Технологии блюд для диетического питания детей</b>	ЛЗ	Т	2	15	ТК	УО	
6.	<b>Организация диетического питания для детей</b> Принципы диетического питания детей. Характеристика стандартных диет. Основные принципы составления меню в диетическом питании. Оценка эффективности питания детей. <b>Принципы формирования рациона питания с учётом возрастной периодизации</b> Особенности питания детей разного возраста. Принципы формирования рациона. Технология с-витаминизации питания (инструкция). Продуктивный набор для детей разного возраста и его характеристика. <b>Основные элементы бизнес процесса организации питания детей в организованных коллективах</b> Организация производства и реализации кулинарной продукции; Организация продовольственного снабжения пищеблоков образовательных учреждений; Особенности оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях. <b>Обеспечение качества и безопасности питания в организованных детских коллективах.</b> Санитарно-гигиенические требования к организации питания в образовательных учреждениях. Организация производственного контроля в образовательных учреждениях. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на принципах НАССР в предприятиях питания образовательных учреждений. Государственный надзор и контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических нормативов.	Л	В	2		ТК	УО	
7.	<b>Выходной контроль</b>				32	ВыхК	3	
21.	Итого:			12	92			

**Примечание:**

Условные обозначения:

**Виды аудиторной работы:** Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

**Формы проведения занятий:** В – лекция-визуализация, ДИ - деловая игра, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.

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

**Форма контроля:** УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, Д – доклад, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология и организация детского питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий в сочетании 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(контролируется).

Целью лабораторных занятий является формирование практических навыков в области разработки и производства продуктов для детского питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы, так и активные - лекции визуализации.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, подготовку докладов-презентаций.

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

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб.3)
1.	Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/119617/#2</a>	Н.Д. Торопова	СПб.:Лань, 2019	1-20
2.	Физиология питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1</a>	В.М.Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	СПб.:Лань, 2018	1-20
3.	Организация питания детей и подростков: учебное пособие <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#2">https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#2</a>	М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева	СПб.:Лань, 2018	1-20
4.	Организация обслуживания в индустрии питания: учебник <a href="https://e.lanbook.com/book/123665">https://e.lanbook.com/book/123665</a>	Т.Р. Любецкая	СПб.:Лань, 2019	1-20

### б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в	Автор(ы)	Место издания,	Используется при изучении
-------	------------------------------------------------------------------------	----------	----------------	---------------------------

	библиотеке		издательство, год	разделов (из п.4, таб.3)
1.	Технология продукции общественного питания:учебник <a href="https://library.nuft.edu.ua/ebook/file/mglunec">https:// library.nuft.edu.ua &gt; ebook &gt; file &gt; mglunec</a>	А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба Г. Г. Дубцов, А. Д. Ефимов, Л. З. Шильман	СПб.: Троицкий мост, 2010	1-20
2.	Управление качеством продукции. Пищевая промышленность: учебник <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/129225/#1</a>	Н.И. Дунченко В.С. Янковская.	СПб.:Лань, 2020	1-20
3.	Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/116370/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/116370/#1</a>	Ю.А.Балджи, Ж.Ш. Адильбеков	СПб.:Лань, 2019	1-20

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

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа:  
<http://elibrary.ru>

2. Научная электронная библиотека CYBERLENINKA.RU - Режим доступа:<https://cyberleninka.ru/>

#### **г) периодические издания**

1. Журнал «Пищевая промышленность» - Режим доступа:  
<http://www.foodprom.ru/>

2. Журнал «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» - Режим доступа:<http://xn----7sbab4cbipghgw0a.xn--plai/content/zhurnal-tppp-apk>

3. Журнал «Вопросы детской диетологии» - Режим доступа:<http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly/voprosy-detskoj-dietologii/>

#### **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. Профессиональная база данных «Техэксперт». Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

7. 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.).

*программное обеспечение*

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) ПравонаиспользованиеMicrosoftDesktopEducationAllLngLic/SAPackOLVEIYAcdmcEnt. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов  Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских)	Вспомогательная



		прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правоиспользование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition 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.	Вспомогательная

### **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения лабораторных занятий и текущего контроля аудитория № С-142

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

### **8. Оценочные материалы**

Оценочные средства, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология и организация детского питания» разработаны 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 включают 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;
- вопросы для промежуточной аттестации и 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 представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология и организация детского питания».

## **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология и организация детского питания»**

Методические указания по изучению дисциплины «Технология и организация детского питания» включают в себя:

- краткий курс лекций (прил. 3);
- методические указания по выполнению лабораторных работ (прил. 4).

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов  
питания»  
«18» август 2021 года (протокол №9).*