

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047

Программу разработал(и):

Доцент кафедры ЭПП, к.б.н.

(должность)



подпись

Тарабанова Е.В.

ФИО

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 Детское и функциональное питание в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП направлена на формирование следующих компетенций:

- ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств;

-ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Таблица 1- Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	ИПК 1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>знать: - ассортимент и основные этапы технологического процесса производства пищевой продукции для детского и функционального питания; требования к качеству, безопасности и стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения. уметь: - совершенствовать действующие технологические процессы и оптимизировать рецептурные композиции нутриентно адекватные для детского, функционального питания и осуществлять щадящий подбор режимов кулинарной обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов. владеть: - анализом современных тенденций в развитии процессов переработки пищевого сырья с целью выявления перспективных технологических решений, составлять конкурентоспособный ассортимент продукции взаимообогащенного состава с учетом изменения сырьевой базы</p>
	ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	<p>знать: - основные направления и задачи производства продуктов детского функционального питания, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, классификации продуктов функционального</p>

	пищевых продуктов	питания, принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции. уметь: - организовать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продуктов питания на отдельных участках предприятия владеть: - навыками оценки качественных показателей кулинарной продукции для детского и функционального питания, самостоятельной работы с нормативной и справочной документацией регламентирующей технологические процессы приготовления блюд и изделий для детского и функционального питания
ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИПК 4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	знать: - требования нормативно-технической документации, регламентирующей качество детских и функциональных продуктов уметь: - оценивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка владеть: - навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для детского и функционального питания

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Детское и функциональное питание» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, дисциплинам по выбору. Изучение данной дисциплины связано со следующим циклом дисциплин: «Биологическая безопасность пищевых систем», «Технология продукции общественного питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Сертификация продукции и услуг предприятий общественного питания», «Химия пищи», «Физиология питания», «Контроль качества», «Органическая химия».

3. Содержание дисциплины (модуля) Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблицах 2, 3 по каждой форме обучения (очная, заочная)

Таблица 2 - Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
Семестр 6						
1	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Научно-организационное обеспечение сырьевой базы	2	2	4	8	ПК-1 ПК-4
2	Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.	2	2	8	12	ПК-1 ПК-4
3	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе.	2	2	8	12	ПК-1 ПК-4
4	Виды вскармливания новорожденных детей: естественное, искусственное, смешанное	2	4	6	12	ПК-1 ПК-4
5	Питание детей от рождения до 1 года и от года до 3-х лет.	2	4	6	12	ПК-1 ПК-4
6	Организация питания детей дошкольного возраста	2	4	6	12	ПК-1 ПК-4
7	Организация питания детей школьного возраста	2	4	6	12	ПК-1 ПК-4
8	Продукты полифункционального назначения. Полифункциональные добавки для производства детских продуктов	2	4	6	12	ПК-1 ПК-4
9	Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания. Технологический и микробиологический контроль.	2	4	6	12	ПК-1 ПК-4
10	Классификация продуктов функционального питания.	2	2	4	8	ПК-1 ПК-4

	Медикобиологические разработки ингредиентного состава функциональных продуктов					
11	Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья.	2	2	4	8	ПК-1 ПК-4
12	Выполнение контрольной работы			12	12	
13	Подготовка к зачету с оценкой			12	12	
	Итого	22	34	88	144	

Таблица 3 - Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПР)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
Семестр 6						
1	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Научно-организационное обеспечение сырьевой базы			9	9	ПК-1 ПК-4
2	Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.	1	2	10	13	ПК-1 ПК-4
3	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе.	1	2	10	13	ПК-1 ПК-4
4	Виды вскармливания новорожденных детей: естественное, искусственное, смешанное	1	2	9	12	ПК-1 ПК-4
5	Питание детей от рождения до 1 года и от года до 3-х лет.	1	2	10	13	ПК-1 ПК-4
6	Организация питания	1	2	10	13	ПК-1 ПК-4

	детей дошкольного возраста.					
7	Организация питания детей школьного возраста	1	2	10	13	ПК-1 ПК-4
8	Продукты полифункционального назначения. Полифункциональные добавки для производства детских продуктов			9	9	ПК-1 ПК-4
9	Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания. Технологический и микробиологический контроль.			9	9	ПК-1 ПК-4
10	Классификация продуктов функционального питания. Медикобиологические разработки ингредиентного состава функциональных продуктов			9	9	ПК-1 ПК-4
11	Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья.			9	9	ПК-1 ПК-4
12	Выполнение контрольной работы			18	18	
13	Подготовка к зачету с оценкой			4	4	
	Итого	6	12	126	144	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

3.1. Содержание отдельных разделов и тем:

Тема 1.1 Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания

Введение в науку о питании детей. Цели и задачи изучения дисциплины. Теория детского питания. Основные компоненты пищи и их роль в питании ребенка. Значение воды. Классификация и ассортимент продуктов детского питания. Пищевая,

биологическая ценность и калорийность пищевых продуктов. Нормативно законодательная основа безопасности пищевой продукции для детского питания.

Современное состояние здоровья детей и подростков. Особенности физиологии и пищевых потребностей детей до года, новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста.

Наиболее распространенные дефициты в пищевых субстанциях, отмечаемые в детском возрасте. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.

Тема 1.2 Научно-организационное обеспечение сырьевой базы

Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для детей в возрасте до 1 года; от 1 до 3 лет; от 3 до 7 лет. Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для детей школьного возраста и подростков. Свойства и показатели пищевой ценности. Особенности химического состава продуктов детского питания.

Сырье для производства продуктов детского питания растительного происхождения – плоды, овощи, фрукты, ягоды, злаковые и бобовые культуры. Сырье для производства продуктов детского питания животного происхождения.

Гигиенические требования к мясному и рыбному сырью. Молоко и молочные продукты как сырье для детского питания.

Гигиенические требования к сырью. Основные технологические процессы переработки сырья. СанПиН к предприятиям по производству продуктов детского питания.

Тема 3 Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе

Технология продуктов детского питания на основе растительного и животного сырья и обогащения специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных групп.

Методология проектирования рациональных рецептур продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности. Примеры продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе и базовые технологические принципы их изготовления. Фенилкетонурия.

Роль молочных, мясных, рыбных продуктов и плодов и овощей в детском питании.

Технологии производства овощных и мясоовощных консервов детского питания.
Технологии производства консервов для детского питания на плодово-ягодной основе.
Технологии производства консервов для детей из мясного и рыбного сырья.

Тема 4 Виды вскармливания новорожденных детей: естественное, искусственное, смешанное

Принципы детского питания. Алгоритм выбора смеси. Показание и техника к смешанному вскармливанию. Техника введения докорма. Необходимость сроки и правила прикорма. Схема введения прикорма. Особенности питания детей первого года жизни.

Тема 5 Питание детей от рождения до 1 года и от года до 3-х лет.

Организация питания детей старше одного года. Принципы питания детей от 1 года до 3-х лет. Принципы и методы организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет. Нормы физиологических потребностей в энергии, пищевых, минеральных веществах и витаминах для детей 1 – 3 лет. Значение отдельных нутриентов в питании детей 1 - 3 лет .

Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях для детей от 1 года до 3 лет. Примерные нормативы суточного потребления различных продуктов питания для детей 1 – 3 лет. Характеристика рациона питания детей от 1 года до 3 лет. Примерные возрастные объемы порции для детей от 1 года до 3 лет. Правила кулинарной обработки различных продуктов.

Тема 6 Организация питания детей дошкольного возраста

Потребность детей раннего и дошкольного возраста в основных пищевых веществах и энергии. Суточный набор продуктов в ДДУ. Меню.

Тема 7 Организация питания детей школьного возраста

Требования к организации рационального питания детей школьного возраста с основ рационального питания; соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам организма.

Обеспечение основными пищевыми веществами в определённом соотношении (сбалансированности) согласно возрасту и специфике питания (питание детей в районах Чернобыля, Крайнего Севера, экологически неблагоприятных районах). Меню, правильное распределение суточного рациона по отдельным приёмам пищи в течение дня.

Тема 8 Продукты полифункционального назначения.

Полифункциональные добавки для производства детских продуктов
Технологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения

риска возникновения гипертонической болезни, основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения ожирения, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения сахарного диабета второго типа.

Технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения новообразований, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения заболеваний пищеварительного тракта.

Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения аллергических заболеваний детей и взрослых, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения стрессобусловленных заболеваний.

Растения России как источник тех или иных пищевых субстанций функционального назначения.

Тема 9 Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания.

Технологический и микробиологический контроль Сырье животного и растительного происхождения как источник функциональных ингредиентов.

Бифидогенные факторы и другие пищевые ингредиенты функционального назначения, используемые для обогащения продуктов детского питания. Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания.

Лактазная недостаточность. Примеры препаратов, биологически активных пищевых добавок и продуктов детского питания на основе пробиотических микроорганизмов. Подбор и использованием бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов, изменения их физико-химических показателей.

Тема 10 Классификация продуктов функционального питания

Медико-биологические разработки ингредиентного состава функциональных продуктов Медики-биологические основы технологии продуктов функционального питания для взрослого населения в зависимости от их половой принадлежности, для беременных и кормящих женщин, для студенческой молодежи, для пожилых людей, для поддержания физической и спортивной формы и улучшения умственных способностей.

Лечебно-реабилитационное, клиническое и профилактическое питание. Базовые подходы к его организации и принципы технологии продуктов лечебно-реабилитационного и клинического питания.

Потребности человека в нутриентах и пищевых субстанциях с функциональной активностью в зависимости физиологического состояния, повышенной физической и умственной нагрузки, различных стрессовых воздействий, особенностей профессии и быта.

Принципы конструирования биологически активных пищевых добавок, пробиотиков и продуктов функционального питания по назначению для различных групп населения (антистрессоры, адаптогены, функциональные ингредиенты для спортсменов, беременных и т.д.).

Хронооптимизация применения функционального питания (с учетом суточных, сезонных и иных циклов) с целью повышения эффективности и снижения возможности возникновения побочных эффектов.

Тема 11 Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья

Технологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения гипертонической болезни, основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения ожирения, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения сахарного диабета второго типа.

Технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения новообразований, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения заболеваний пищеварительного тракта.

Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения аллергических заболеваний детей и взрослых, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения стресс обусловленных заболеваний

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Список основной литературы

- ✓ 1. Рязанова О.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: учебное пособие/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева – Москва: Норма, ИНФА-М, 2020 – 224 с (ЭБС Инфа- М)
- ✓ 2. Организация питания детей и подростков / М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 332 с. (ЭБС Лань)

4.2. Дополнительная литература

- ✓ 1. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания: Учебное пособие/ С.Б. Юдина. –4е изд.Стер. –Санкт-Петербург: Лань, 2023. –280 с. (ЭБС Лань)

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Корпорация «Еда»	https/vk.Com/videos
2.	Информационно-справочные материалы «Еда сервер.ру»	https://www.eda-server.ru/
3.	Кулинарный портал	http://povary.ru.
4.	Информационно- справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты»	https://www.Smakov.ru
5.	Информационно- справочные материалы «ГурМания»	https://www.gurmanin.ru
6.	Все для общепита в России	Pitportal.ru
7.	Новости общественного питания	foodCOST.ru
8.	Электронный фонд правовых нормативно-технических документов « Технически регламент Таможенного союза О безопасности мяса и мясной продукции» (ТРТС 034/2013)	https://docs.cntd.ru/document/499050564
9.	Электронно-библиотечная система издательства « Elibrariu»	https://elibrary.ru/
10.	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ»	https://e.lanbook.com/

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Детское и функциональное питание методические указания/Новосиб. гос. агрпр. ун-т. биол.- технолог. фак.: Н.Г. Ворожейкина, Е.В. Тарабанова, С.Л. Гаптар. -Новосибирск: изд-во НГАУ, 2022-21 с.
2. Детское и функциональное питание методические указания для самостоятельной и контрольной работ/Новосиб. гос. агрпр. ун-т. биол.- технолог. фак.: Н.Г. Ворожейкина, Е.В. Тарабанова, С.Л. Гаптар, А.Н. Головки. -Новосибирск: изд-во НГАУ, 2022-21 с.

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий

1. Применение цифровой фото- и видеокамеры для демонстрации документальных фильмов, лекционного курса, докладов и эссе, выполненных студентам

Таблица 5 - Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1	MS Windows 2007	Microsoft
2	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3	Почтовый клиент Thunderbird	Mozilla Public License
4	Файловый менеджер FreeCommander	Бесплатная
5	Броузер Mozilla Firefox	Mozilla Public License
6	«МультиМит Эксперт»	ООО «ФудСофт», info@multimeat.ru
7	КОМПАС-3D v19	ООО «АСКОН - Системы проектирования»,

Таблица 6 - Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечания
1	Презентация	Питание детей новорожденных	22 слайда
2	Презентация	Питание детей от 1 года до 3х лет	20 слайдов
3	Презентация	Питание детей дошкольного возраста	26 слайдов
4	Презентация	Питание детей школьного возраста	28 слайдов
5	Презентация	Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья	22 слайда
6	Видеофильм	Правильное питание детей	26 минут
7	Видеофильм	Введение прикорма детям раннего возраста	10 минут
8	Видеофильм	Использование соков в детском питании	15 минут
9	Видеофильм	Продукты для лечебного и энтерального питания	20 минут
10	Видеофильм	Организация питания детей в детских садах	54 мин
11	Документ	СанПиН 2./3.4 3590-20 Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и работоспособности в них, пищевых продуктов и	

		продовольственного сырья.	
12	Документ	СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарноэпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях	22

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7 - Перечень используемых помещений

№ номер аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3 -317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛОП 1.	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	ЛОП-1 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстоечный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминескоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места
124 Учебно – исследовательская лаборатория	лаборатория для групповых и индивидуальных занятий дипломного и курсового проектирования, занятий семинарского типа, текущего контроля промежуточной аттестации	Центрифуга лабораторная, медицинская ОПН – 3Н; мебель учебная, посуда лабораторная.

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.В. ДВ.04.01 «Детское и функциональное питание» используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок

по четырехбальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом
ФГБОУ ВО Университета биотехнологий, протокол от «25» 12. 2025 № 8


Рабочая программа обсуждена и утверждена

на заседании кафедры

протокол от «21» 01 2026 № 6

И. о. заведующего кафедрой

(должность)



подпись

Коршунова В.В.

ФИО

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)



подпись

Антошкина О.Г.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университета биотехнологий,
протокол от «__» ____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану,
утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университета биотехнологий,
протокол от «__» ____ 20__ №__

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): _____

нужное подчеркнуть

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)

(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ

**учебной дисциплины (модуля) Б1.В. ДВ.04.01 «Детское и функциональное питание»
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания.**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часа).

Дисциплина относится к дисциплина по выбору.

Дисциплина Б1.В. ДВ.04.01 «Детское и функциональное питание» в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	ИПК 1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>знать: - ассортимент и основные этапы технологического процесса производства пищевой продукции для детского и функционального питания; требования к качеству, безопасности и стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения. уметь: - совершенствовать действующие технологические процессы и оптимизировать рецептурные композиции нутриентно адекватные для детского, функционального питания и осуществлять щадящий подбор режимов кулинарной обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов. владеть: - анализом современных тенденций в развитии процессов переработки пищевого сырья с целью выявления перспективных технологических решений, составлять конкурентоспособный ассортимент продукции взаимообогащенного состава с учетом изменения сырьевой базы</p>
	ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>знать: - основные направления и задачи производства продуктов детского функционального питания, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, классификации продуктов функционального питания, принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции. уметь: - организовать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продуктов питания на отдельных участках предприятия владеть: - навыками оценки качественных показателей кулинарной продукции для детского и функционального питания, самостоятельной работы с нормативной и справочной документацией регламентирующей технологические процессы приготовления блюд и изделий для детского и функционального питания</p>

