Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544b...1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

_____ Л. В. Крылова

(подпись)

«_21_» _03_ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.04.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Укрупненная группа направлений подготовки — 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, наименование)

Образовательная программа высшего образования — – программа бакалавриата

Направление подготовки — 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование)

Профиль — _____-_____
(наименование)

Факультет — ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс — очная форма, 4 курс
заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технология продуктов детского питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Попова Т. Н., старший преподаватель кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «24» 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

_____ Антошина К.А.
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ Кощавка И.В.
(подпись)

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «25» 03 2026 года № 8

Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись)

© Попова Т.Н., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="4">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td colspan="2">Очная форма обучения</td><td colspan="2">Заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 8</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="4" rowspan="2">Дисциплины (модули) по выбору

Б1.В.ДВ.04.02</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль

-</td><td colspan="4">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 4</td><td colspan="2">4-й</td><td colspan="2">4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 288</td><td colspan="4">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>8-й</td><td colspan="2">7-й 8-й</td></tr>
<tr><td colspan="4">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 6;
самостоятельной работы обучающегося – 8</td><td rowspan="7">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>20</td><td>8</td><td>6</td></tr>
<tr><td colspan="4">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30</td><td>20</td><td>8</td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="4">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>80,15 час.</td><td>73,6</td><td>124,55</td><td>122,7</td></tr>
<tr><td colspan="4">Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td colspan="4">Зачет / Экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 122 / 153,75
для заочной формы обучения – 26 / 247,25

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

Овладение знаниями и особенностями технологии производства продуктов детского питания, разработки специальных агроприемов и технологии производства овощей, зерновых культур, а также экологически чистого мясного, молочного, рыбного сырья для детей различных возрастных групп с целью улучшения качества выпускаемой продукции.

Задачи дисциплины:

теоретические и практические основы в области производства продуктов для детей различных возрастных групп; технологические процессы производства продуктов питания для детей на мясной, молочной, рыбной, плодоовощной, крупяной основах; уметь проводить стандартные испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; выработать навыки совершенствования действующих технологических процессов на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требования к готовой продукции.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.02 Технология продуктов детского питания относится к часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:

Технология продукции общественного питания

Товароведение продовольственных товаров

Конструирование продуктов питания

Изучается параллельно:

Санитария и гигиена

Специальные виды обслуживания в предприятиях питания

Физиология питания

Является основополагающей для

Подготовке к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИД-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции ИД-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
	области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания; приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; 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; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения; 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; 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; способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Технологические аспекты, характеристика сырья для приготовления детского питания

Тема 1. Состояние и перспективы развития индустрии детского питания. Основные принципы детского питания.

Тема 2. Характеристика сырья и материалов, используемого при производстве детского питания.

Тема 3. Молоко- основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания.

Смысловой модуль 2. Технологические аспекты приготовления мясных и рыбных консервов для детского питания

Тема 4. Тепловая и механическая обработка сырья.

Тема 5. Технология приготовления и ассортимент мясных консервов для детского питания.

Тема 6. Технология приготовления и ассортимент рыбных консервов для детского питания.

Смысловой модуль 3. Технологические аспекты приготовления лечебно-профилактических продуктов детского питания

Тема 7. Технология энтеральных продуктов питания для детей.

Тема 8. Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания.

Тема 9. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод.

Смысловой модуль 4. Контроль производства продуктов детского питания.

Тема 10. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	Очная форма обучения						Заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб	СР	Пр		л	п	лаб	СР	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология продуктов детского питания												
Смысловой модуль 1. Технологические аспекты, характеристика сырья для приготовления детского питания												
Тема 1. Состояние и перспективы развития индустрии детского питания**.** Основные принципы детского питания.	21	4	5		12		14	2	1		12	
Тема 2. Характеристика сырья и материалов, используемого при производстве детского питания.	25	6	5		14		16		1		14	
Тема 3. Молоко-основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания.	25	6	5		14		18	2	2		14	
Итого по смысловому модулю 1	**71**	**16**	**15**		**40**		**48**	**4**	**4**		**40**	
Смысловой модуль 2. Технологические аспекты приготовления мясных и рыбных консервов для детского питания												
Тема 4. Тепловая	23,1	4	5		14,15		30	2	1		28	

и механическая обработка сырья.	5											
Тема 5. Технология приготовления и ассортимент мясных консервов для детского питания.	23	6	5		12		30		1		28	
Тема 6. Технология приготовления и ассортимент рыбных консервов для детского питания.	25	6	5		14		32,55	2	2		28,55	
Итого по смысловому модулю 2	**71,15**	**16**	**15**		**40,15**		**92,55**	**4**	**4**		**84,55**	
Катт	***1,6***					***1,6***	***1,2***					***1,2***
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	***0,25***					***0,25***	***0,25***					***0,25***
Контроль							***2***					***2***
Всего часов	***144***	***32***	***30***		***80,15***	***1,85***	***144***	***8***	***8***		***124,55***	***3,45***
2 Модуль												
Смысловой модуль 3. Технологические аспекты приготовления лечебно-профилактических продуктов детского питания												
Тема 7. Технология энтеральных продуктов питания для детей.	26	4	4		18		32	1	1		30	
Тема 8. Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания.	26	4	4		18		32	1	1		30	
Тема 9. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей,	26	4	4		18		33	2	1		30	

фруктов, ягод.												
Итого по смысловому модулю 3	**78**	**12**	**12**		**54**		**97**	**4**	**3**		**90**	
Смысловой модуль 4. Контроль производства продуктов детского питания												
Тема 10. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания	35,6	8	8		19,6		35,7	2	1		32,7	
Итого по смысловому модулю 4	**35,6**	**8**	**8**		**19,6**		**35,7**	**2**	**1**		**32,7**	
Катт	***1***					***1***	***0,9***					***0,9***
СРэк												
ИК												
КЭ	***2***					***2***	***2***					***2***
Каттэк	***0,4***					***0,4***	***0,4***					***0,4***
Контроль	***27***					***27***	***8***					***8***
Всего часов	***144***	***20***	***20***		***73,6***	***30,4***	***144***	***6***	***4***		***122,7***	***11,3***

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	заочная форма
1	Состояние и перспективы развития индустрии детского питания**.** Основные принципы детского питания.	5	1
2	Характеристика сырья и материалов, используемого при производстве детского питания	5	1
3	Молоко- основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания.	5	2
4	Тепловая и механическая обработка сырья.	5	1
5	Технология приготовления и ассортимент мясных	5	1

	консервов для детского питания.		
6	Технология приготовления и ассортимент рыбных консервов для детского питания.	5	2
7	Технология энтеральных продуктов питания для детей.	4	1
8	Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания.	4	1
9	Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод.	4	1
10	Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания.	8	1
11	**Всего**	**50**	**12**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Курсом не предусмотрены		
	Всего		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная
1	Состояние и перспективы развития индустрии детского питания**.** Основные принципы детского питания.	12	12
2	Характеристика сырья и материалов, используемого при производстве детского питания.	14	14
3	Молоко- основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания.	14	14
4	Тепловая и механическая обработка сырья.	14,15	28
5	Технология приготовления и ассортимент мясных консервов для детского питания.	12	28
6	Технология приготовления и ассортимент рыбных консервов для детского питания.	14	28,55
7	Технология энтеральных продуктов питания для детей.	18	30
8	Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания.	18	30

9	Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод.	18	30
10	Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания.	19,6	32,7
	Всего	**153,75**	**247,25**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине по очной/заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1…10)	5	50
- тестирование (тема 1…10)	5	50
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на очной/заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование	2	20
- тестирование	4	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к зачету (экзамену)

1.Основные направления производства продуктов детского питания?
2.Энергетическая ценность и качественный состав пищи для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста.?
3.Основные продукты питания для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
4.Продукты повышенной пищевой и биологической ценности для новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
5.Дневной рацион для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста.
6.Сущность нормативно- законодательная основа безопасности пищевой продукции для детского питания.?
7.Перечислите особенности физиологии и пищевых потребностей детей до года, новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста.
8.Назовите распространенные дефициты в пищевых субстанциях для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
9.Режим питания новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
10. Классификация сырья для производства продуктов детского питания растительного происхождения?
11. Классификация сырья для производства продуктов детского питания животного происхождения?
12. Перечислите гигиенические требования к мясному и рыбному сырью, используемое в детском питании?
13. Дайте характеристику молоку и молочным продуктам как сырью для детского питания.

14. Витаминизация пищевого сырья для детского питания?
15. Витамины группы В для обогащения пищевого сырья для детского питания?
16. Витамин С в производстве пищевых продуктов для детского питания?
17. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов для детского пиания?
18. Расскажите об эффективности утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
19. Перечислите сырьё основное и вспомогательноё применяемые при производстве адаптированных продуктовых смесей?
20. Перечислите компоненты сырья применяемые при производстве адаптированных продуктовых смесей?
21. Принципы адаптации заменителей молока?
22. Цели и задачи адаптации молока для детского питания?
23. Перечислите основные момента типовых технологических схем сухих адаптированных продуктов детского и диетического питания?
24. Принципы медико-биологических основ технологии продуктов функционального питания для недоношенных детей и детей с врожденными или приобретенными нарушениями функции пищеварительного тракта.
25. Ассортимент детских молочных продуктов неадаптированных и адаптированных при использовании цельного или обезжиренного молока.
26. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе?
27. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на молочной основе?
28. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе?
29. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на мясной основе?
30. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе?
31. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе?
32. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе?
33. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе?
34. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе.
35. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе?
36. Расскажите о технологии производства овощных и мясоовощных консервов детского питания?
37. Расскажите о технологической цепочке производства консервов для детского питания на плодово-ягодной основе?
38. Расскажите о технологии производства консервов для детей из рыбного сырья.
39. Расскажите о технологической цепочке производства консервов для детей из мясного сырья.
40. Расскажите о технологии производства консервов для детей из молочного сырья.
41. Классификация пищевых добавок, применяемых в детском питании?
42. Медико-биологические основы выбора пищевых добавок?
43. В каком виде выпускаются пищевые добавки из сои?
44. Основные направления производства продуктов детского питания?
45. Охарактеризуйте жиры специального назначения.

46. Для чего производятся высококонцентрированные белковые продуктов в детском питании?
47. Какие масличные культуры являются источниками для получения высококонцентрированных белковых продуктов?
48. Какие основные группы высококонцентрированных продуктов из сои вы знаете?
49. Критерии оценки безопасности пищевых добавок, применяемых в детском питании?
50. Оценка токсичности красящих экстрактов?
51. Дайте определение, что такое пробиотик?
52. Расскажите о классификации пробиотиков?
53. Правила подбора и использования бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов, изменения их физико-химических показателей.
54. Расскажите о бифидо- и лактобацилло- содержащих пробиотиках и продуктах функционального питания?
55. Перечислите другие микроорганизмы как основа пробиотиков и продуктов функционального питания?
56. Назовите способы повышения бифидогенности продуктов детского питания?
57. Какие вы знаете пробиотики и продукты функционального питания на основе комплекса живых микроорганизмов?
58. Что вы знаете о продуктах функционального питания на молоке, ферментированном молочнокислыми бактериями?
59. Расскажите о продуктах функционального питания на немолочной основе, полученные с использованием молочнокислых бактерий?
60. Что вы знаете о минералах как компонентах пробиотиков и продуктов функционального питания?
61. Перечислите комбинированные пробиотики и продукты функционального питания
62. Назовите возможные негативные последствия применения пробиотиков и продуктов функционального питания?
63. Перечислите критерии безопасности сырья и продуктов длительного хранения?
64. Какие вы знаете стандарты на пищевое сырье и детские продукты питания?
65. В чём заключается государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов?
66. Перечислите критерии государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов?
67. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.
68. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания?
69. Общие требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания?
70. Требования к экологической безопасности продуктов функцио-нального питания
71. Какие предъявляются гигиенические требования к пищевой ценности пищевых продуктов в детском питании?
72. Составьте схему технохимического контроля производства продуктов детского питания, например – молочных?
73. Составьте схему микробиологического контроля производства продуктов детского питания, например – молочных?
74. В чём заключается организация микробиологического контроль на предприятиях по производству продуктов детского питания?
75. Перечислите критерии радиационной безопасности сырья и продуктов длительного хранения детского.
76. Назовите примерное нормирование ксенобиотиков в сырье и пищевых продуктах
77. Правила маркировки продуктов детского и функционального питания и длительного хранения?

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

1 Модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	
15	15	20	20	10	20	100

Т1-Т3 – темы смысловой модуля 1.
Т4- Т6 – темы смысловой модуля 2.

2 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу		**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 3	**Смысловой модуль 4**			
Т7-Т9	Т 10	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
30	10	40	60	100

Т7- Т9 – темы смыслового модуля 3.
Т 10 – темы смысловой модуля 4.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Национальная программа оптимизации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет в Российской Федерации / . — 2-е изд. — Москва : ПедиатрЪ, 2016. — 36 c. — ISBN 978-5-906332-54-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].

2. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 c.

3. Барышева, Е. С. Биохимические основы физиологии питания : учебное пособие / Е. С. Барышева. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 200 с.

Дополнительная:

1. Новикова, В. П. Гигиена питания : учебно-методическое пособие к практическим занятиям / В. П. Новикова. — Черкесск : Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2014. — 78 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].

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

3. Барышева, Е. С. Биохимические основы физиологии питания : учебное пособие / Е. С. Барышева. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 200 с. — ISBN 978-5-7410-1676-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].

4. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-7638-4098-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с про-цессором ; Windows ; транспорт.протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон.б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа: https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва: ООО «Итеос»,2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

«Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва :ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

2. Bookonlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа: https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

3. Университетская библиотека ONLINE :Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа: https://biblioclub.ru**.** – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель	Высшее, ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта 2. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва. 3. Удостоверение о повышении квалификации QB № 612400037448 от 29.09.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по

				направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону» 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 110400003078 от 23 марта 2024г «Экономика и управление на предприятии», 506 часов, Ухтинский государственный технический университет, г. Усинск