МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
0BC23592C498DBD2BA74E8FC611A8F90373884D2
Владелец: Машков Сергей Владимирович
Действителен: с 23.01.2022 до 23.04.2023

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по учебной
и воспитательной работе
доцент С.В. Краснов

«22» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современная технология производства продуктов детского питания

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология продуктов питания из растительного сырья

Кафедра: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация (степень) обучающегося: магистр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2021

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины «Современная технология производства продуктов детского питания», является формирование у обучающихся системы компетенций для решения профессиональных задач по применению современных технологий в области производства детского питания, позволяющих рационально использовать сырье при переработке с учетом его качества и расширить ассортимент выпускаемой продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение современного состояния и основных тенденции развития технологий производства детского питания;
- изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности продуктов детского питания;
- изучение современных технологий производства продуктов детского питания;
- изучение требований к качеству продуктов детского питания, установленных в отечественных и международных стандартах;
- изучение вопросов обеспечение высокого и стабильного гигиенического качества продуктов детского питания, при снижении трудозатрат на их производства.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Современная технология производства продуктов детского питания» относится к части Блока 1 учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, в том числе дисциплины по выбору.

Дисциплина изучается в 1 семестре на 1 курсе очной формы обучения, в 1 и 2 семестрах на 1 курсе заочной формы обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП).

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП *Содержание компетенций*	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и новые виды продуктов питания из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-1}$ Демонстрирует владение методами разработки новых технологических решений, технологий производства новых видов продуктов питания из растительного сырья; ИД-2$_{ПК-1}$ Реализует новые технологические решения при производстве продуктов питания из растительного сырья; ИД-3$_{ПК-2}$ Разрабатывает новые виды продуктов питания из растительного сырья.
ПК-2	Способен к организации работ по анализу рекламаций, изучению причин возникновения дефектов и нарушений технологии производства, снижению качества работ, выпуска брака и продукции пониженных сортов, по разработке предложений по их устранению	ИД-1 $_{ПК-2}$ Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции из растительного сырья; ИД-2 $_{ПК-2}$ Разрабатывает корректировочные мероприятия по устранению дефектов пищевой продукции из растительного сырья.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объём дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		всего часов	объем контактной работы	1 (17)
Аудиторная контактная работа (всего)		**68**	**68**	**68**
в том числе:	Лекции	34	34	34
	Лабораторные работы	34	34	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		40		40
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	10		10
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	12		12
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	10		10
СР в сессию:	Зачет	8	0,25	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		**108**		**108**
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3		3

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель сессии)	
		всего часов	объем контактной работы	2 (4)	3 (4)
Аудиторная контактная работа (всего)		**14**	**14**	**4**	**10**
в том числе:	Лекции	6	6	2	4
	Лабораторные работы	8	8	2	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		**94**		**32**	**62**
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	6		2	4
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами	74		28	46
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	6	-	2	4
СР в сессию	Зачет	4	0,25	-	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	-	-	зачет
Общая трудоемкость, ч.		**108**		**36**	**72**
Общая трудоемкость, зачетные единицы		3		1	2

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация	2
2	Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания	2
3	Особенности питания детей первого года жизни	2
4	Изменение структуры питания детей в зависимости от возраста	2
5	Санитарно-технические требования к предприятиям, цехам и оборудованию по производству продуктов детского питания	2
6	Контроль производства продуктов детского питания (технохимический, микробиологический)	2
7	Показатели безопасности продуктов для детского питания	2
8	Сырье и материалы для производства продуктов детского питания	2
9	Классификация и ассортимент продуктов детского питания на зерновой основе	2
10	Современные технологии производства продуктов детского питания на зерновой основе	4
11	Классификация и ассортимент продуктов детского питания на фруктово-ягодной основе	2
12	Современные технологии производства продуктов на фруктово-ягодной основе для детского питания	4
13	Классификация и ассортимент продуктов детского питания на овощной основе.	2
14	Современные технологии производства продуктов питания на овощной основе.	2
15	Современные технологии лечебно-профилактических и лечебных продуктов для детского питания	2
Итого		**34**

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Современные технологии производства продуктов детского питания на зерновой основе	2
2	Современные технологии производства продуктов на фруктово-ягодной основе для детского питания	2
3	Современные технологии производства продуктов питания на овощной основе.	2
	Итого:	**6**

4.3 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Пищевая ценность и особенности химического состава продуктов детского питания.	2
2	Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции детского питания	2
3	Технология производства продуктов на зерновой основе для детского питания.	2
4	Дефекты и виды брака продуктов на зерновой основе для детского питания.	2
5	Разработка рецептуры продуктов для детского питания на зерновой основе	2
6	Разработка рецептуры сухих безмолочных каш для детского питания на зерновой основе	2
7	Дефекты и виды брака продуктов на фруктово-ягодной основе для детского питания.	2
8	Технология производства продуктов детского питания на фруктово-ягодной основе	2
9	Разработка рецептуры продуктов детского питания на фруктовой основе (плодовые пюреобразные консервы)	2
10	Разработка рецептуры продуктов детского питания на ягодной основе (ягодные пюреобразные консервы)	2
11	Разработка рецептуры фруктовых соков для детского питания	2
12	Разработка рецептуры компотов для детского питания	2
13	Технология производства продуктов на овощной основе для детского питания	2
14	Разработка рецептуры продуктов детского питания на овощной основе (овощные пюреобразные консервы)	2
15	Разработка рецептуры продуктов детского питания на овощной основе (овощные крупноизмельченные консервы)	2
16	Разработка рецептуры овощных соков для детского питания	2
17	Дефекты и виды брака продуктов на овощной основе для детского питания.	2
18	Особенности упаковки, маркировки и хранения продуктов детского питания	2
	Итого	**34**

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Разработка рецептуры продуктов для детского питания на зерновой основе	2
2	Разработка рецептуры продуктов детского питания на фруктовой основе (плодовые пюреобразные консервы)	2
3	Разработка рецептуры продуктов детского питания на овощной основе (овощные пюреобразные консервы)	2
	Итого:	**6**

4.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа:

для очной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	10
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	12
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	10
4.	Подготовка к сдаче зачета	Повторение и закрепление изученного материала	8
		Итого:	**40**

для заочной формы обучения

№ п.п.	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Трудоемкость, ч
1.	Подготовка к лекциям	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	6
2.	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах	74
3.	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ	6
4.	Подготовка к сдаче и сдача зачета	Повторение и закрепление изученного материала	4
		Итого:	**90**

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Работу с настоящей рабочей программой следует начать с ознакомления, где особое внимание следует обратить на вопросы, выносимые на зачет.

Специфика изучения дисциплины заключается в том, что помимо изучения технологии производства продуктов для детского питания из растительного сырья, обучающемуся необходимо приобрести практические навыки, связанные с определением качественных показателей этой продукции и выполнением технологических расчетов по ее производству. Успешное изучение дисциплины требует от обучающегося посещения лекций, активной работы на лабораторно-практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно.

При изучении темы: «Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация», следует обратить внимание на потребность детского организма в основных питательных веществах и изменение структуры питания детей в зависимости от возраста.

При изучении тем, связанных с определением качественных показателей, особое внимание следует уделить изучению действующей нормативной документации на данный продукт (ГОСТ, ТР и т.д.) и действующие методики их определения. При расчетах технологических параметров производства продуктов для детского питания необходимо учитывать особенности сырья, свойства полуфабрикатов и требования НД к качеству готового продукта.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

При изучении дисциплины особое внимание следует обратить на изучение основной и дополнительной литературы. Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Их поиск осуществляется в соответствующих библиографических справочниках, систематическом каталоге, периодической печати и в Интернет-ресурсах.

Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к зачету

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

6.1. Основная литература:

6.1.1. Касьянов, Г.И. Технология продуктов детского питания: Учебник для студ. высш. учеб. заведений: / Г.И. Касьянова. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 224 с.

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1. Дусаева, Х. Б. Технология продуктов питания для детей [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Х. Б. Дусаева .– Оренбург : ОГУ, 2013 .– 118 с. – Режим доступа: https://rucont.ru/efd/231699

6.2.2 Инновационные технологии, процессы и оборудование для производства продуктов питания [Электронный ресурс] / В.Ф. Федоренко, Н.П. Мишуров, Л.Ю. Коноваленко, Л.А. Неменущая .– М. : ФГБНУ "Росинформагротех", 2017 .– 184 с. : ил. – Авт. указаны на обороте тит. л.; Библиогр.: с. 171-177 .– ISBN 978-5-7367-1348-6 .– Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/653954

6.2.3 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, Н.В. Хураськина, Казан. нац. исслед. технол. ун-т .– Казань : КНИТУ, 2016 .– 188 с. – Авт. указаны на обороте тит. л. – ISBN 978-5-7882-1923-3 .– Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/595610

6.2.4 Василевская, С.П. Практикум по расчету технологического оборудования для продуктов из растительного сырья и общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р.Н. Касимов, А.Н. Холодилин, Оренбургский гос. ун- т, С.П. Василевская .– Оренбург : ОГУ, 2012 .– 97 с. : ил. – Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/187918

6.2.5 Никифорова, Т.А. Научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.А. Куликов, Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун- т, Т.А. Никифорова .– Оренбург : ОГУ, 2012 .– 121 с. – Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/204987

6.2.6 Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов, И.Г. Панин .– СПб. : ГИОРД, 2015 .–

318 с. : ил. – ISBN 978-5-98879-164-5 .– Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/351915

6.2.7 Александровский, С.А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Казан. нац. исслед. технол. ун-т, С.А. Александровский .– Казань : КНИТУ, 2012 .– 132 с. – ISBN 978-5-7882-1359-0 .– Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/302702

6.2.8 Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун- т, Т.А. Никифорова .– Оренбург : ОГУ, 2016 .– 118 с. – ISBN 978-5-7410-1576-6 .– Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/618342

6.2.9 Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания [Электронный ресурс] : словарь основных терминов и понятий / Е.И. Корчагина, В.Д. Ершов .– СПб. : ГИОРД, 2016 .– 80 с. – ISBN 978-5-98879-197-3 .– Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/574636

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1

6.3.2. Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition

6.3.6. WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EXT

6.3.7. 7 zip (свободный доступ)

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. http://www.pravo.gov.ru – официальный интернет-портал правовой информации

6.4.2. http://www.consultant.ru – справочная правовая система «Консультант Плюс»

6.4.3. http://www.garant.ru – справочная правовая система по законодательству Российской Федерации

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.**	Аудитория на 52 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна) и техническими средствами обучения (проектор, экран)

№ п./п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	Учебная аудитория 627 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, *д. 5 (*по техническому паспорту *№4)*	
2	**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации** Аудитрия 622 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, *д. 5 (*по техническому паспорту *№11)*	Шкаф сушильный СНОЛ 24/200; центрифуга ОПН-8; сахариметр универсальный СУ-5; влагомер ММ-2R; весы 5-килограммовые; белизномер «Блик-Р3»; комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; подогреватель воды; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0…200 ^{o}C; соковыжималка электрическая; набор ареометров; холодильник; питательные среды; анализатор влажности Эвлас-2М; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; весы лабораторные ВК -300,1; весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; ионометрический комплект Анион-7010; ПЧ П-3; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-3
3	**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации** Аудитрия 622 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, *д. 5 (*по техническому паспорту *№11)*	Шкаф сушильный СНОЛ 24/200; центрифуга ОПН-8; сахариметр универсальный СУ-5; влагомер ММ-2R; весы 5-килограммовые; белизномер «Блик-Р3»; комплект лабораторной посуды; центрифуга; муфельная лабораторная печь СНОЛ; бинокулярный микроскоп МБС-10; подогреватель воды; электроплитка; термометры с диапазоном измерения температуры 0…200 ^{o}C; соковыжималка электрическая; набор ареометров; холодильник; питательные среды; анализатор влажности Эвлас-2М; баня водяная многоместная ЛАБ-ТБ-6; весы лабораторные ВК -300,1; весы электронные; измельчитель Waring 8010 s; ионометрический комплект Анион-7010; ПЧ П-3; рассев лабораторный У1-ЕРЛ-3
4	**Помещение для самостоятельной работы** Компьютерный класс № 3210: 446442, Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, *д. 8А* *(*по техническому паспорту *№ 39)*	Компьютерная техника подключенная к сети «Интернет» и обеспеченная доступом в электронную информационно-образовательную среду, офисная мебель, программное обеспечение

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Методика выполнения

Преподаватель выдает группе перечень контрольных вопросов после каждой изученной темы занятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По заданию преподавателя обучающиеся в устной форме представляют ответы на контрольные вопросы, могут отчет представить в виде необходимого материала выполненного письменно по заданию. Преподаватель обращается к обучающимся с вопросом, на который те должны дать краткий ответ. При затруднении одного отвечающего преподаватель спрашивает другого.

Далее следует анализ ответов по существу поставленных вопросов, высказанных позиций, принятие наиболее перспективных, дополнение, взаимообогащение разных точек зрения, расширение представлений, установок, способов поведения.

По окончании работы подводятся итоги работы.

Критерии и шкала оценки опроса на практических занятиях:

– оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если ответ обучающегося полный и правильный. Обучающийся способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести примеры. Минимальным уровнем для данной оценки является правильный ответ обучающегося в основных моментах.

- оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет по дисциплине проводится по билетам.

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки/специализация)
Технология продуктов питания из растительного сырья
профиль подготовки/магистерская программа/специализация)
Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья
(наименование кафедры)
Современная технология производства продуктов детского питания
(наименование дисциплины)

Билет № 1

1 Вопрос. Потребность детского организма в основных питательных веществах
2 Вопрос. Классификация и ассортимент продуктов детского питания на овощной основе

Составитель _____ Н.В. Праздничкова
(подпись)
Заведующий кафедрой _____ О.А. Блинова
(подпись)
«___»_____20___г.

Перечень вопросов к зачету

1. Потребность детского организма в основных питательных веществах
2. Изменение структуры питания детей в зависимости от возраста
3 Классификация продуктов для детского питания.
4. Пищевая ценность и особенности химического состава продуктов детского питания.
5 Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции
6 Санитарно-технические требования к предприятиям, цехам и оборудованию по производству продуктов детского питания
7 Контроль производства продуктов детского питания (технохимический, микробиологический)
8 Диетические продукты для лечебного питания детей с различными заболеваниями
9 Технология производства продуктов для энтерального питания

10 Требования технического регламента ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»

11 Классификация и ассортимент продуктов детского питания на зерновой основе

12 Требования к сырью используемому в производстве продуктов питания на зерновой основе.

13 Технология производства продуктов на зерновой основе для детского питания

14 Дефекты и виды брака продуктов на зерновой основе для детского питания.

15 Классификация и ассортимент продуктов детского питания на фруктово-ягодной основе

16 Требования к сырью используемому в производстве продуктов питания на фруктово-ягодной основе.

17 Технология производства продуктов на фруктово-ягодной основе для детского питания

18 Дефекты и виды брака продуктов на фруктово-ягодной основе для детского питания.

19 Классификация и ассортимент продуктов детского питания на овощной основе

20 Требования к сырью используемому в производстве продуктов питания на овощной основе.

21 Технология производства продуктов на овощной основе для детского питания

22 Дефекты и виды брака продуктов на овощной основе для детского питания.

23 Требования к упаковке продуктов детского питания на зерновой основе.

24 Требования к маркировке продуктов детского питания на зерновой основе

25 Условия и режимы хранения продуктов детского питания на зерновой основе.

26 Требования к упаковке продуктов детского питания на фруктово-ягодной и овощной основе.

27 Требования к маркировке продуктов детского питания на фруктово-ягодной и овощной основе.

28 Условия и режимы хранения продуктов детского питания на фруктово-ягодной и овощной основе.

29 Лечебно-профилактические консервы.

30 Лечебные консервы с комплексом витаминов и настоями трав.

31 Правила отбора проб продуктов детского питания на зерновой, фруктово-ягодной и овощной основе.

32 Физиологические основы разработки продуктов детского питания, их общая характеристика и классификация

33 Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания

34 Особенности питания детей первого года жизни

35 Показатели безопасности продуктов для детского питания

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 2-х бальной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающегося материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.
«не зачтено»	Обучающийся неправильно отвечает на вопрос преподавателя или билета либо его отсутствие. Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Современная технология производства продуктов детского питания» 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 (опрос);

– 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.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме зачета.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – зачтено» или «незачтено».

Все виды текущего и итогового контроля осуществляются на лабораторных занятиях.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие 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.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и итогового контроля по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Устный опрос по основным терминам может проводиться в начале/конце лекционного или семинарского занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего семинарского занятия по заранее выданной тематике. Выбранный преподавателем студент может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное, на подготовку - 60 мин.	Комплект вопросов к зачету

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с-х. наук., доцент Праздничкова Н.В. _____
подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «26» апреля 2021 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой
канд. с-х. наук, доцент О.А. Блинова _____
подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева _____
подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент А.В. Волкова _____
подпись

Начальник УМУ
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов _____
подпись