

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Физическая Лиюдмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Договор № 007.10240939.41

Университетского питания"

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.02.01 Технология продуктов детского питания"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения учебной дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, формирование навыков и умений в области производства продуктов детского питания и способах повышения его биобезопасности, а также о концепциях государственной политики в направлении повышения уровня здорового питания населения России, технологиях качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- изучение научных основ технологических процессов производства продуктов детского питания;
- изучение новых и перспективных технологий в этой отрасли пищевой промышленности;
- изучение программы нормативно-законодательных основ безопасности пищевой продукции РФ, гигиенических требований безопасности сырья и готовой продукции;
- изучение критериев пищевой ценности продукции, маркировки продуктов детского питания, способов их идентификации и фальсификации.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.
Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания.
Технология адаптированных молочных смесей – заменителей женского молока.
Технология производства продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе.
Технология мясных и рыбных консервов для детского питания.
Технология производства продуктов детского питания на плодоовощной и крупяной основе.
Технология приготовления блюд для детского питания для различных возрастных групп.
Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология продуктов детского питания» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений ОП направления подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая химия», «Физическая и коллоидная химия», «Физико-химические методы анализа», «Микробиология», «Биохимия», «Физиология питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Ферменты и витамины в пищевых продуктах», «Пищевые токсины».



В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:



	производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
--	--	--

Дисциплина "Технология продуктов детского питания" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 05.07.2024	Блягоз Асет Ибрагимовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 19.07.2024	Хатко Зурет Нурбиевна

