МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).44

Технология и организация дошкольного и школьного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 68
самостоятельная работа 49
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	11 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	44	44	44	44
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	66	66	66	66
Контактная работа	68,3	68,3	68,3	68,3
Сам. работа	49	49	49	49
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

PhD, проф, Степанов Константин Максимович _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 5011

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 5011

Председатель МК факультета

_____/Иванова Н.Д./

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

сформировать у обучающихся теоретические и практические навыки по организации питания в образовательных учреждениях и производству продуктов питания для детей и подростков и оценке их качества

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-4.ПК-1: Способен вести основные технологические процессы производства продукции детского и диетического питания

Знать:

технологический процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и продукции детского и диетического питания

Уметь:

разработать технологическую документацию и вести технологический процесс производства продукции общественного питания и продукции детского и диетического питания

Владеть:

технологией производства продукции детского и диетического питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	технологический процесс производства продукции школьного питания массового изготовления и дошкольного и школьного питания.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	разработать технологическую документацию и вести технологический процесс производства продукции дошкольного и школьного питания.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	технологией производства пищевых продуктов дошкольного и школьного питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Организация обслуживания в индустрии питания
3.1.2	Управление предприятием общественного питания
3.1.3	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.1.4	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.5	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.6	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.1.7	Калькуляция в общественном питании
3.1.8	Контроль качества продукции общественного питания
3.1.9	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.10	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.11	Физиология питания
3.1.12	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.13	Основы технологии пищевых производств
3.1.14	Физико-химические методы анализа
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Отчетность на предприятиях общественного питания
3.2.2	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	11 4/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Практические	44	44	44	44
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	66	66	66	66
Контактная	68,3	68,3	68,3	68,3
Сам. работа	49	49	49	49
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.					
1.1	Зависимость здоровья детей и подростков от характера питания. Принципы составления меню. /Лек/	8	2	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.2	Режимы питания. Принципы формирования рациона питания /Лек/	8	2	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.3	Комплексная оценка состояния питания детей и подростков. Анализ меню образовательных учреждений /Пр/	8	6	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.4	Расчет потребности в питательных веществах для детей дошкольного возраста /Пр/	8	4	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.5	Продуктовый набор для детей и подростков, его характеристика. Содержание пищевых веществ и энергии в рационе питания /Ср/	8	18	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.6	Технология приготовления блюд для питания детей и подростков. Формы организации производства и обслуживания питанием в дошкольных учреждениях /Лек/	8	4	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.7	Разработка рецептур и технологий приготовления блюд для питания в детских дошкольных учреждениях /Пр/	8	6	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	

1.8	Требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. Контроль организации питания детей в дошкольных учреждениях /Ср/	8	15	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.9	Принципы организации питания детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями /Лек/	8	4	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.10	Разработка рецептур и технологий приготовления блюд для питания в детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями /Пр/	8	6	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.11	Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания Требования к организации питания в детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями /Ср/	8	18	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.12	Формы организации производства и обслуживания питанием в общеобразовательных учреждениях детей младшего старшего школьного возраста /Лек/	8	4	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.13	Разработка рецептур и технологий приготовления блюд для питания в детей младшего и старшего школьного возраста /Пр/	8	8	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.14	Требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях детей младшего школьного возраста. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий /Ср/	8	18	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.15	Формы организации производства и обслуживания питанием в общеобразовательных учреждениях подростков /Лек/	8	4	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.16	Разработка рецептур и технологий приготовления блюд для питания подростков в общеобразовательных и средних учебных заведениях /Пр/	8	6	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.17	Требования к транспортировке пищевых продуктов. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю и посуде при организации питания детей и подростков. /Ср/	8	18	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.18	Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания /Лек/	8	2	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.19	Принципы мониторинга и проведения контроля организации питания детей в дошкольных и общеобразовательных учреждениях /Пр/	8	4	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.20	Технология приготовления блюд для питания детей и подростков /Пр/	8	4	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	
1.21	Консультация /КЭ/	8	0,3	ИД-4.ПК- 1	Л1.1 Л1.2Л2.1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)
Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Шокина Ю. В.	Рациональное питание. Теория и практика: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022
Л1.2	Куткина М. Н., Барсукова Н. В., Елисеева С. А., Смоленцева А. А.	Организация питания детей и подростков: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Сологубова Г. С.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для

Э1	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»;
Э2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э3	Научная электронная библиотека Elibrary.ru;

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader
7.3.3	Windows 7

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Справочно-правовая система Гарант: www.garant.ru

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

№ 1.226 Учебная аудитория. Кабинет № 37 – 58,5 м2
Оборудование: мультимедийный интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 – 1 шт.; экран на штативе ScreenMedia – 1 шт.; ноутбук Acer Aspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (1/46GHz) – 1 шт.
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория метрологии, стандартизации и подтверждения качества, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, лаборатория кулинарной продукции.
Кабинет № 23 – 52,4м2.
Оборудование: Центрифуга ЦЛМ1-12 - 1 шт.; Шкаф для хранения химреактивов – 1 шт.; Навесной сушильный стенд – 1 шт.; Агрегат холодильный с негерметичным ком-прессором и конденсатором возд. охлаждения - 1 шт.; Компрессор герметичный фирмы Danfoss - 1 шт., Компрессор полугермитичный (бессальни-ковый) Dorin; Шкаф для лаб. посуды -2 шт.; Стол для весов - 1 шт.; Термостат – 1 шт.; Сепаратор – 1 шт.; каф вытяжной для химических реактивов – 1 шт.; Стол для оборудования – 1 шт.; Стол для титрования – 1 шт.; Стол мойка, 2 чаши - 1 шт.; Шкаф вытяжной для муфельной печи - 1 шт.; Термостат SPW-65M - 1 шт.; Микроскоп Биолан – 4 шт.; Весы ВСП-6/1-3К до 6 кг.- 1 шт.
Учебная мебель: Стол, стул преподавателя – по 1 шт., стол лабораторный раб. – 9 шт., стул – 25 шт., доска – 1 шт.
№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы студентов. Кабинет № 71, площадь 181,7 м2.
Оборудование: Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.; Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт.; 4 тонких клиента Eltex tc-50
Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
№ 2.413 Помещения для профилактического обслуживания учебного оборудования. Кабинет №11 – 25,4 м²
№ 1.205 Помещения для хранения учебного оборудования. Кабинет №4 – 7,2 м²

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине Технология и организация дошкольного и школьного питания

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.