


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ  
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе

  
\_\_\_\_\_ Н.С. Семенова

«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания (прикладной бакалавриат)  
профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"  
Квалификация (степень) выпускника: бакалавр  
Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград - 2015 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе



Н.С. Семенова

«23» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания (прикладной бакалавриат)

профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

## 1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины являются приобретение студентами теоретических знаний, формирование навыков и умений в области производства продуктов детского питания и способах повышения их бифидогенности, а также о концепциях государственной политики в направлении повышения уровня здорового питания детей.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие профессиональные компетенции:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК - 1);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения (ПК-4).

### **Задачи дисциплины:**

- изучение научных основ технологических процессов производства детских продуктов питания.

- изучение новых и перспективных технологий в этой отрасли пищевой промышленности.

- изучить программы нормативно-законодательных основ безопасности пищевой продукции РФ, гигиенические требования безопасности сырья и готовой продукции, критерии пищевой ценности продукции, маркировки продуктов детского питания;

- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; (ПК-1);

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания(ПК-1);

- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования (ПК-4);

- *Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания(D/03.6);*

- *Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/03.6);*

- *Планирование процессов основного производства организации питания (D /01.6);*

- *Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6).*

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технология продуктов детского питания» (Б.1.В.ДВ.05.01) входит в курс по выбору вариативной части теоретического блока, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания». Для изучения курса «Технология продуктов детского питания» требуются знания по следующим дисциплинам: «Пищевая химия», «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания».

Данная дисциплина необходима для изучения следующих дисциплин и практик: «Пищевая химия» и «Физиология питания».

## 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК-1; ПК-4.

**ПК-1** способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

### **Знать:**

- научные основы технологии, технологию изготовления полуфабрикатов, технологию тепловой обработки продуктов полуфабрикатов, технологию и рецептуры блюд повышенной сложности;

- физико-химические процессы, происходящие при обработке и хранении полуфабрикатов и готовых блюд, приемы оформления, требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;

- *Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (D/03.6);*

- *Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания (D/03.6);*

- *Принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания (B/03.6);*

### **Уметь:**

- осуществлять приемы предварительной и тепловой обработки продуктов, проверять готовность изделий, изготавливать широкий ассортимент кулинарных и кондитерских изделий, оформлять различные блюда;

- разрабатывать новые рецептуры, составляя соответствующие нормативные документы, внедрять прогрессивные технологии производство продукции производить расчет основных технологических процессов производства;

- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- *Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (D/03.6);*

- *Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их*

последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем (D/03.6, B/03.6);

**Владеть:**

- навыками составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий.

**ПК-4** готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**Знать:**

- соответствующую нормативную документацию;  
- методы оценки контроля качества, терминологию;  
- *Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (D/01.6);*  
- *Основы организации деятельности предприятий питания (B/01.6)*

**Уметь:**

- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению и устранению;  
- организовывать работу производства предприятий питания;  
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;  
- *Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (D/01.6);*  
- *Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них (D/01.6);*  
- *Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6);*  
- *Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6).*

**Владеть:**

- проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства;  
- рациональной эксплуатации оборудования, расчета потребности сырья.

## Матрица формирования компетенций по дисциплине

п/п	Разделы, темы дисциплины	Количество часов (аудиторная + самостоятельная)		Профессиональные компетенции		Общее количество компетенций
		Очно- заочная	Заочная	ПК-1	ПК-4	
1.	Детское питание. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.	14	15	+	+	2
2.	Государственная политика в области здорового питания детей. Классификация продуктов детского питания.	14	15	+	+	2
3.	Сырьё для детского питания.	15	15	+	+	2
4.	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе	15	15	+	+	2
5.	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе	15	14	+	+	2
6.	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе	15	14	+	+	2
7.	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе	15	14	+	+	2
8.	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе	14	14	+	+	2
9.	Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания	13	14	+	+	2
10.	Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.	13	13,65	+	+	2
	Экзамен	0,2	0,2			
	Индивидуальные консультации		0,15			
	<b>Итого</b>	<b>144</b>	<b>144</b>			

#### 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ « ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц, 144 часа, зачетных, в том числе контактной работы - 30,2 часа

##### Очно-заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час											Формы контроля
		Контактная работа					Самостоятельная работа						
		Всего	Лекции	Практические занятия	КСР	КнтРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Детское питание. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.	14	3	1	2			8	2	3	1	2	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
Государственная политика в области здорового питания детей. Классификация продуктов детского питания.	14	3	1	2			8	2	3	1	2	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
Сырьё для детского питания.	15	3	1	2			9	3	3	1	2	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе	15	3	1	2			9	3	3	1	2	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе	15	3	1	2			9	3	3	1	2	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе	15	3	1	2			9	3	3	1	2	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе	15	3	1	2			9	3	3	1	2	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе	14	3	1	2			9	3	3	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания	13	3	1	2			8	3	2	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия

Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.	13	3	1	2			8	3	2	1	2	2	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен	0,2	0,2					0,2						
Индивидуальные консультации													
Всего по видам учебной работы	144	30,2	10	20			0,2	86,8		10	20	27	

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц, 144 часа, зачетных, в том числе контактной работы - 20,35 часа

### Заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час											Формы контроля
		Контактная работа					Самостоятельная работа						
		Всего	Лекции	Практические занятия	КСР	КнтРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с комплектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
Детское питание. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.	15	2	1	1			12	4	4	2	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Государственная политика в области здорового питания детей. Классификация продуктов детского питания.	15	2	1	1			12	4	4	2	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Сырьё для детского питания.	15	2	1	1			12	4	4	2	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе	15	2	1	1			12	4	4	2	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе	14	2	1	1			11	3	4	2	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе	14	2	1	1			11	3	4	2	2	1	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология продуктов детского питания для различных	14	2		2			11	3	4	2	2	1	практические занятия



возрастных групп на крупяной основе													
Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе	14	2		2			11	3	4	2	2	1	практические занятия
Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания	14	2		2			11	3	4	2	2	1	практические занятия
Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.	13,6 5	2		2			11,65	3,65	4	2	2		практические занятия
Экзамен	0,2	0,2				0,2							
Индивидуальные консультации	0,15	0,15				0,15							
Всего по видам учебной работы	144	20,35	6	14	-	0,35	114,65	34,65	40	20	20	9	

## 5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Технология продуктов детского питания» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа, текущий и итоговый контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра по направлению - 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется). Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

### Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- оформление и подготовка рефератов, докладов, эссе;
- подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины.

### Программы проведения активных и интерактивных занятий

№ п/п	Наименование темы	Дискуссия в чате	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных практических занятий, час
				круглый стол
			Очно-заочное	Очно-заочное
1	Детское питание. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.		2	-
2	Государственная политика в области здорового питания детей. Классификация продуктов детского питания.		2	-
3	Сырьё для детского питания.		2	-
4	Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания	2	2	2
5	Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.		2	-
Итого:		2	10	2

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий, т.е. по данной дисциплине не менее 12 часов у студентов очной формы обучения и 4 часа у студентов заочной формы обучения.

Проведение активной формы практического занятия на тему «Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания» предполагается в виде игры круглого стола. Студенты должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к

участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. На мероприятие могут быть приглашены ведущие специалисты пищевой промышленности, которые могут подчеркнуть, в своих выступлениях актуальность темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан, информация по докладу может сопровождаться дополнительно различными видеоизображениями, презентацией. К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Активные участники круглого стола получают дополнительные баллы, которые учитываются при оценке рейтинга обучающегося. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

**План круглого стола:**

1. Вступительное слово руководителя
2. Заслушивание докладов:
3. Обсуждение докладов
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)
5. Подведение итогов круглого стола
6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола.

Интерактивные лекции по темам «Детское питание. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания» и т.д. позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал о технологиях в производстве детского и функционального питания. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Технология продуктов детского питания» на платформе «Moodle»

<http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10>. Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Синхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

### **Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине «Технология продуктов детского питания» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **6 ПРИМЕРНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология продуктов детского питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – экзамен.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Шигапов И.И. Курс лекций по дисциплине «Технология продуктов детского питания». Специальность 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа:[http://tiugsha.ru/doc/annotacii\\_rp/19.03.04\\_tpoop/b1vdv51.html](http://tiugsha.ru/doc/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vdv51.html)

Шигапов И.И. Практикум по дисциплине «Технология продуктов детского питания». Специальность 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа:[http://tiugsha.ru/doc/annotacii\\_rp/19.03.04\\_tpoop/b1vdv51.html](http://tiugsha.ru/doc/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vdv51.html)

## **8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ**

### **а) основная литература:**

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров. – М.: Дашков, 2016. – 336с.

### **б) дополнительная литература:**

1. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: Рекомендовано МоРФ в качестве учебного пособия для вузов/ Ред. В.М. Позняковский. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 424 с

2. Кузнецов, Владимир Васильевич. Справочник технолога молочного

производства: Технология и рецептуры, Т.6. Технология детских молочных продуктов/ В.В. Кузнецов, Н.Н. Липатов. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 512 с.

3. Богатова, Ольга Викторовна. Промышленные технологии производства молочных продуктов: Допущено Умо в качестве учебного пособия для бакалавров/ О.В. Богатова, Н.Г. Догарева, С.В. Стадникова. - СПб.: Проспект Науки, 2014. - 272 с.

4. Ершов, Виктор Дмитриевич. Промышленная технология продукции общественного питания: Рекомендовано Умо в качестве учебника для вузов/ В.Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с

5. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум: Допущено МоРФ в качестве учебного пособия для вузов/ Г.М. Мелькина, О.М. Аношина, Л.А. Сапронова. - М.: КолосС, 2007. - 248 с.

6. Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум: Учебное пособие для бакалавров/ Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 120 с.

7. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / В.Д. Ершов. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4882>. — Загл. с экрана.

**в) периодические издания:**

«Известия высших учебных заведений Пищевая технология», «Общепит: бизнес и искусство», «Стандарты и качество»

**г) Программное обеспечение и информационные справочные системы**

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернет браузер: GoogleChrome. MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013, Консультант Плюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практические занятия	Операционная система: MicrosoftOfficePowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: GoogleChrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb Кафедральнаябаза и база государственных стандартов и сайт <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	+	-	+

**д) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки**

1	<b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b> <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks. Коллекция издательства «Гиорд» до 2016 года
	<b>Договор № 590/13 от 30.10.2013</b>
	Договор № 941/14 от 01.12.2014г
	Договор 1485/15 от 30.11.2015 г.
	Договор 2419/16 от 22.11.2016 г.
	Договор 3325/17 от 17.11.2017 г
	Договор 3326/17 от 17.11.2017 г.
	Договор 4692/18 от 29.11.2018 г. Договор 4693/18 от 29.11.2018 г.
2	<b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b> <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство». Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» с 2016 года
	Договор 10/14 от 28.03.2014 г.
	Договор 2 от 27.01.2015 г.
	Договор 30 от 01.04.2016 г.
	Договор 137 от 27.10.2016 г
	Договор 16 от 21.03.2017
	Договор от 30.11.2017 г.
	Договор 48/18 от 12.03.2018 г. Договор 251/18 от 20.11.2018 г. Договор 14/159 от 18.02.2019 г.
3	<b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b> <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> Электронные полнотекстовые версии научных журналов с архивом на 10 лет. Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г.

	Договор № 18/14 от 18.04. 2014 г.
	Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016 г.
	Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.
4	<b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b> <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ
	Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. с пролонгацией, пункт 7.1
	Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. с пролонгацией, пункт 7.1
5	<b>База данных Polpred.com</b> <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a> Полнотекстовая постоянно пополняемая база данных Polpred.com обзор СМИ.
	Письмо ООО «Полпред справочники» Пролонгация
6	<b>Справочно-правовая система ООО «Гарант-Сервис Симбирск»</b>
	Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Пролонгация
	Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Пролонгация
7	<b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> <a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a> федеральная государственная информационная система
	Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015
8	<b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> <a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в университете
	Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г.
9	Лицензионный договор Scienceindex от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Scienceindex от 06 мая 2015 №7419/2015 Лицензионный договор Scienceindex от 30 мая 2016 №7419/2016 Лицензионный договор Scienceindex от 17 мая 2017 №7419/2017 Лицензионный договор Scienceindex от 07 июня 2018 №7419/2018 Лицензионный договор Scienceindex от 18 июня 2019 №7419/2019 Доступ с компьютеров университета <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
1	Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 года №WoS/1225
0	Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 года №WoS/1106
	Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249
	Доступ с компьютеров университета <a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
1	Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106
1	Доступ с компьютеров университета <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
1	ДОГОВОР от 17 апреля 2015 № CRNA-102-15
2	Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015 ДОГОВОР от 30 января 2019 № CRNA-499-17 ДОГОВОР от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 на возмездное оказание услуг по подключению к международной системе библиографических ссылок CrossRef Доступ по логину и паролю <a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>

е) Периодическая печать:

Наименование журнала	Годы подписки (или выпуска)	Местонахождение
Аграрная наука	2011-2013	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310

Журнал общей биологии	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Известия вузов. Пищевая технология	2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Международный сельскохозяйственный журнал	2003-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Механизация и электрификация сельского хозяйства	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочное и мясное скотоводство	2006-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Обж. Основы безопасности жизнедеятельности	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Переработка молока: технология, оборудование	2008-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Пищевая промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Приусадебное хозяйство Рыбное хозяйство Сельский механизатор Сыроделие и маслоделие	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Тара и упаковка	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров Финансы Химия и жизнь. XXI век	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право Хранение и переработка сельхозсырья Экология и жизнь Экология урбанизированных территорий	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий Аграрная наука Административное право Администратор образования Техника в сельском хозяйстве	2001-2011, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочная промышленность	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
<u>Вестник аграрной науки</u> <u>Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник АПК Верхневолжья</u> <u>Ярославская государственная сельскохозяйственная академия</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник НГАУ</u> <u>Новосибирский государственный аграрный университет</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник Омского государственного аграрного университета</u> <u>Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Известия Оренбургского государственного аграрного университета</u> <u>Оренбургский государственный аграрный университет</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>



## в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p><b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b>                      Договор 5881/19 от 12.11.2019 г.                      Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО                      Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 – 30.11.2020</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b>                      Договор 248/19 от 11.11.2019 г.                      Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань».                      Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань»                      Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»                      Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г.                      "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"                      Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 - 30.11.2020</p> <p>01.04.2020 – 31.03.2021</p> <p>24.12.2019 - 31.12.2022</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b>                      Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013                      Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий                      Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г.                      Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий                      Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016.                      Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий                      Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.                      Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий                      Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23</p> <p>01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p> <p>01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27</p> <p>01.01.18- 31.12.18 Архив до 31.12.28</p>	<p><a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a></p>

<p><b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b> Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г. с пролонгацией. Пункт 7.1</p>	<p><a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a></p>
<p><b>База данных Polpred.com</b> Соглашение от 28.10.2019 г. <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a> Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p><a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a></p>
<p><b>Справочно-правовая система «Гарант»</b> Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p><b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки</p>	<p>Бессрочный</p>	<p><a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека Science index</b> Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета</p>	<p>18.06.2019- 05.07.2020</p>	<p><a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a></p>
<p><b>CrossRef</b> Договор от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю</p>	<p>01.01.2020- 31.12.2020</p>	<p><a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p><a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a></p>

## 9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p style="text-align: center;"><b>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</b></p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIАI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № б/н УПЦ УПЦ. Машины и оборудование Терморегулятор, 2 160,00 3 - - Трансформатор Участок по переработке с/х продукции Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК Машина для прошивки мешков Установка по мойке зерна Весы электронные ВСП150/20, насосы для молока и мо-лочных продуктов, Тематические фильмы, электрон-ные презентации на мультимедийной установке Машина тестомесильная Макаронная линия «Итили-ца» Установка для мойки зерна Просеиватель вертикальный центр. П2-П</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Шкаф для выпекки хлеба 16 шт.  МониторLG  Ноутбук  Установка для титрования УТ-1  Влагомер для зерна и муки Wili-55  Влагомер зерна и муки  Подковообразный магнит  Альбом вредителей хлеб-ных запасов;  Альбом дефектов хлебных изделий;  Дифионоскоп;  Набор полиамидных сит для определения крупности му-ки;  Очистители для сит;  Прибор Журавлева;  Проектор,  Экран настенный  весы эл. ВСП 150/20,  Сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева:  Культиватор для сплошной обработки почвы КПС-3,6  Плуг ПН-4-35  Сеялка зерновая узкорядная СЗУ-3.8  Головка гомогенизатора ,  Пластина пастеризационной установки  Барaban сепаратора,  Насос мембранный,  Сепаратор в разрезе  Заквасочники,  ванны нержавеющей  маслобойка</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)  Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест.  Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г.  MSOffice 2003  г.к. 7 от 16.03.2007  Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511,  Ульяновская область,  г. Димитровград,  ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а  Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511,  Ульяновская область,  г. Димитровград,  ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а  Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт.,  ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт.,  Операционная система: CalculateLinux  офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOffice Writer), Электронная таблица</p>	<p>433511,  Ульяновская область,  г. Димитровград,  ул. Куйбышева, д.310</p>

(LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))	
--	--

## **10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методические указания студентам очной формы обучения представлены в виде:

- методических рекомендаций при работе над конспектом лекций во время проведения лекции;

- методических рекомендаций по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к практическим занятиям;

- групповая консультация;

- методических рекомендаций по изучению рекомендованной литературы.

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций во время проведения лекции

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к практическим занятиям изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении

рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются практические занятия. Такие занятия помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы практических занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине. Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к практическому занятию включает 2 этапа:

1й - организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает: уяснение задания на самостоятельную работу; подбор рекомендованной литературы; составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки. Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал. Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов. Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

**План** - это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

Конспект - это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: план-конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, тематический конспект.

**План-конспект** - это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

**Текстуальный конспект** - это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

**Свободный конспект** - это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект - составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно

продумать свое устное выступление.

#### Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого программного материала. Цель - максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;

с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);

если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения.

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется получить в Библиотечно-информационном центре института учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов (СРС) относится к информационно-развивающим методам обучения, направленным на первичное овладение знаниями.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология продуктов функционального питания» включает в себя различные виды деятельности, это: работа с основной и дополнительной литературой; конспектирование текста и освоение компьютерных технологий обучения; исследовательская работа, связанная с процессом формализации

обучения; работа с электронными информационными ресурсами, выполнение тестовых заданий для закрепления знаний, умений и навыков; ответы на контрольные вопросы для самоконтроля и подготовки к экзамену.

Результатом самостоятельной работы студентов на занятии являются как письменные, краткие самостоятельные работы, так и устные отчеты.

Самостоятельную работу студентов эффективнее организовать с применением компьютерных технологий. Поэтому осуществляется обеспечение студентов специальными учебнометодическими изданиями справочного характера, с помощью которых студенты могли бы получать консультативную



помощь, электронными учебниками, мультимедийные издания, как: энциклопедии, словари, хрестоматии, справочники и т.п. По существу, все известные виды электронных изданий могут служить основой для организации СРС.

**Тема 1. Детское питание.** Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания Цель данной темы заключается в формировании у студентов четкого представления, осознанных знаний в области основных технологий производства детских продуктов питания. Знать: учебный материал в области теории детского питания и основных компонентов пищи и их роли в питании ребенка, с целью соблюдения критерий безопасности пищевого сырья и пищевой,

**Уметь:** дать характеристику биологической, пищевой ценности и калорийности пищевых продуктов.

**Владеть:** анализом научно-теоретической литературы по вопросам изучения системы классификации и ассортимента продуктов детского питания.

**Учебные вопросы:**

1. Основные направления производства продуктов детского питания?

Энергетическая ценность и качественный состав пищи для продуктов детского питания?

Детские пищевые продукты повышенной пищевой и биологической ценности?

Сущность нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции для детского питания?

**Тема 2. Государственная политика в области здорового питания детей. Классификация продуктов детского питания.**

Цель данной темы заключается в развитии профессиональных знаний о государственной политике в области здорового питания населения России и классификации продуктов детского питания.

**Знать:** учебный материал в области знаний об анатомо-физиологических и биохимических основах пищеварения и регуляции гомеостаза детей

**Уметь:** классифицировать продукты детского питания и выделять различия между детским питанием различных возрастных групп.

**Владеть:** конкретными профессиональными знаниями о понятиях и терминологиях в области биологически активных пищевых добавок, нутрицевтиков, пробиотиков, продуктов функционального питания.

**Учебные вопросы:**

1. Расскажите об основных пищевых веществах и их энергетической, пластической и регуляторной функции?

2. В чём заключается политика в области здорового питания детей?

3. Какие вы знаете продукты детского питания?

4. Что вы знаете о пище как источнике вредных для организма детей химических, биологических и радиоактивных веществ?

5. Классификация ингредиентов, используемых в производстве продуктов детского питания?

6. Перечислите вторичные сырьевые ресурсы в пищевой индустрии?

7. Перечислите безотходные технологии переработки вторичного сырья в

пищевом производстве?

8. Ключевые функции организма, позитивное воздействие на которые позволяет относить продукты питания в категорию детского питания?

### **Тема 3. Сырьё для детского питания.**

**Цель данной темы** заключается в развитии профессиональных знаний о сырье для детской продукции (растительное, животные).

**Знать:** учебный материал в области методологии проектирования рациональных рецептов продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности.

**Уметь:** составлять основные схемы подбора сырья для производства продуктов детского питания для различных возрастных групп.

**Владеть:** конкретными профессиональными знаниями в области подбора сырья основного и вспомогательного для детской пищевой продукции.

#### **Учебные вопросы:**

1. Ассортимент сырья для детской пищевой продукции?
2. Базовые технологические принципы подбора сырья для детской продукции для различных возрастных групп на молочной основе?
3. Базовые технологические принципы подбора сырья для детской продукции для различных возрастных групп на мясной основе?
4. Базовые технологические принципы подбора сырья для детской продукции для различных возрастных групп на рыбной основе?
5. Базовые технологические принципы подбора сырья для детской продукции для различных возрастных групп на крупяной основе?
6. Базовые технологические принципы подбора сырья для детской продукции для различных возрастных групп на плодоовощной основе?

### **Тема 4. Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе.**

**Цель данной темы** заключается в развитии профессиональных знаний о технологии продуктов детского питания на основе животного сырья и методах обогащения специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных групп.

**Знать:** учебный материал в области методологии проектирования рациональных рецептов продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности.

**Уметь:** составлять основные схемы производства продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе и базовых технологических принципах их изготовления.

**Владеть:** конкретными профессиональными знаниями в области технологии производства консервов из молочного сырья.

#### **Учебные вопросы:**

1. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе?
2. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на молочной основе?
3. Расскажите о технологии производства консервов для детей из молочного

сырья.

### **Тема 5. Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе.**

**Цель данной темы** заключается в развитии профессиональных знаний о технологии продуктов детского питания на основе животного сырья и методах обогащения специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных групп.

**Знать:** учебный материал в области методологии проектирования рациональных рецептур продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности.

**Уметь:** составлять основные схемы производства продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе и базовых технологических принципах их изготовления.

**Владеть:** конкретными профессиональными знаниями в области технологии производства консервов для детей из мясного сырья.

#### **Учебные вопросы:**

1. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе?

2. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на мясной основе?

3. Расскажите о технологии производства консервов для детей из мясного сырья.

### **Тема 6. Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе.**

**Цель данной темы** заключается в развитии профессиональных знаний о технологии продуктов детского питания на основе животного сырья и методах обогащения специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных групп.

**Знать:** учебный материал в области методологии проектирования рациональных рецептур продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности.

**Уметь:** составлять основные схемы производства продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе и базовых технологических принципах их изготовления.

**Владеть:** конкретными профессиональными знаниями в области технологии производства консервов для детей из рыбного сырья.

#### **Учебные вопросы:**

1. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе?

2. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе?

3. Расскажите о технологии производства консервов для детей из рыбного сырья.

### **Тема 7. Технология продуктов детского питания для различных**

### **возрастных группна крупяной основе.**

**Цель данной темы** заключается в развитии профессиональных знаний о технологии продуктов детского питания на основе растительного сырья и методах обогащения специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных групп.

**Знать:** учебный материал в области методологии проектирования рациональных рецептов продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности.

**Уметь:** составлять основные схемы производства продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе и базовых технологических принципах их изготовления.

**Владеть:** конкретными профессиональными знаниями в области технологии производства консервов для детей из крупяного сырья.

#### **Учебные вопросы:**

1.Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе?

2.Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе?

3.Расскажите о технологии производства консервов для детей из крупяного сырья.

### **Тема8. Технология продуктов детского питания для различных возрастных группна плодоовощной основе**

**Цель данной темы** заключается в развитии профессиональных знаний о технологии продуктов детского питания на основе растительного сырья и методах обогащения специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных групп.

**Знать:** учебный материал в области методологии проектирования рациональных рецептов продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности.

**Уметь:** составлять основные схемы производства продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе и базовых технологических принципах их изготовления.

**Владеть:** конкретными профессиональными знаниями в области технологии производства консервов для детей из плодоовощного сырья.

#### **Учебные вопросы:**

1.Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе?

2.Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе?

3.Расскажите о технологии производства консервов для детей из плодоовощного сырья.

**Тема 9. Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания** **Цель данной темы** заключается в развитии профессиональных знаний о способах повышения бифидогенности продуктов.

**Знать:** учебный материал в области знаний о бифидогенных факторах и других пищевых ингредиентах детского назначения, используемые для обогащения продуктов питания.

**Уметь:** подобрать и использовать бифидогенные концентраты в производстве пищевых продуктов, изменению их физико-химических показателей, в процессе их производства.

**Владеть:** конкретными профессиональными знаниями студентами по подбору сырья животного и растительного происхождения, как источника функциональных ингредиентов.

**Учебные вопросы:**

1. Дайте определение, что такое пробиотик?
2. Расскажите о классификации пробиотиков?
3. Правила подбора и использования бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов, изменения их физико-химических показателей.
4. Расскажите о бифидо- и лактобацилло- содержащих пробиотиках и детских продуктах питания?
5. Перечислите другие микроорганизмы как основа пробиотиков и продуктов детского питания?
6. Назовите способы повышения бифидогенности продуктов детского питания?
7. Какие вы знаете пробиотики и продукты функционального питания на основе комплекса живых микроорганизмов?
8. Что вы знаете о продуктах детского питания на молоке, ферментированном молочнокислыми бактериями?
9. Расскажите о продуктах детского питания на немолочной основе, полученные с использованием молочнокислых бактерий?
10. Что вы знаете о минералах как компонентах пробиотиков и продуктов детского питания?
11. Перечислите комбинированные пробиотики и продукты детского питания
12. Назовите возможные негативные последствия применения пробиотиков и продуктов детского питания?

**Тема 3. Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.**

**Цель данной темы** заключается в развитии профессиональных знаний о технологии сухих адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока и роли молока в питании детей.

**Знать:** учебный материал в области различных свойств заменителей к женскому молоку и принципов адаптации заменителей молока.

**Уметь:** применять способы снижения массовых долей белка и зольных элементов, изменений жирнокислотного состава (добавлений эссенциальных жирных кислот), повышения массовой доли углеводов и витаминов в молочных смесях-заменителях женского молока. **Владеть:** конкретными профессиональными знаниями о научно - медико-биологическим основам технологии продуктов функционального питания для недоношенных детей и детей с врожденными или приобретенными нарушениями функции

пищеварительного тракта.

### **Учебные вопросы:**

1. Перечислите сырьё основное и вспомогательно-применяемые при производстве адаптированных продуктовых смесей?

2. Перечислите компоненты сырья применяемые при производстве адаптированных продуктовых смесей?

3. Принципы адаптации заменителей молока?

4. Цели и задачи адаптации молока для детского питания?

5. Перечислите основные моменты типовых технологических схем сухих адаптированных продуктов детского и диетического питания?

6. Принципы медико-биологических основ технологии продуктов функционального питания для недоношенных детей и детей с врожденными или приобретенными нарушениями функции пищеварительного тракта.

7. Ассортимент детских молочных продуктов неадаптированных и адаптированных при использовании цельного или обезжиренного молока.

7. Подготовка выступлений и докладов на практических занятиях

8. Кроме обсуждения вопросов плана занятия, практикуются отдельные выступления и доклады по темам, более подробно раскрывающим сущность обсуждаемых проблем.

Как и ответы на вопросы плана практического занятия, эта форма работы не только расширяет знания, но и помогает овладеть навыками устной речи, грамотного и доказательного изложения своей позиции, что весьма важно для хорошей профессиональной подготовки. Это также простейший вид научно-исследовательского поиска и ознакомления с новейшей информацией по интересующим вопросам.

Текст выступления и доклада следует готовить заранее, с развернутым или кратким планом. Малосодержательные доклады и выступления бывают тогда, когда студент при их подготовке ограничивается лишь отдельными статьями или брошюрами, пользуется услугами Интернета, формально составляя текст с изложением некоторых общих положений и не стремясь выявить и изучить максимально возможный объем литературы, чтобы составить собственное представление о предмете обсуждения. Для выступления и доклада на занятии полезно по возможности использовать презентации, которые позволят более полно и наглядно раскрыть тему.

Выступление или доклад на занятии должны быть рассчитаны на 10 - 15 минут, с тем, чтобы у студентов была возможность обсудить его содержание, организовать дискуссию по наиболее важным или спорным суждениям и выводам. При этом всякое выступление на занятии - ответы на вопросы плана, доклады, рецензии - должно быть свободным самостоятельным рассказом, что служит свидетельством серьезной проработки темы и хорошего владения предметом.

### **Рекомендации по оформлению реферата**

Реферат представляет собой одну из форм контроля знаний, поэтому его написание должно происходить в соответствии с установленными нормами ГОСТа.

Правила оформления реферата регулируют его структурные особенности, манеру написания и составления списка использованной литературы. В

результате, правильное оформление реферата позволит получить достойную оценку по дисциплине, продемонстрировать свои знания на высшем уровне.

Весь процесс работы можно разделить на такие этапы:

Выбор темы из предложенного преподавателем списка;

Поиск литературы и исходных источников по теме;

Обзор литературы и черновое написание работы, в чем может помочь примероформления реферата;

Написание реферата и его сдача.

Оформление реферата происходит по такой структуре:

Первой страницей всегда будет титульный лист, оформление которого регулируется гостом или методическими рекомендациями учебного заведения. Вверху страницы принято указывать название учебного заведения полностью. Среднее поле используется для обозначения темы и вида работы (например, реферат по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов»). Справа, ближе к краю страницы, указывается ФИО исполнителя, потом ФИО преподавателя. В самом нижнем поле ставят год, в котором выполнена работа. Оформление реферата предусматривает использование нумерации страниц, однако на титульном листе номер ставить не нужно.

После титульного листа пишется оглавление. Здесь поочередно указываются все названия разделов работы и приводятся страницы, где начинается текстовое изложение того или иного раздела.

Следующей частью работы является введение. В нем обозначаются цели и задачи реферата, обосновывается актуальность выбранной темы.

Дальше следует основная часть, в которой анализируется литература по теме. Требования к оформлению реферата гласят, что его объем должен быть 12-15 страниц, поэтому при написании такой работы уклон делают на лаконичное изложение материала.

В заключении формируют выводы, подводят итоги проделанной работы.

В конце составляется список использованной литературы.

Оформление реферата по госту предусматривает использование обычного шрифта TimesNewRoman, размером 12-14 пунктов. Жирным шрифтом принято выделять только заглавия.

Критерии оценки реферата, доклада: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на практических занятиях в виде выступлений.

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332, степень «прикладной бакалавриат»; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08. 09. 2015 г. N 610н (трудовая функция - Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6); профессионального

стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 №28/н, (В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами).

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «15»  
декабря 2015 г., протокол № 4.

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Программа одобрена на заседании методического совета протокол №5 от  
22.12.2015 г.



Председатель методического совета к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Заведующая библиотекой







 М.В. Наумова









**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
«Технология продуктов детского питания» по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)  
2015 – 2016 уч. год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	<p>Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</p> <p>б) дополнительная литература</p> <p>в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки</p>	<p>Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»</p>	<p>24.05.2016, № 9</p>  <p>Шигапов И.И.</p>	<p>24.05.2016, № 10</p>  <p>Шигапов И.И.</p>



**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология продуктов детского питания» по направлению подготовки 19.03.04**  
**Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)**  
 2016 – 2017 уч. год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
3	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
4	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.





**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
«Технология продуктов детского питания» по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)  
2017 – 2018 уч. год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
«Технология продуктов детского питания» по направлению подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавр)  
2018– 2019 уч. год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	<p>Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) Периодическая печать</p>	<p>Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО</p>	<p>28.08.2019 №1  Шигапов И.И.</p>	<p>28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.</p>

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
«Технология продуктов детского питания» (прикладной бакалавриат), 2019– 2020**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1, ПК-4
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	Соответствует
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует



Дополнения:

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент: К.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Лист изменений и дополнений к рабочей программе  
2019-2020 учебный год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины -электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	08.05.2020 г., № 10  Шигапов И.И.	12.05.2020 г., № 10  Хасянов О.Р.