	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины Технология производства продуктов детского питания
Б1.О.19	Кафедра Биотехнологии и пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

Технология производства продуктов детского питания

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Уровень подготовки

Бакалавриат

Форма обучения

Очная, заочная

Екатеринбург, 2022

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Дата № протокола</i>
Разработал:	<i>Старший преподаватель</i>	<i>Ю.А. Горбунова</i>	
Согласовали:	<i>Руководитель образовательной программы</i>	<i>А.В. Степанов</i>	
	<i>Председатель учебно-методического совета факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>Е.С. Смирнова</i>	<i>Протокол № 8 от 10.03.2022</i>
Утвердил:	<i>Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>П.В. Шаравьев</i>	<i>Протокол № 8 от 22.03.2022</i>



СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий
 - 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин
 - 4.3. Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

Введение

Дисциплина «Технология производства продуктов детского питания» является составляющей блока вариативных и предназначена для формирования профессиональной позиции обучающихся в области технологий производства высококачественных функциональных продуктов.

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины – приобретение студентами знаний, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности в области технологии продуктов для детского питания.

Задачи дисциплины:

- изучение медико- биологических требований к составу и качеству сырья и готовой продукции для питания детей различных возрастных групп и категорий;
- приобретение навыков проектирования сбалансированных и адаптированных рецептов, учитывающих физиологические и метаболические потребности детского организма;
- изучение базовых технологий производства детских продуктов питания повседневного, диетического и лечебно- профилактического назначения.

Дисциплина Б1.О.19. «Технология производства продуктов детского питания» входит в обязательную часть образовательной программы, Блок 1 «Дисциплины (модули)».

Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины «Технология производства продуктов детского питания» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Изучение дисциплины «Технология производства продуктов детского питания» основывается на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин «Технология функциональных продуктов питания», «Технология производства комбинированных продуктов питания».

Полученные знания, умения, навыки используются студентами в процессе изучения таких дисциплин, как «Технологии переработки молока и молочных продуктов», «Технологии переработки мяса и мясопродуктов».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- ОПК-4 - способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основы технологических процессов производства продуктов детского питания;
- требования к качеству сырья и готовому продукту, технологические процессы



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

производства детских продуктов, современные тенденции развития отрасли, базы данных новых технологий;

- основную нормативную документацию, требования, предъявляемые к сырью, материалам, продуктам;
- общие технологические процессы в производстве продуктов детского питания из сырья животного происхождения

Уметь:

- определять химический состав и свойства продуктов детского питания в процессе их производства;
- подбирать необходимое сырье, оборудование, параметры для заданного технологического процесса;
- проводить технологические расчеты для производства продуктов детского питания;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, в управлении качеством продукции;
- использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовой продукции для оптимизации производства продукции детского питания;

Владеть:

- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;
- способами контроля технологических процессов по всем этапам производства сырья и готовой продукции.
- методами продуктового расчета в производстве продуктов детского питания

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов очное	Очная форма обучения	Всего часов заочное	Заочная форма обучения
		4 курс		5 курс
		7 семестр		9 семестр
Контактная работа* (всего)	56,25	56,25	18,25	18,25
В том числе:				
Лекции	24	24	8	8
Лабораторные занятия (ЛЗ)	24	24	8	8
Групповые консультации	8	8	2	2
Промежуточная аттестация (зачет)	0,25	0,25	0,25	0,25
Самостоятельная работа (всего)	87,75	87,75	125,75	125,75
В том числе:				
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	144	144	144	144
<i>зач.ед.</i>	4	4	4	4
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет	Зачет	Зачет



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

4. Содержание дисциплины

Краткое содержание дисциплины. Требования рационального питания. Основные направления государственной политики в области здорового питания. Приоритетные проблемы питания и качества пищевых продуктов. Мировой рынок комбинированных продуктов, их производство и потребление. Научные основы создания комбинированных продуктов. Совместимость различных видов сырья при проектировании продуктов сложного сырьевого состава. Основные направления разработки новых технологий продуктов на основе комбинирования традиционного сырья с сырьем растительного и животного происхождения. Методические принципы проектирования комбинированных продуктов. Принципы разработки имитационных моделей. Моделирование рецептур мясопродуктов. Технология производства комбинированных продуктов. Предварительная подготовка и переработка растительного сырья к использованию, режимы, свойства полуфабрикатов, способы внесения их в основу продукта. Особенности технологического регламента. Влияние дозы и стадии внесения наполнителей на формирование органолептических и физико-химических свойств продуктов комбинированного состава. Пищевая и биологическая ценность продуктов сложного сырьевого состава, их профилактическая направленность, сроки хранения


4.1. Модули дисциплин и виды занятий

4.1.1. Очная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	ЛЗ.	ГК	СРС	Зачет	Всего часов
1.	Состояние и перспективы производства продуктов детского питания	2	2	1	10		15
2.	Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания	2	2	1	14		19
3.	Требование к качеству сырья для производства детских продуктов питания	4	4	2	15,75		25,75
4.	Технология производства мясных продуктов детского питания	8	8	2	24		42
5.	Технология производства молочных продуктов детского питания	8	8	2	24		42
6.						0,25	0,25
	Итого	24	24	8	87,75	0,25	144

4.1.2. Заочная форма обучения

№ п.п	Наименование модуля (раздела) дисциплины	Лекции	ЛЗ	ГК	СРС	Зачет	Всего часов
1.	Состояние и перспективы производства продуктов детского питания	2			13		15
2.	Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания		2	0,5	16,5		19
3.	Требование к качеству сырья для производства детских продуктов питания	2	2	0,5	21,25		25,75
4.	Технология производства мясных продуктов детского питания	2	2	0,5	37,5		42

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины Технология производства продуктов детского питания


5.	Технология производства молочных продуктов детского питания	2	2	0,5	37,5		42
6.						0,25	0,25
	Итого	8	8	2	125,75		144

4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины

№ п.п	Наименование модуля (раздела)	Трудоём- кость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля
1.	Состояние и перспективы производства продуктов детского питания	15	ОПК-4	Доклад, тест, зачет
2.	Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания	19	ОПК-4	Доклад, тест, зачет
3.	Требование к качеству сырья для производства детских продуктов питания	25,75	ОПК-4	Доклад, тест, зачет
4.	Технология производства мясных продуктов детского питания	42	ОПК-4	Доклад, тест, зачет
5.	Технология производства молочных продуктов детского питания	42	ОПК-4	Доклад, тест, зачет

4.3. Детализация самостоятельной работы

№ п.п	Наименование модуля (раздела) дисциплин	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, час.	
			очное	заочное
1	Состояние и перспективы производства продуктов детского питания	Проработка учебного материала по конспектам, по учебной и научной литературе, интернет-ресурсам, подготовка доклада, к тесту.	10	13
2	Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания	Проработка учебного материала по конспектам, по учебной и научной литературе, интернет-ресурсам, подготовка доклада, к тесту..	14	16,5
3.	Требование к качеству сырья для производства детских продуктов питания	Проработка учебного материала по конспектам, по учебной и научной литературе, интернет-ресурсам, подготовка доклада, к тесту.	15,75	21,25
4.	Технология производства мясных продуктов детского питания	Проработка учебного материала по конспектам, по учебной и научной литературе, интернет-ресурсам, подготовка доклада, к тесту.	24	37,5
5.	Технология производства молочных продуктов детского питания	Проработка учебного материала по конспектам, по учебной и научной литературе, интернет-ресурсам, подготовка доклада, к тесту.	24	37,5
	Итого		87,75	125,75

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины Технология производства продуктов детского питания

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Организация и выполнения самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине: учебно-методическое пособие/ сост. Рогозинникова И.В., Чепуштанова О.В. – Екатеринбург: Изд-во Уральский ГАУ, 2018. <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=4480>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) приведены в приложении 1 к рабочей программе.

Текущий контроль качества освоения отдельных тем и модулей дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы. Этот контроль проводится в течение семестра и качество усвоения материала (выполнения задания) оценивается в баллах, в соответствии с рейтинг-планом дисциплины.

Зачет проводится в конце 7 (9 семестр – заочное) семестра и оценивается по системе: «зачтено», «незачтено». Измерительные средства по промежуточному контролю знаний студентов представлены в балльно-рейтинговой системе.

Рейтинговая шкала оценки экзамена по дисциплине «Управление качеством и сертификация пищевых производств»

Сумма баллов	Оценка	Характеристика
91-100	Отлично	глубокие и всесторонние знания дисциплины и умение творчески выполнять предложенные задания
74-90	Хорошо	полные знания дисциплины и умение успешно выполнить предложенные задания
61-73	Удовлетворительно	знания дисциплины в объеме, достаточном для продолжения обучения, когда освоены основные понятия и закономерности, и умение в основном выполнить предложенные задания
0-60	Неудовлетворительно	значительные пробелы в знании дисциплины, когда не усвоены основные понятия и закономерности, неспособность выполнить предложенные задания


6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

а) основная литература:

1. Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента: практ. руководство / А.А. Родин; Ю.С. Другов .— 3-е изд. (эл.) .— Москва : Лаборатория знаний, 2020 .— 443 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/443453>

2. Современная технология производства продуктов детского питания / Праздничкова Н.В. — Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2021 .— 20 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/779309>

3. Буйлова, Л. А. Технология производства молочных консервов : учебник и практикум для вузов / Л. А. Буйлова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 206 с. — (Высшее

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины Технология производства продуктов детского питания

образование). — ISBN 978-5-534-00010-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471418>

б) дополнительная литература:

1. Дусаева, Х. Б. Технология продуктов питания для детей: лабораторный практикум / Х. Б. Дусаева. — Оренбург : ОГУ, 2013. — 118 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/231699/info>

2. Богатова, О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов : учеб. пособие / Н.Г. Догарева, С.В. Стадникова, О.В. Богатова. — СПб. : Проспект науки, 2013. — 137 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://lib.rucont.ru/efd/233742/info>

3. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс]: учеб. / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2016. — 488 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/72969>

4. Основы производства продуктов детского питания : метод. указания к лаб. работам / Н.В. Шалапугина, Н.Н. Караличева. — Саратов : ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ им. Н. И. Вавилова", 2014. — 65 с. Ссылка на информационный ресурс: <http://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=243281>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

А) Интернет-ресурсы библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронные библиотечные системы:
 - ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <http://e.lanbook.com>
 - ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
 - ЭБС РУКОНТ – режим доступа: <https://lib.rucont.ru>
 - ЭБС IPR SMART – режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/>
- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ» и «Polpred.com».
- электронно-библиотечная система Web «Ирбис»;
- научная электронная библиотека диссертаций и авторефератов: <http://dissercat.com>

Б) Справочная правовая система «Консультант Плюс»

В) Научная поисковая система – Science Tehnology

Г) Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации -

<http://mcx.ru>

Д) Специализированные профессиональные база данных:

<http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека

<http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены лекции, практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины на платформе MOODLE или на сайте университета.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны составлять свой конспект лекций, а также ознакомиться с литературой, указанной в списке основной и дополнительной литературы.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом самостоятельной работы обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения: при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий используются презентации лекционного материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

Программное обеспечение:

- Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1LicenseNoLevel:

- Kaspersky Total Security для бизнеса Edition.

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru>

- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, для выполнения	Доска аудиторная, столы, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, стационарная или переносная мультимедийная установка,	Microsoft WindowsProfessional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel:



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №9	Оборудование, приборы и материалы: Плакат «Схема разделки туши» Шкаф д/док со стеклом и нишей, Шкаф д/док со стеклом	Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition:
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов, для выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №2	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, посадочные места по числу студентов, рабочее место для преподавателя, Оборудование: Ареометр, Дистиллятор, Молокомер, Сепаратор, Центрифуга, Маслобойка, Анализатор качества молока - Лактан, Соматос, Мороженица, Йогуртница Приборы и материалы: Сухие закваски для различных кисломолочных продуктов, Ступка, Пробирки, Бюретки, Лабораторная посуда, Химические реактивы, Ареометр, Весы лабораторные, Цилиндр, Штатив для пробы, Эл.плита, Колбы Учебно-наглядные пособия: Видеофильмы, Муляжи сыров, Плакат по составу молока, Плакат по классификации мороженого, Витрина-выставка выпускаемой молочной продукции	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition:
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License NoLevel: Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition:.

12. Особенности обучения студентов с различными ограничениями возможностей здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета);
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
Кафедра Биотехнологии и пищевых продуктов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Технология производства продуктов детского питания

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Рецензент – председатель методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии Смирнова Е.С.

Екатеринбург, 2023



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ОПК-4	Способность осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.	Доклад, тестирование	зачет

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**2.1 Требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Планируемые результаты освоения компетенции	компетенция не сформирована	пороговый уровень	базовый уровень	повышенный уровень
ОПК-4 - способность осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения.				
Знать: - основы технологических процессов производства продуктов детского питания; - требования к качеству сырья и готовому продукту, технологические процессы производства детских продуктов, современные тенденции развития отрасли, базы данных новых технологий; - основную нормативную документацию,	Фрагментарные представления об технологических процессах производства продуктов детского питания, требованиях к качеству сырья и готовому продукту, технологических процессах производства детских продуктов, современных тенденциях развития отрасли, базах данных новых технологий; основной нормативной документации,	Неполные представления об технологических процессах производства продуктов детского питания, требованиях к качеству сырья и готовому продукту, технологических процессах производства детских продуктов, современных тенденциях развития отрасли, базах данных новых технологий; основной нормативной документации, требованиях,	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы об технологических процессах производства продуктов детского питания, требованиях к качеству сырья и готовому продукту, технологических процессах производства детских продуктов, современных тенденциях развития отрасли, базах данных новых технологий; основной нормативной документации, требованиях, предъявляемых к	Сформированные систематические об технологических процессах производства продуктов детского питания, требованиях к качеству сырья и готовому продукту, технологических процессах производства детских продуктов, современных тенденциях развития отрасли, базах данных новых технологий; основной нормативной документации, требованиях, предъявляемых к



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

требования, предъявляемые к сырью, материалам, продуктам; - общие технологические процессы в производстве продуктов детского питания из сырья животного происхождения	требованиях, предъявляемых к сырью, материалам, продуктам; общих технологических процессах в производстве продуктов детского питания из сырья животного происхождения.	предъявляемых к сырью, материалам, продуктам; общих технологических процессах в производстве продуктов детского питания из сырья животного происхождения.	сырью, материалам, продуктам; общих технологических процессах в производстве продуктов детского питания из сырья животного происхождения.	сырью, материалам, продуктам; общих технологических процессах в производстве продуктов детского питания из сырья животного происхождения.
Уметь: - определять химический состав и свойства продуктов детского питания в процессе их производства; - подбирать необходимое сырье, оборудование, параметры для заданного технологического процесса; - проводить технологические расчеты для производства продуктов детского питания; - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, в управлении качеством продукции; - использовать результаты	Фрагментарное использование умений определения химического состава и свойств продуктов детского питания в процессе их производства, подбора необходимого сырья, оборудования, параметров для заданного технологического процесса; проведения технологических расчетов для производства продуктов детского питания; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, в управлении качеством продукции;	Несистематическое использование умений определения химического состава и свойств продуктов детского питания в процессе их производства, подбора необходимого сырья, оборудования, параметров для заданного технологического процесса; проведения технологических расчетов для производства продуктов детского питания; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, в управлении качеством продукции;	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении определять химический состав и свойства продуктов детского питания в процессе их производства, подбора необходимого сырья, оборудования, параметров для заданного технологического процесса; проведения технологических расчетов для производства продуктов детского питания; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, в управлении качеством продукции; использовать результаты контроля	Сформированное использование умений определения химического состава и свойств продуктов детского питания в процессе их производства, подбора необходимого сырья, оборудования, параметров для заданного технологического процесса; проведения технологических расчетов для производства продуктов детского питания; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, в управлении качеством продукции; использовать



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

контроля сырья, технологического процесса, готовой продукции для оптимизации производства продукции детского питания.	использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовой продукции для оптимизации производства продукции детского питания.	использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовой продукции для оптимизации производства продукции детского питания.	сырья, технологического процесса, готовой продукции для оптимизации производства продукции детского питания.	результаты контроля сырья, технологического процесса, готовой продукции для оптимизации производства продукции детского питания.
Владеть: - терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - способами контроля технологических процессов по всем этапам производства сырья и готовой продукции. - методами продуктового расчета в производстве продуктов детского питания.	Отсутствие владения терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; отсутствие владения навыками контроля технологических процессов по всем этапам производства сырья и готовой продукции; отсутствие владения методами продуктового расчета в производстве продуктов детского питания.	Фрагментарное владение терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; фрагментарное владение навыками контроля технологических процессов по всем этапам производства сырья и готовой продукции; фрагментарное владение методами продуктового расчета в производстве продуктов детского питания.	В целом успешное, но несистематическое владение терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; способами контроля технологических процессов по всем этапам производства сырья и готовой продукции; методами продуктового расчета в производстве продуктов детского питания.	Успешное и систематическое владение терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; способами контроля технологических процессов по всем этапам производства сырья и готовой продукции; методами продуктового расчета в производстве продуктов детского питания.

2.2 Критерии оценки доклада

«отлично»	Студент показал отличные знания исследуемой темы, легко оперирует понятиями. Доклад построен логически правильно. Докладчик владеет большим объемом информации по теме. Владеет числовыми данными. Свободно отвечает на дополнительные вопросы и поддерживает беседу.
«хорошо»	Студент показал хорошие знания основных положений легко оперирует понятиями. Доклад построен логически правильно.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

	Докладчик владеет необходимым объёмом информации по теме. Владеет некоторыми числовыми данными. Поддерживает беседу.
«удовлетворительно»	Студент показал посредственные знания основных положений исследуемой темы, с трудом владеет понятиями. В докладе отсутствует логика построения. Студент владеет небольшим объёмом информации по докладываемой теме. Поддерживает беседу.
«неудовлетворительно»	В ходе доклада у студента выявились существенные пробелы в знаниях по теме. Ответ построен не логически. Студент не владеет необходимым объёмом информации по докладываемой теме. На дополнительные вопросы не отвечает. Беседу не поддерживает.

2.3 Критерии оценки тестов

Оценка	Критерий
«Отлично»	Получено более 85 % правильных ответов
«Хорошо»	Получено от 66 до 85 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	Получено от 51 до 65 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	получено менее 50 % правильных ответов

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка	Критерии
«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей. В ответе могут быть допущены неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом в ходе ответа на дополнительные вопросы преподавателя.
«не зачтено»	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ и Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

3.1 Перечень примерных тем для доклада

1. Основные тенденции развития в области разработки ассортимента и рецептур детских и диетических мясных продуктов.
2. Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания.
3. Принципы детского питания.
4. Особенности питания детей первого года жизни.
5. Особенности питания детей с непереносимостью лактозы в первый год жизни.
6. Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.
7. Специализированное питание новорожденных и детей младшего возраста.
8. Молочные, обогащенные витаминным комплексом, коктейли для детского питания.
9. Овощные соки в питании детей.
10. Фруктовые соки в питании детей : польза и вред.
11. Колбасные изделия для лечебно-профилактического питания.
12. Лечебно-профилактические и лечебные продукты.
13. Современные проблемы в питании детей.
14. Особенности питания детей-аллергиков.
15. Пищевые добавки в продуктах для детского питания.
16. Рекомендуемые нормы потребления белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов для детей раннего, дошкольного и школьного возраста.
17. Научно-обоснованные требования к качеству мясного сырья, используемого для производства детского питания.
18. Качественные показатели мясного сырья в зависимости от возраста, породы, вида животных, схемы жиловки.
19. Нетрадиционные виды мясного сырья для производства продуктов детского питания.
20. Основные принципы разработки продуктов детского питания на основе мясного сырья.
21. Методика проектирования рецептур многокомпонентных продуктов для аминокислотного и липидного состава рецептурной композиции с учетом медико-биологических требований к составу и качеству проектируемого продукта.
22. Специфика технологических процессов обработки мясного сырья для детского питания. Перспективные схемы аппаратурного оформления производства питания.
23. Особенности тепловой обработки мясного сырья. Изменение физико-химических показателей. Инновационные технологии удаления экстрактивных веществ и жира.
24. Частные технологии производства адаптированных продуктов детского питания на основе мясного сырья.



25. Ресурсосберегающая переработка экологически чистого мясного сырья при производстве продуктов питания для детей на основе мясного сырья.
26. Технология производства мясных, мясорастительных, растительно-мясных консервов.
27. Колбасные изделия для детей.
28. Контроль производства и качества продукции детского питания. Виды контроля. Требования к таре и упаковке.
29. Организация контроля качества продукции детского питания.
30. Мониторинг рынка детских молочных продуктов.
31. Роль и значение материнского молока в питании детей первого года жизни.
32. Состав женского молока, особенности женского, коровьего, козьего молока.
33. Требования к качеству молока и других компонентов для детского питания.
34. Значение лактозы в микробиологических процессах и в технологии молочных продуктов.
35. Направление развития потребительской тары для расфасовки и упаковки молочных продуктов детского питания.

3.2. Перечень примерных тестовых заданий

1. Заменитель молочного продукта - это:
 - a) альтернативный продукт, изготовленный только из белков животного происхождения по технологии молочных продуктов;
 - b) молочный продукт, изготовленный с частичным использованием молока сельскохозяйственных животных по технологии молочных продуктов; ;
 - c) альтернативный продукт, изготовленный из немолочных ингредиентов по технологии молочных продуктов;*
 - d) альтернативный продукт, изготовленный только из растительных белков специального изготовления по технологии молочных продуктов.

2. Использование молока от коров больных листериозом для изготовления продуктов детского питания:
 - a) кипятят и используют внутри хозяйства только для выпойки животных;*
 - b) используют для промышленного изготовления продуктов детского питания после пастеризации не ниже 85 °С в течение 25 минут;
 - c) используют для промышленного изготовления стерилизованной молочной продукции длительного срока хранения;
 - d) пастеризуют при 90 °С в течение 20 секунд и отправляют в промышленную переработку;

3. Содержания жира в сливочном масле для детского питания составляет:
 - a) не менее 78 %*
 - b) не более 70 - 72 %
 - c) не менее 40 - 60 %
 - d) не менее 45 - 55 %
 - e) не более 60 - 70 %



4. Содержание влаги в сливочном масле для использования в детском питании составляет:
- не более 20 %*
 - не более 25 - 30 %
 - не более 28 - 39 %
 - не менее 30 %
 - не менее 20 %
5. Допустимая кислотность сметаны, используемой в детском питании:
- 60 - 100⁰T *
 - 50 - 52⁰T
 - 45 - 50⁰T
 - 30 - 40⁰T
 - 35 - 45⁰T
6. Допустимая кислотность творога, используемого в детском питании составляет:
- не выше 150⁰T*
 - не выше 200⁰T
 - от 150 до 200⁰T
 - не более 90⁰T
7. Адаптированная смесь-это?
- пищевой продукт в жидкой или порошкообразной форме, максимально приближенный по составу и свойству к женскому молоку;*
 - пищевой продукт в жидкой или порошкообразной форме, изготовленный на основе коровьего молока, молока других сельскохозяйственных животных;
 - пищевой продукт в жидкой или порошкообразной форме, белков сои, максимально приближенный по химическому составу и свойствам к женскому молоку;
 - пищевой продукт, соответствующий физиологическим потребностям детей различных возрастных групп;
8. Адекватный уровень потребления – это?
- уровень суточного потребления растительного и животного белка, установленный на основании расчетных или экспериментально определенных величин;
 - уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, установленный на основании расчетных или экспериментально определенных величин;*
 - уровень потребления, соответствующий физиологическим потребностям детей различных возрастных групп;
 - уровень потребления пищевых продуктов, согласно энергетической ценности суточного рациона, определенной экспериментально;
9. Мясной (мясосодержащий) продукт детского питания- это:
- специализированный мясной (мясосодержащий) продукт, предназначенный для питания детей различных возрастных групп;*



- b) специализированный мясной (мясосодержащий) продукт, предназначенный для питания детей только от 5 месяцев до 3 лет;
 - c) специализированный мясной (мясосодержащий) продукт, предназначенный для питания детей только в возрасте от 3 лет до 14 лет;
 - d) специализированный мясной (мясосодержащий) продукт для детей, содержащий ингредиенты функционального назначения;
10. При производстве питания для детей дошкольного и школьного возраста допускается использование свинины жилованной колбасной:
- a) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 60%;*
 - b) с массовой долей соединительной и жировой ткани от 35 до 70 %;
 - c) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 50%;
 - d) использование свинины в детском питании не допускается;
11. Содержание мясных ингредиентов в мясных консервах для питания детей раннего возраста составляет:
- a) свыше 50%;
 - b) не менее 60%;
 - c) не менее 40%;*
 - d) не более 40%;
12. Содержание мясных ингредиентов в мясорастительных консервах для питания детей раннего возраста составляет:
- a) от 18 до 40%;*
 - b) не более 18%;
 - c) от 25 до 50%;
 - d) менее 18%;
13. Содержание мясных ингредиентов в растительно-мясных консервах для детского питания составляет:
- a) свыше 10 до 40 %;
 - b) свыше 5 до 18 %;*
 - c) свыше 15 до 50 %;
 - d) свыше 20 до 60 %;
14. При производстве детского питания для детей раннего возраста не используются следующие виды сырья:
- a) говядина третьей и четвертой категории;
 - b) говядина жилованная первой и второй категории с массовой долей жировой ткани выше 9%;
 - c) говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной ткани свыше 12%;
 - d) говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20%;
 - e) все ответы верны;*



15. Гомогенизированный мясной (мясосодержащий) продукт детского питания –это?
- мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 0,2 мм;*
 - мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 0,3 мм;
 - мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе от 0,2 до 0,5 мм;
 - мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 0,5 мм;
16. Пюреобразный мясной (мясосодержащий) продукт детского питания –это?
- мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 2,0 мм;
 - мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 1,5 мм;*
 - мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе от 1,5 до 2,0 мм;
 - мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 2,5 мм;
17. Крупноизмельченный мясной (мясосодержащий) продукт детского питания -это:
- мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 5,0 мм;
 - мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе от 3,0 до 5,0 мм;
 - мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 2,5 мм;
 - мясной (мясосодержащий) продукт детского питания в виде однородной массы с размером частиц в основной массе не более 3,0 мм;*
18. Кусковые мясные консервы детского питания это:
- консервы в виде кусков массой от 5 до 20 г;*
 - консервы в виде кусков массой свыше 20 г;
 - консервы в виде кусков массой от 50 г;
 - измельченные на куски соответственно массой от 20- 30 г;
19. Для изготовления мясных и мясосодержащих продуктов детского питания допускается использовать свинину, полученную от животных:
- 1, 2 категории упитанности;*
 - 1,2, 3 категории упитанности;
 - только 1 категорию упитанности;
 - допускаются все категории упитанности.
20. Мясные (мясосодержащие) колбаски детского питания:
- предназначены для питания детей старше 1,5 лет;*
 - предназначены для питания детей от 6 месяцев до 1,5 лет;



- с) предназначенный для питания детей старше 3 лет ;
- д) предназначены только для питания детей школьного возраста;

3.3 Вопросы к зачету по учебной дисциплине

1. 1 Состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Актуальность производства специализированной продукции.
2. Суточная потребность детей в белках и их роль в питании ребенка. Биологическая ценность и качественная оценка белка.
3. Суточная потребность детей в жирах. Особенности употребления липидов. Качественная оценка липидного состава пищи.
4. Суточная потребность детей в углеводах. Какие функции выполняют углеводы. Балластные вещества рациона. Нормы потребления. Метаболические функции.
5. Суточная потребность детей основных в витаминах. Витамины как составная часть пищевого рациона ребенка. Формы введения витаминов в рецептурные композиции.
6. Суточная потребность детей в минеральных нутриентах. Характеристика основных минеральных веществ, необходимых активно растущему организму. Введение дополнительных компонентов в рецептурные композиции с целью обогащения готового продукта минеральными веществами.
7. Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания на мясной основе и их формализация.
8. Научно-обоснованные требования к качеству мясного сырья, используемого для производства продуктов детского питания. Основные критерии безопасности сырья, используемого для производства детских мясных продуктов.
9. Общая структурная схема создания экологически безопасного комплекса по производству продуктов детского питания.
10. Технологические особенности разработки «Белково- жировых комплексов» для больных детей раннего возраста. Схема производства, обоснование.
11. Основные направления развития индустрии детского молочного питания. Классификация детских молочных продуктов.
12. Характеристика составных частей коровьего и женского молока. Особенности состава женского молока.
13. Пищевая ценность коровьего молока. Роль углеводов, витаминов, минеральных веществ и ферментов в питании детей.
14. Требования, предъявляемые к молоку для продуктов детского питания ГОСТ Р 52054-2003.
15. Характеристика компонентов, применяемых в производстве детских молочных продуктов. Мучные и крупяные компоненты
16. Характеристика растительных и животных жиров, применяемых в производстве детских молочных продуктов.
17. Характеристика углеводов и углеводных компонентов, применяемых в производстве детских молочных продуктов.
18. Характеристика молочно-белковых компонентов, применяемых в производстве детских молочных продуктов.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

19. Сухие гуманизированные добавки, минеральные вещества и витаминные препараты, применяемые в производстве детских молочных продуктов.
20. Закваски и бактериальные препараты в производстве детских молочных продуктов.
21. Ассортимент детских молочных продуктов. Характеристика сухих адаптированных молочных смесей.
22. Характеристика неадаптированных и частично адаптированных молочных продуктов для питания детей 1-го года жизни.
23. Характеристика жидких стерилизованных молочных продуктов.
24. Характеристика кисломолочных и пастообразных продуктов для детского питания.
25. Молочные продукты для лечебного питания (Энпиты). Технология сухих молочных адаптированных продуктов детского питания.
26. Технология сухих кисломолочных продуктов детского питания.
27. Технология сухих молочных каш для детского питания.
28. Технология производства сухих молочных продуктов детского питания.
29. Технология производства стерилизованных молочных продуктов детского питания.
30. Технология производства сквашенных молочных продуктов детского питания.
31. Классификация детских молочных продуктов в зависимости от возраста детей. Характеристика продуктов.
32. Пищевая ценность коровьего и женского молока. Роль и значение составных частей молока в питании детей. Отличия в составе коровьего и женского молока.
33. Технология детского творога и творожных изделий.
34. Состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Актуальность производства специализированной продукции.
35. Суточная потребность детей в белках и их роль в питании ребенка. Биологическая ценность и качественная оценка белка.
36. Суточная потребность детей в жирах. Особенности употребления ли-пидов. Качественная оценка липидного состава пищи.
37. Суточная потребность детей в углеводах. Какие функции выполняют углеводы. Балластные вещества рациона. Нормы потребления. Метаболические функции.
38. Суточная потребность детей основных в витаминах. Витамины как составная пищевого рациона ребенка. Формы введения витаминов в рецептурные композиции.
39. Суточная потребность детей в минеральных нутриентах. Характеристика основных минеральных веществ, необходимых активно растущему организму. Введение дополнительных компонентов в рецептурные композиции с целью обогащения готового продукта минеральными веществами.
40. Медико-биологические требования к разработке продуктов детского питания на мясной основе и их формализация.
41. Научно-обоснованные требования к качеству мясного сырья, используемого для производства продуктов детского питания. Основные критерии безопасности сырья, используемого для производства детских мясных продуктов.
42. Требования ГОСТ 31798-2012 «Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия». Качественные характеристики.
43. Требования ГОСТ Р 54048-2010 «Мясо свинина для детского питания». Качественные характеристики.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

44. Требования ГОСТ Р 52306-2005 «Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят- бройлеров и их разделанные части) для детского питания Технические условия». Качественные характеристики.

45. Требования ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия». Качественные характеристики.

46. Требования ГОСТ Р 52820-2007 «Мясо индейки для детского питания. Технические условия».

47. Общая структурная схема создания экологически безопасного комплекса по производству продуктов детского питания.

48. Технологические особенности разработки «Белково- жировых комплексов» для больных детей раннего возраста. Схема производства, обоснование

49. Особенности тепловой обработки мясного сырья для детского питания. Изменение физико-химических показателей мясного сырья.

50. Инновационная технология удаления экстрактивных веществ и жира из термически обработанного измельченного мясного сырья. Влияние температуры и исходного размера частиц мышечной ткани на степень измельчения.

51. Особенности измельчения термообработанного мясного сырья, стабилизация химического состава консервов. Степень измельчения мясного сырья.

52. Требование к качеству колбасных изделий для питания детей дошкольного и школьного возраста. Виды колбасных изделий, ассортимент. Общая аппаратурно-технологическая схема колбасного производства. Контроль производства.

53. Пельмени замороженные для дошкольного и школьного питания. Требования к сырью и качеству готовой продукции. Ассортимент. Общая аппаратурно- технологическая схема производства.

54. Требование к производству натуральных полуфабрикатов из мяса крупного рогатого скота для детского питания. Классификация, ассортимент. Технология производства.

55. Требование к производству натуральных полуфабрикатов из свинины для детского питания. Классификация, ассортимент. Технология производства.

56. Полуфабрикаты рубленые с добавлением круп для детского питания. Медико-биологические требования к данной продукции. Ассортимент. Общая аппаратурно-технологическая схема производства. Контрольные точки производства.

57. Санитарная обработка оборудования, на котором производятся продукты детского питания



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
Технология производства продуктов детского питания

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (доклад, тестирования);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам.). Оценка по результатам зачета - «зачтено» или «не зачтено»).

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.