

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Организация производства дошкольного 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 следующих 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 дошкольного питания;
- методов оценки и контроля качества продукции дошкольного питания;
- основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции дошкольного питания.

Умение:

- принимать оптимальные решения в процессе производства продукции дошкольного 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 дошкольного питания.

Навык:

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

Опыт деятельности:

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

3. Содержание программы дисциплины:

Общие сведения об организации дошкольного питания. Рационального питания детей дошкольного возраста. Технология приготовления блюд дошкольного питания. Основные требования к организации питания в дошкольных учреждениях. Требования, предъявляемые к столовым. Рекомендации по составлению меню. Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей дошкольного возраста.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Кустова О.С.