

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**«Организация производства детского и диетического питания»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной 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 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

- видов технологического оборудования и требований техники безопасности;
- ассортимента и технологию производства продукции детского и диетического питания;
- методов оценки и контроля качества продукции.
- основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.

**Умение:**

- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции детского и диетического питания;
- использовать полученные знания в практической деятельности;
- подбирать литературу по теме, переводить и реферировать специальную литературу в изучаемой области, готовить научные доклады и презентации на базе освоенной специальной литературы, объяснить свою точку зрения;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции детского и диетического питания.

**Навык:**

- эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- участия в различных фазах организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского и диетического питания;
- приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в производстве продукции детского и диетического питания.

**Опыт деятельности:**

- эффективная эксплуатация различных видов оборудования;
- проведения технологических расчетов по производству продукции детского и диетического питания;
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции детского и диетического питания;
- организации документооборота по производству на предприятии питания.

**Содержание программы дисциплины:**

Введение в дисциплину; Организация некоторых видов питания; Организация диетического и лечебного питания; Организация питания детей дошкольного возраста; Организация питания детей школьного возраста.

**3. Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**4. Разработчик:** к.с/х.н., доцент кафедры пищевых технологий, Козликин А.В.