

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Организация производства школьного 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 общественного 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 школьного 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 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;
- приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Опыт деятельности:

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

3.Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 «Введение». Раздел 2 «Рациональное питание детей школьного возраста». Раздел 3 «Основные требования к организации питания в школах». Раздел 4 «Формы обслуживания». Раздел 5 «Технология приготовления блюд детского питания». Раздел 6 «Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста»

4.Форма промежуточной аттестации: зачет.

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