**АННОТАЦИЯ**

## к рабочей программе учебной дисциплины

## «Организация производства детского и диетического питания»

**1.** **Общая характеристика.**

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

**2.Требования к результатам освоения.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **(ОПК-3).**

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (**ОПК-3.3);**

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания **(ОПК-4).**

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукций общественного питания (**ОПК-4.4)**

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

 *Знание:* видов технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

*Умение:* Осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

*Навык:* подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации

**3. Содержание программы дисциплины:**

Раздел 1 «Введение»

Раздел 2 «Организация некоторых видов питания»

Раздел 3 «Организация диетического и лечебного питания»

Раздел 4 «Организация питания детей дошкольного возраста»

Раздел 5 «Организация питания детей школьного возраста»

Раздел 6 «Организация работы пищеблока»

**4**.**Форма промежуточной аттестации**: зачет.

**5.Разработчик**: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Козликин А.В.