Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:04:34
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
ТПП _____ /Попова О.М./
«21» августа 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дисциплина	**Технология продуктов детского питания**
Направление подготовки	**19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация на предприятиях общественного питания**
Квалификация (степень) выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Доцент Вольф Е.Ю.**

Разработчик: доцент, Вольф Е.Ю. _____
(подпись)

Саратов 2019

Содержание

Введение..... 3
ТЕМА 1 Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Обзор мировых политик в области детской нутрициологии..... 4
ТЕМА 2. Инновационные технологии в детском питании..... 5
ТЕМА 3. Организация диетического питания для детей..... 6
ТЕМА 4. Принципы формирования рациона питания с учётом возрастной периодизации..... 6
ТЕМА 5. Основные элементы бизнес процесса организации питания детей в организованных..... 7
ТЕМА 6. Обеспечение качества и безопасности питания в организованных детских коллективах..... 8

Введение

Целью самостоятельной работы обучающихся по дисциплине « Технология продуктов детского питания» является:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умения использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности; творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельного мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Вопросы, вынесенные на самостоятельное изучение, оцениваются равнозначно с вопросами, рассмотренными на аудиторных занятиях.

Устные ответы обучающего оцениваются согласно следующим критериям:

Оценка «отлично» соответствует следующему критерию: «изложено правильное понимание вопроса и дан исчерпывающий на него ответ, содержание раскрыто полно, профессионально, грамотно».

Выставляется обучающемуся, который демонстрирует:

- знание способов мотивации детей к здоровому питанию, способов приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов, способов профилактики алиментарных факторов рисков; знание механизмов оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях; знание целесообразности и специфики применения автоматизированных систем для сферы социального питания;

-умение анализировать мировые политики в области детской нутрициологии; умение определять химический состав продуктов; характеризовать продукты для питания детей с позиции сбалансированности химического состава;

-владение навыками определения пищевой, энергетической и биологической ценностей и биологической эффективности продуктов, навыками оперативного планирования производства на пищеблоках образовательных учреждений и ведения в них документооборота.

Оценка «хорошо» соответствует следующему критерию:

«изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа, ошибочных положений нет».

Выставляется обучающему, который демонстрирует:

- знание материала, не допускает существенных неточностей, хорошее знание способов мотивации детей к здоровому питанию, способов приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов, знание целесообразности и специфики применения автоматизированных систем для сферы социального

питания;

- в целом успешное, но с отдельными пробелами, умение анализировать мировые политики в области детской нутрициологии; умение определять химический состав продуктов; характеризовать продукты для питания детей с позиции сбалансированности химического состава;

- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, владение навыками определения пищевой, энергетической и биологической ценностей, навыками оперативного планирования производства на пищеблоках образовательных учреждений и ведения в них документооборота.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающему, который демонстрирует:

- знание только основного материала, но незнание деталей, допущение неточности в формулировках, нарушение логической последовательности в изложении программного материала; знание основных способов приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов;

- в целом успешное, но не системное умение анализировать мировые политики в области детской нутрициологии; умение определять химический состав продуктов; предоставил конспекты по темам, отнесенным на самостоятельное изучение не в полном объёме;

- в целом успешное, но не системное владение навыками определения пищевой, энергетической и биологической ценностей.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающему, который:

- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает способов мотивации детей к здоровому питанию, способов приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов, способов профилактики алиментарных факторов рисков; не знает механизмы оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях; не знает специфики применения автоматизированных систем для сферы социального питания;

- не умеет анализировать мировые политики в области детской нутрициологии; не умеет определять химический состав продуктов; характеризовать продукты для питания детей с позиции сбалансированности химического состава.; неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, не предоставлены конспекты по темам, отнесенным на самостоятельное изучение;

- не владеет навыками определения пищевой, энергетической и биологической ценностей и биологической эффективности продуктов, навыками оперативного планирования производства на пищеблоках образовательных учреждений и ведения в них документооборота.

1. Темы, выносимые на самостоятельное изучение

Тема 1 « Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Обзор мировых политик в области детской нутрициологии»

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение по теме «Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Обзор мировых политик в области детской нутрициологии»:

1. Формирование у детей мотивации к здоровому питанию.
2. Обзор мировых политик в области детской нутрициологии.

Методические рекомендации

Отвечая на первый вопрос, необходимо дать определение: мотивация, здоровое питание; знать способы приготовления пищи с учетом сохранения полезных свойств продуктов, способы профилактики алиментарных факторов рисков.

Отвечая на второй вопрос необходимо дать определение: нутрициология, химический состав продуктов; сравнить и выявить преимущества и недостатки мировых политик в области детской нутрициологии.

Список литературы:

а) основная литература:

1. М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Организация питания детей и подростков: учебное пособие СПб.:Лань, 2018. - 317с. Режим доступа https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#2

б) дополнительная литература:

1. Журнал «Вопросы детской диетологии» - Режим доступа: http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly/voprosy-detskoy-dietologii/

1.4. Основные понятия / термины

Мотивация, здоровое питание, профилактика, алиментарные факторы, нутрициология, химический состав продуктов.

1.5 Дополнительные вопросы и задания

1. Докажите или опровергните фразу: Мотивация к здоровому образу жизни

— залог счастливой жизни человека.

2. Опишите стратегии формирование у детей мотивации к здоровому питанию.
3. Опишите причины отсутствия у детей мотивации к здоровому образу жизни.
4. Опишите проблемы и достижения различных стран в области детской нутрициологии.

Тема 2 «Инновационные технологии в детском питании»

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение по теме «Инновационные технологии в детском питании»:

1. Приоритетные направления развития сферы детского питания

Методические рекомендации

Отвечая на вопрос, необходимо дать определение: инновация, тенденции, совершенствование детского питания, проблематика организации питания в образовательных учреждениях

Список литературы:

а) основная литература:

1. М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Организация питания детей и подростков: учебное пособие СПб.:Лань, 2018. - 317с. Режим доступа https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#2

б) дополнительная литература:

1. Журнал «Вопросы детской диетологии» - Режим доступа: http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly/voprosy-detskoy-dietologii/

1.4. Основные понятия / термины

Здоровое питание, превентивная медицина, персонализированное питание, пропедевтика, нутрициология, нутригеномика.

1.5 Дополнительные вопросы и задания

1. Основные задачи развития детского питания
2. Направления и стратегии развития детского питания
3. Цифровизация в детской нутрициологии.

Тема 3 «Организация диетического питания для детей»

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение по теме «Организация диетического питания для детей»:

1. Принципы диетического питания детей.

Методические рекомендации

Отвечая на вопрос, необходимо дать определение: видам щажения в питании, сбалансированности рациона, пищевым привычкам.

Список литературы:

а) основная литература:

1. М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Организация питания детей и подростков: учебное пособие СПб.:Лань, 2018. - 317с. Режим доступа https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#2

б) дополнительная литература:

1. Журнал «Вопросы детской диетологии» - Режим доступа: http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly/voprosy-detskoy-dietologii/

1.4. Основные понятия / термины

Здоровье, диетотерапия, щажение, режим питания, химический состав продуктов питания, рацион.

Дополнительные вопросы и задания

1. Принципы диетического питания детей;
2. Характеристика стандартных диет;
3. Основные принципы составления меню в диетическом питании;
4. Оценка эффективности питания детей.

Тема 4 «Принципы формирования рациона питания с учётом возрастной периодизации»

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение по теме "Принципы формирования рациона питания с учётом возрастной периодизации"

1. Технология с-витаминизации питания.
2. Продуктивный набор для детей разного возраста и его характеристика

Методические рекомендации

Отвечая на первый вопрос, необходимо дать определение: витаминизация,

авитаминоз; определить роль витамина С в питании детей и актуальность витаминизации в целом.

Отвечая на второй вопрос необходимо дать определение: правильное питание, рациональное питание, сбалансированное питание, теория адекватного питания, пищевая ценность, энергетическая ценность, биологическая ценность, биологическая эффективность; привести характеристику продуктов для питания детей с позиции сбалансированности химического состава.

Список литературы:

а) основная литература:

1. М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Организация питания детей и подростков: учебное пособие СПб.:Лань, 2018. - 317с. Режим доступа https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#2

б) дополнительная литература:

1. В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. Физиология питания: учебник СПб.:Лань, 2018.- 432 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/99209/#1

1.4. Основные понятия / термины

Витаминизация, авитаминоз, правильное питание, рациональное питание, сбалансированное питание, теория адекватного питания, пищевая ценность, энергетическая ценность, биологическая ценность, биологическая эффективность.

1.5 Дополнительные вопросы и задания

1. Опишите эффект изменения структуры рациона ребенка.
2. Охарактеризуйте пищевой рацион современного человека.
3. Опишите понятие «расстройство питания», введенное экспертами ВОЗ.
4. Опишите понятие «пищевой непереносимости» и «пищевой аллергии».

Тема 5 «Основные элементы бизнес процесса организации питания детей в организованных»

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение по теме "Основные элементы бизнес процесса организации питания детей в организованных коллективах"

1. Особенности оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях

Методические рекомендации

Отвечая на вопрос, необходимо дать определение: оперативное планирование, документооборот, организация питания; знать механизмы оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях.

Список литературы:

а) основная литература:

1. М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Организация питания детей и подростков: учебное пособие СПб.:Лань, 2018. - 317с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#2

б) дополнительная литература:

1. Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. Современные аспекты контроля качества и

безопасности пищевых продуктов: монография СПб.:Лань, 2019. – 215 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/116370/#1

1.4. Основные понятия / термины

Оперативное планирование, документооборот, организация питания, автоматизация, социальное питание, автоматизированные системы.

1.5 Дополнительные вопросы и задания

1. Опишите элементы оперативного планирования
2. Опишите основные формы документооборота при централизованном и децентрализованном производстве.
3. Опишите автоматизированное пространство документооборота при централизованном и децентрализованном производстве.

Тема 6 «Обеспечение качества и безопасности питания в организованных детских коллективах»

1.2 Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение по теме «Обеспечение качества и безопасности питания в организованных детских коллективах»:

2. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на принципах НАССР в предприятиях питания образовательных учреждений.

2.1 Методические рекомендации

Отвечая на вопрос, необходимо дать определение принципам НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, структуре системы НАССР, этапам разработки применительно к пищеблокам образовательных учреждений.

1.5 Список литературы:

а) основная литература:

1. М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Организация питания детей и подростков: учебное пособие СПб.:Лань, 2018. - 317с. Режим доступа https://e.lanbook.com/reader/book/109632/#2

б) дополнительная литература:

1. Журнал «Вопросы детской диетологии» - Режим доступа: http://www.phdynasty.ru/katalog/zhurnaly/voprosy-detskoy-dietologii/

1.4. Основные понятия / термины

Безопасность пищевых продуктов, системаНАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, опасный фактор.

1.5 Дополнительные вопросы и задания

1.5 Дополнительные вопросы и задания

1. Каким предприятиям необходимо внедрять систему безопасности НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points?
2. Сформулируйте основные принципы системы безопасности пищевых продуктовНАССРприменительно к предприятиям общественного питания.
3. Предложите адресный проект системы безопасности НАСРР для пищеблока образовательного учреждения.

Разработчик: доцент Вольф Е.Ю.