

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»  
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП  
В.В. Палаткин  
«19» мая 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой педагогических  
практик и сервисных индустрий  
А.С. Джангазиева

«19» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Технология продукции детского питания»**

Составитель(и)	<b>Путилов Р. А., ст. преподаватель кафедры педагогических практик и сервисных индустрий; Палагина М. Ю, ассистент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий;</b>
Согласовано с работодателями:	<b>Р.К. Юлдашев, шеф-повар ООО Терракота; Н.В. Корнейченко, заведующая отделением сервисных технологий и дизайн ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»;</b>
Направление подготовки / специальность	<b>19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Квалификация (степень)	<b>бакалавр</b>
Форма обучения	<b>Очная/заочная</b>
Год приёма	<b>2025</b>
Курс	<b>4 (по очной форме)/4 (по заочной форме)</b>
Семестр(ы)	<b>7-8 (по очной форме)/7-8 (по заочной форме)</b>

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Целями освоения дисциплины «Технология продукции детского питания»** являются: сформировать у обучающихся представления о современной технологии производства продукции детского питания, а также изучить основные приемы, методы и практические навыки в процессе производства полуфабрикатов и готовой продукции для питания детей с раннего, дошкольного и школьного возраста, сформировать целостное представление о науке создания пищи для детей разного возраста.

### 1.2. Задачи освоения дисциплины:

– получение основных представлений об основных понятиях дисциплины, областях применения методов технологической обработки продукции в детском питании, о рациональном использовании сырья и обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья детей разного возраста.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

**2.1. Учебная дисциплина «Технология продукции детского питания»** относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и осваивается в 7 и 8 семестрах.

**2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами:**

– *«Технология продукции общественного питания»*

Знания:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии;
- этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции, способы кулинарной обработки;
- классификацию и ассортимент кулинарной продукции;
- процессы, формирующие качество готовой продукции;
- технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;
- требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной продукции.

Умения:

- оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- готовить широкий ассортимент кулинарной заданного качества с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;
- производить необходимые технологические расчеты;
- использовать полученные знания в практической деятельности;
- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;
- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции.

Навыки:

- владеть терминами и определениями;
- владеть навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд.

**2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:**

– *«Производственная практика»*

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);

- Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2).

**Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения**

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
УК-1	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления, аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.	- взаимосвязь различных факторов, влияющих на качество и безопасность детского питания; - основные нормативные документы, регламентирующие производство детского питания.	- анализировать информацию о детском питании; - уметь обосновывать выбор рецептуры, технологически режимов, способов контроля качества детского питания; - уметь выбирать оптимальные технологии производства, хранения и обработки детского питания с учетом требований безопасности и пищевой ценности.	- владеть навыками построения технологических схем, анализа влияния различных факторов на качество конечного продукта.
	УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по	- знание источников достоверной информации о технологиях детского питания; - нормативные	- Умение анализировать рецептуры, технологически карты, выявлять возможные	- методами поиска и внедрения улучшений в технологию производства детского питания, соблюдая при этом

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.	документы, регламентирующие производство детского питания.	ошибки и риски в технологических процессах.	все стандарты качества и безопасности.
	УК-1.3. Анализирует источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений, вырабатывает стратегию действий.	- знать принципы составления рационов детского питания, требования к качеству сырья и готовой продукции, нормы и стандарты, действующие законодательные акты, регулирующие производство и безопасность детского питания.	- уметь критически оценивать достоверность информации, определять её научную обоснованность и практическую значимость для технологии детского питания.	- Владеть навыками разработки стратегии действий на основе анализа полученной информации, планирования и решения проблем, связанных с технологией детского питания.
УК-2	УК.2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм.	- правовые нормы, регулирующие производство и обращение детского питания; - технологические процессы производства детского питания.	- определять задачи, необходимые для достижения цели, устанавливать взаимосвязи между задачами.	- применение современных методов управления проектами и производственным процессами.
	УК.2.2. Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.	- знать нормативно-правовые акты, регламентирующие производство детского питания; - знать основные виды рисков, связанных с производством детского питания.	- уметь анализировать технологические процессы производства детского питания на предмет выявления потенциальных рисков.	- владеть методами оценки рисков и управления ими в производстве детского питания; - владеть навыками составления технологических инструкций и регламентов с учетом требований безопасности.
	УК.2.3. Проектирует	- основные этапы производства	- Формулировать	- использовать современное

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения.	различных видов детского питания.	конкретную задачу проекта, определять критерии оптимальности решения.	оборудование и технологии для решения технологических задач.

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3,3 зачетных единиц (216 часов).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

**Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения**

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3,3	3,3
Объем дисциплины в академических часах	216	216
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	88.25	21.25
- занятия лекционного типа, в том числе:	29	8
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	58	12
- практическая подготовка (если предусмотрена)	4	4
- консультация (предэкзаменационная)	1	1
- промежуточная аттестация по дисциплине	0,25	0,25
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	127,75	194,75
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	зачет – 7 семестр; экзамен – 8 семестр	зачет – 7 семестр; экзамен – 8 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

**Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины**

*для очной формы обучения*

Раздел, тема дисциплины	Контактная работа, час.				СР, час.	Итого часов	Форма текущего
	Л	ПЗ	ЛР	КР			



<b>ИТОГО за семестр:</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>4</b>				<b>97</b>	<b>107</b>	
<b>Семестр 8.</b>										
<i>Тема 3. Питание детей школьного возраста.</i>	2		3					48,75	53,75	Реферат
<i>Тема 4. Питание детей при аллергии. Направления развития производства продуктов питания для детей.</i>	2		3					49	54	Устный опрос
<b>Консультации</b>									<b>1</b>	
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>									<b>0,25</b>	<b>Экзамен</b>
<b>ИТОГО за семестр:</b>	<b>4</b>		<b>6</b>					<b>97,75</b>	<b>109</b>	
<b>Итого за весь период</b>	<b>8</b>		<b>12</b>	<b>4</b>				<b>194,75</b>	<b>216</b>	

**Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины и формируемых компетенций**

*для очной формы обучения*

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции		Общее количество компетенций
		УК-1	УК-2	
<i>Тема 1. Классификация продуктов детского питания. Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания.</i>	58	+	+	2
<i>Тема 2. Питание детей раннего возраста и дошкольного возраста.</i>	58	+	+	2
<i>Тема 3. Питание детей школьного возраста.</i>	47	+	+	2
<i>Тема 4. Питание детей при аллергии. Направления развития производства продуктов питания для детей.</i>	51,75	+	+	2
<b>Консультации</b>	<b>1</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>0,25</b>			
<b>Итого</b>	<b>216</b>			<b>2</b>

*Для заочной формы обучения*

Раздел, тема дисциплины	Кол-во часов	Код компетенции		Общее количество компетенций
		УК-1	УК-2	
<i>Тема 1. Классификация продуктов детского питания. Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания.</i>	54	+	+	2
<i>Тема 2. Питание детей раннего возраста и дошкольного возраста.</i>	53	+	+	2
<i>Тема 3. Питание детей школьного возраста.</i>	53,75	+	+	2

<i>Тема 4. Питание детей при аллергии. Направления развития производства продуктов питания для детей.</i>	54	+	+	2
<b>Консультации</b>	<b>1</b>			
<b>Контроль промежуточной аттестации</b>	<b>0,25</b>			
<b>Итого</b>	<b>216</b>			<b>2</b>

### Краткое содержание каждой темы дисциплины

#### **Тема 1. Классификация продуктов детского питания. Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания.**

Предмет и задачи курса. Понятие о продуктах детского питания. Классификация продуктов питания необходимых ребенку на весь период роста и развития. Структура питания детей. Основные классы пищевых веществ. Полноценные и неполноценные белки. Продукты питания, их пищевая и биологическая ценность. Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания. Нормы потребления пищевых веществ. Особенности развития и кормления детей.

#### **Тема 2. Питание детей раннего возраста и дошкольного возраста.**

Физиологические особенности развития новорожденного. Питание новорожденного ребенка. Питание детей первые месяцы жизни. Прикорм и принципы его введения. Продукты и блюда необходимые ребенку на первом году жизни. Особенности кормления детей, находящихся на искусственном вскармливании. Особенности питания ребенка в возрасте от 1 до 3 лет. Построение рациона питания детей раннего и дошкольного возраста. Примерные 3-дневные меню для детей в возрасте от 1 до 1,5 года, от 1,5 до 3 лет и дошкольников. Особенности составления рационов питания детей в дошкольных учреждениях. Обстановка, интерьер, оформление стола – важные факторы аппетита ребенка.

#### **Тема 3. Питание детей школьного возраста.**

Основы рационального питания. Организация питания учащихся общеобразовательных школ. Особенности питания школьников с разным режимом обучения. Технологическая обработка продуктов. Составление меню. Требования к организации питания школьников. Методы и формы организации обслуживания школьников. Новые технологии при организации школьного питания (по типу шведского стола, с доставкой замороженных обедов, с доставкой горячих обедов). Концепция внедрения эффективных моделей организации школьного питания. Рекомендации по составлению территориальных комплексных программ развития школьного питания.

Питание учащихся, занимающихся спортом и питание в оздоровительных лагерях и лагерях труда и отдыха. Принципы обогащения рационов незаменимыми микронутриентами. Ассортимент продуктов. Дополнительные виды питания школьников. Организация диетического питания в общеобразовательных учреждениях. Диеты индивидуального назначения. Контроль состава рациона.

#### **Тема 4. Питание детей при аллергии. Направления развития производства продуктов питания для детей.**

Причины развития аллергии у детей. Классификация продуктов питания по степени аллергенности. Питание при пищевой аллергии. Гигиена и эстетика поведения за столом. Разработка новых продуктов питания для детей. Адаптированные смеси и продукты

промышленного производства. Основные направления развития. Расширение ассортимента детского питания. Разработка питания с учетом индивидуальных особенностей организма.

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине**

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучаемых.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная – все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая – одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная – каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический

рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

## 5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

**Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся  
для очной формы обучения**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<i>Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания. Нормы потребления пищевых веществ. Особенности развития и кормления детей.</i>	15	Подготовка к устному опросу
<i>Список тем для подготовки доклада с презентацией: 1. Питание новорожденного ребенка. 2. Питание детей первые месяцы жизни. 3. Прикорм и принципы его введения. 4. Продукты и блюда необходимые ребенку на первом году жизни. 5. Особенности кормления детей, находящихся на искусственном вскармливании. Особенности питания ребенка в возрасте от 1 до 3 лет. 6. Построение рациона питания детей раннего и дошкольного возраста. 7. Примерные 3-дневные меню для детей в возрасте от 1 до 1,5 года, от 1,5 до 3 лет и дошкольников. 8. Особенности составления рационов питания детей в дошкольных учреждениях. 9. Обстановка, интерьер, оформление стола – важные факторы аппетита ребенка.</i>	15	Подготовка к презентации
<i>Примерный список тем: 1. Питание учащихся, занимающихся спортом и питание в оздоровительных лагерях и лагерях труда и отдыха. 2. Принципы обогащения рационов незаменимыми микронутриентами. 3. Дополнительные виды питания школьников. 4. Организация диетического в общеобразовательных учреждениях.</i>	15	Подготовка реферата
<i>Список тем для подготовки к устному опросу: - Причины развития аллергии у детей. - Классификация продуктов питания по степени аллергенности. - Питание при пищевой аллергии. - Гигиена и эстетика поведения за столом. - Разработка новых продуктов питания для детей. - Адаптированные смеси и продукты промышленного производства.</i>	15	Подготовка к устному опросу

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные направления развития.</li> <li>- Расширение ассортимента детского питания.</li> <li>- Разработка питания с учетом индивидуальных особенностей организма.</li> </ul>		

**для заочной формы обучения**

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
<i>Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания. Нормы потребления пищевых веществ. Особенности развития и кормления детей.</i>	49	Подготовка к устному опросу
<p><i>Список тем для подготовки доклада с презентацией:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>10. Питание новорожденного ребенка.</li> <li>11. Питание детей первые месяцы жизни.</li> <li>12. Прикорм и принципы его введения.</li> <li>13. Продукты и блюда необходимые ребенку на первом году жизни.</li> <li>14. Особенности кормления детей, находящихся на искусственном вскармливании. Особенности питания ребенка в возрасте от 1 до 3 лет.</li> <li>15. Построение рациона питания детей раннего и дошкольного возраста.</li> <li>16. Примерные 3-дневные меню для детей в возрасте от 1 до 1,5 года, от 1,5 до 3 лет и дошкольников.</li> <li>17. Особенности составления рационов питания детей в дошкольных учреждениях.</li> <li>18. Обстановка, интерьер, оформление стола – важные факторы аппетита ребенка.</li> </ul>	48	Подготовка к презентации
<p><i>Примерный список тем:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5. Питание учащихся, занимающихся спортом и питание в оздоровительных лагерях и лагерях труда и отдыха.</li> <li>6. Принципы обогащения рационов незаменимыми микронутриентами.</li> <li>7. Дополнительные виды питания школьников.</li> <li>8. Организация диетического в общеобразовательных учреждениях.</li> </ul>	48,75	Подготовка реферата

<p><i>Список тем для подготовки к устному опросу:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Причины развития аллергии у детей.</i></li> <li>- <i>Классификация продуктов питания по степени аллергенности.</i></li> <li>- <i>Питание при пищевой аллергии.</i></li> <li>- <i>Гигиена и этика поведения за столом.</i></li> <li>- <i>Разработка новых продуктов питания для детей.</i></li> <li>- <i>Адаптированные смеси и продукты промышленного производства.</i></li> </ul>	49	Подготовка к устному опросу
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Основные направления развития.</i></li> <li>- <i>Расширение ассортимента детского питания.</i></li> <li>- <i>Разработка питания с учетом индивидуальных особенностей организма.</i></li> </ul>		

### **5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно**

#### **Требования к устному опросу**

Развернутый ответ ученика должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на определенную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях. Критерии оценки: 1) полнота и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа.

#### **Требования к презентации**

Количество слайдов должно быть не меньше 15. Презентация должна иметь слайд – оглавление, откуда можно было бы попасть как на один из разделов (групп) слайдов, так и на каждый из слайдов в отдельности (для реализации использовать свои интерактивные или стандартные управляющие кнопки). Презентация должна быть содержательной. Использовать единый стиль оформления. На слайдах поля, не менее 1 см с каждой стороны. «Светлый текст на темном фоне» или «темный текст на светлом фоне». Допускаемый размер шрифта – не менее 20 пт., рекомендуемый размер шрифта  $\geq 24$  пт.

#### **Требования к реферату**

Реферирование, или составление реферата — это краткое изложение содержания теоретического материала. Реферат должен быть написан научным языком. Структура реферата: название реферата; основная идея или суть, основные аспекты теории или концепции, вывод. Средний объем реферата – от 500 до 2500 печатных знаков.

## **6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В ходе освоения дисциплины применяются следующие образовательные технологии, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерские качества: ролевые игры, моделирование ситуаций общения, преподавание дисциплины в форме курсов, технология peereducation/равный обучает равного; кейс-стади (case-study), педагогические игровые упражнения (в качестве коллективного задания), ситуационные методы. Возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Учебные занятия по дисциплине могут проводиться с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) интерактивном взаимодействии обучающихся и преподавателя в режимах on-line и/или off-line в формах: видеолекций, лекций-презентаций, видеоконференции, собеседования в режиме чат, форума, чата, выполнения виртуальных практических и/или лабораторных работ и др.

## 6.1. Образовательные технологии

**Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий**

Раздел, тема дисциплины	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
<i>Тема 1. Классификация продуктов детского питания. Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания.</i>	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий</i>	<i>Не предусмотрено</i>
<i>Тема 2. Питание детей раннего возраста и дошкольного возраста.</i>	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий</i>	<i>Не предусмотрено</i>
<i>Тема 3. Питание детей школьного возраста.</i>	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий</i>	<i>Не предусмотрено</i>
<i>Тема 4. Питание детей при аллергии. Направления развития производства продуктов питания для детей.</i>	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий</i>	<i>Не предусмотрено</i>

## 6.2. Информационные технологии

Информационные технологии, используемые при реализации различных видов учебной и внеучебной работы:

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров.

## 6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

### 6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда

Mozilla FireFox	Браузер
Microsoft Office 2013, Microsoft Office Project 2013, Microsoft Office Visio 2013	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты
VMware (Player)	Программный продукт виртуализации операционных систем

### 6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Электронная библиотека «Астраханский государственный университет» собственной генерации на платформе ЭБС. «Электронный Читальный зал – БиблиоТех»- <https://library.asu.edu.ru>

2. Электронно-библиотечная система (ЭБС) ООО «Политехресурс» «Консультант студента». – [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)

3. Электронная библиотечная система издательства ЮРАЙТ, раздел «Легендарные книги». [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru) , <https://urait.ru/>

4. Электронная библиотечная система IPRbooks. - [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### 7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология продукции детского питания» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

**Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств**

Контролируемый раздел, тема дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
<i>Тема 1. Классификация продуктов детского питания. Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания.</i>	УК-1, УК-2	Устный опрос
<i>Тема 2. Питание детей раннего возраста и дошкольного возраста.</i>	УК-1, УК-2	Презентация
<i>Тема 3. Питание детей школьного возраста.</i>	УК-1, УК-2	Реферат
<i>Тема 4. Питание детей при аллергии. Направления развития производства продуктов питания для детей.</i>	УК-1, УК-2	Устный опрос

### 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

**Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способностью полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала, не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

**Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений**

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

### **7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине**

#### **Тема 1. Классификация продуктов детского питания. Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания.**

##### **Устный опрос.**

##### **Список вопросов:**

1. Понятие о продуктах детского питания.
2. Классификация продуктов питания необходимых ребенку на весь период роста и развития.
3. Структура питания детей.
4. Основные классы пищевых веществ.
5. Полноценные и неполноценные белки.
6. Продукты питания, их пищевая и биологическая ценность.
7. Проблемы качества и безопасности современных продуктов питания.
8. Нормы потребления пищевых веществ.
9. Особенности развития и кормления детей.

## **Тема 2. Питание детей раннего возраста и дошкольного возраста.**

### **Презентация.**

#### **Список тем:**

1. Физиологические особенности развития новорожденного.
2. Питание новорожденного ребенка.
3. Питание детей первые месяцы жизни.
4. Прикорм и принципы его введения.
5. Продукты и блюда необходимые ребенку на первом году жизни.
6. Особенности кормления детей, находящихся на искусственном вскармливании.
7. Особенности питания ребенка в возрасте от 1 до 3 лет.
8. Построение рациона питания детей раннего и дошкольного возраста.
9. Примерные 3-дневные меню для детей в возрасте от 1 до 1,5 года, от 1,5 до 3 лет и дошкольников.
10. Особенности составления рационов питания детей в дошкольных учреждениях.
11. Обстановка, интерьер, оформление стола – важные факторы аппетита ребенка.

## **Тема 3. Питание детей школьного возраста.**

### **Реферат.**

#### **Список тем:**

1. Основы рационального питания.
2. Организация питания учащихся общеобразовательных школ.
3. Особенности питания школьников с разным режимом обучения.
4. Технологическая обработка продуктов. Составление меню.
5. Требования к организации питания школьников.
6. Методы и формы организации обслуживания школьников.
7. Новые технологии при организации школьного питания (по типу шведского стола, с доставкой замороженных обедов, с доставкой горячих обедов).
8. Концепция внедрения эффективных моделей организации школьного питания.
9. Рекомендации по составлению территориальных комплексных программ развития школьного питания.
10. Питание учащихся, занимающихся спортом и питание в оздоровительных лагерях и лагерях труда и отдыха.
11. Принципы обогащения рационов незаменимыми микронутриентами.
12. Ассортимент продуктов.
13. Дополнительные виды питания школьников.
14. Организация диетического питания в общеобразовательных учреждениях.
15. Диеты индивидуального назначения. Контроль состава рациона.

## **Тема 4. Питание детей при аллергии. Направления развития производства продуктов питания для детей.**

### **Устный опрос.**

#### **Список вопросов:**

1. Причины развития аллергии у детей.
2. Классификация продуктов питания по степени аллергенности.
3. Питание при пищевой аллергии.
4. Гигиена и эстетика поведения за столом.
5. Разработка новых продуктов питания для детей.
6. Адаптированные смеси и продукты промышленного производства.
7. Основные направления развития.
8. Расширение ассортимента детского питания.
9. Разработка питания с учетом индивидуальных особенностей организма.

### Перечень вопросов, выносимых на зачет/экзамен

1. Составить схему классификации продуктов детского питания.
2. Описать примерное питание новорожденного ребенка.
3. Дать обоснование питанию учащихся, занимающихся спортом.
4. Охарактеризовать ПДП на зерновой основе.
5. Дать характеристику питания детей грудного возраста.
6. Предложить диетотерапию при любой пищевой аллергии.
7. Охарактеризовать ПДП на фруктово-ягодной и овощной основе.
8. Назвать принципы прикорма и правила его введения.
9. Назовите причины развития аллергии у детей.
10. Охарактеризовать ПДП на молочной основе.
11. Дать характеристику питанию детей раннего и дошкольного возраста.
12. Составить схему классификации продуктов питания по степени аллергенности.
13. Охарактеризовать ПДП на мясной и мясорастительной основе.
14. Особенности и режим питания дома и в условиях дошкольного учреждения.
15. Потребности спортсменов в питательных веществах и энергии.
16. Охарактеризовать ПДП на рыбной основе.
17. Особенности питания школьников.
18. Назовите особенности составления рационов питания детей.
19. Потребность детского организма в основных питательных веществах.
20. Описать организацию питания в школе.
21. Опишите методы и формы организации обслуживания школьников.
22. Какова потребность детей в белках.
23. Составить примерное меню детей в возрасте 4,5-5,5 месяцев.
24. Новые технологии при организации школьного питания (по типу шведского стола)
25. Потребность детей в углеводах.
26. Составить примерное меню детей в возрасте 8 месяцев.
27. Новые технологии при организации школьного питания с доставкой замороженных обедов
28. Потребность детей в жирах.
29. Составить примерное меню детей в возрасте 1 года.
30. Новые технологии при организации школьного питания с доставкой горячих обедов
31. Потребность детей в минеральных веществах.
32. Составить примерное меню детей в возрасте 3-7 лет.
33. Схематично опишите основные направления развития питания для детей.
34. Потребность детей в витаминах.
35. Составить примерное меню детей в возрасте 7-10 лет.
36. Питание юных спортсменов
37. Составить примерное меню детей в возрасте 11-13 лет.
38. Прикорм и принципы его введения.
39. Ассортимент детского питания на фруктовой основе
40. Предложите продукты питания для грудного ребенка
41. Продукты детского питания (схема, понятие)

**Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов**

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
<b><i>УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</i></b>				

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
1.	Задание закрытого Типа	Какой вид молока чаще всего используется в производстве детских молочных смесей? 1) Коровье молоко 2) Козье молоко 3) Соевое молоко 4) Адаптированное коровье молоко	4	1
2.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Что такое гомогенизация в контексте производства детского питания? 1) Процесс стерилизации продукта 2) Процесс измельчения продукта до однородной консистенции 3) Процесс добавления витаминов и минералов 4) Процесс удаления лишней жидкости	2 Гомогенизация — это механический процесс, целью которого является создание однородной смеси, без комков и неоднородностей. В производстве детского питания это необходимо для получения пюреобразной консистенции, легко усваиваемой детьми. Остальные варианты не относятся к определению гомогенизации.	1
3.		Для чего в детское питание добавляют пребиотики? 1) Для улучшения вкуса 2) Для стимуляции роста полезной микрофлоры кишечника 3) Для увеличения срока хранения 4) Для повышения энергетической ценности	2	1
4.		Какая технология наиболее часто используется для производства детских фруктовых пюре? 1) Стерилизация в	1	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		автоклаве 2) Сублимационная сушка 3) Замораживание 4) Пастеризация		
5.		Основная цель термической обработки детского питания? 1) Улучшение вкусовых качеств 2) Увеличение срока годности 3) Изменение цвета продукта 4) Уменьшение размера частиц	2	1
6.	Задание открытого типа	Детское питание – это...	Детское питание - это любая мягкая, легко потребляемая пища, кроме грудного молока или детской смеси, созданная специально для младенцев в возрасте от шести месяцев до двух лет.	3-5
7.		Назовите основные стадии технологического процесса производства детского питания.	Подготовка сырья, очистка, измельчение, тепловая обработка (пастеризация, стерилизация), гомогенизация, фасовка, упаковка.	3-5
8.		Какие методы стерилизации применяются в производстве детского питания?	Стерилизация автоклавированием, УФ-стерилизацией, пастеризация и др.	3-5
9.		Что такое гомогенизация и зачем она используется при производстве детского питания?	Измельчение и эмульгирование продукта для получения однородной консистенции, улучшение усвоения.	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
10.		Какие виды детского питания вы знаете? Приведите 3 примера.	Молочные смеси, фруктовые и овощные пюре, каши и др.	3-5
<b>УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b>				
1.	Задание закрытого типа	Что означает маркировка "без ГМО" на упаковке детского питания? 1) Продукт содержит генетически модифицированные организмы 2) Продукт не содержит генетически модифицированных организмов 3) Продукт произведен органическим способом 4) Продукт прошел сертификацию качества	2	1
2.		Какую роль играет контроль качества на всех этапах производства детского питания? 1) Уменьшение себестоимости продукции 2) Гарантию безопасности и качества продукта для детей 3) Ускорение процесса производства 4) Увеличение объемов производства	2	1
3.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Что такое адаптация молочной смеси для детского питания? 1) Изменение вкуса и запаха молока 2) Приведение состава молока к составу грудного молока 3) Добавление в молоко консервантов 4) Увеличение	2 Адаптация молочной смеси подразумевает подбор её компонентов (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы) таким образом, чтобы	1

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		жирности молока	максимально приблизить состав смеси к составу материнского грудного молока, обеспечивая оптимальное питание младенца. Остальные варианты не отражают основную цель адаптации	
4.		Для чего в детское питание добавляют витамины и минералы? 1) Для улучшения вкуса. 2) Для увеличения срока годности. 3) Для компенсации возможных потерь питательных веществ при обработке. 4) Для повышения калорийности.	3	1
5.		Какое сырье чаще всего используется для производства детского питания? 1) Экзотические фрукты. 2) Генетически модифицированные продукты. 3) Овощи, фрукты, мясо, рыба, молочные продукты высокого качества. 4) Продукты с высоким содержанием сахара и соли.	3	1
6.	Задание открытого типа	Какие технологические процессы обеспечивают длительный срок хранения детского питания?	Стерилизация, герметичная упаковка, использование консервантов (в ограниченных количествах, разрешенных для детского питания).	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
7.		Что такое консервирование и какие методы консервирования применяются в производстве детского питания?	Методы предотвращения порчи продукта. В детском питании используются тепловая обработка (стерилизация, пастеризация), асептическое розливание, вакуумная упаковка.	3-5
8.		Какова роль добавления витаминов и минералов в детское питание?	Обеспечение необходимых питательных веществ.	3-5
9.		Органолептика – это...	Органолептика – это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.	3-5
10.		Какой основной принцип лежит в основе технологии производства детского питания, касающийся микробиологии?	Стерильность	3-5

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины.

#### 7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине

**Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине**

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
<b>Основной блок</b>				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	2/5	10	

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
2.	<i>Выполнение презентации</i>	1/10	10	
3.	<i>Выполнение реферата</i>	1/20	20	
<b>Всего</b>			<b>40</b>	-
<b>Блок бонусов</b>				
4.	<i>Посещение занятий</i>		5	
5.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>		5	
<b>Всего</b>			<b>10</b>	-
<b>Дополнительный блок**</b>				
6.	<i>Экзамен</i>		50	
<b>Всего</b>				-
<b>ИТОГО</b>			<b>100</b>	-

**Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)**

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-2
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-2
<i>Неготовность к занятию</i>	-2
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

**Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине**

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале
90–100	5 (отлично)
85–89	4 (хорошо)
75–84	
70–74	
65–69	3 (удовлетворительно)
60–64	
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)

При реализации дисциплины в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1. Основная литература**

1. Введение в специальность «Технология детского и функционального питания» / . — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2009. — 204 с. — ISBN 978-5-7882-0809-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/61827.html>

### **8.2. Дополнительная литература**

1. Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 200 с. — ISBN 978-985-503-728-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84899.html>

### **8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины**

1. Электронная библиотечная система IPRbooks. - [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)

## **9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для организации учебного процесса и достижения предполагаемых результатов обучения по программе имеются:

- аудитории, оборудованных мультимедийным оборудованием;
- учебные полигоны, учебно-производственные базы практики и мастерские,
- информационное и инфокоммуникационное оборудование,
- укомплектованный и регулярно обновляемый библиотечный фонд,
- доступ к электронным базам данных ведущих библиотек.

## **10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Рабочая программа дисциплины при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается

присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).