

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология и организация производства специальных видов 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.

2. Требования к результатам освоения дисциплины: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-6.

Знание: - ассортимента и технологии продукции специальных видов питания; основных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства;

- установленных норм контроля за качеством продукции специальных видов питания;
- видов диет и рационов; особенностей технологии производства продукции специальных видов питания;
- приоритетов в сфере производства специальных видов питания
- основ стандартизации и сертификации продукции, необходимые для решения задач контроля качества продукции.

Умение: - работать со сборником рецептур диетического и лечебно-профилактического питания и других видов специального питания;

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции специальных видов питания;
- рассчитать химический состав и калорийность готовых блюд;
- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции специальных видов питания;
- использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции специальных видов питания.

Навык: - по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий;

- составлять технологические карты для специальных видов питания;
- подбирать оптимальные рационы для различных категорий людей;
- использовать сборники рецептур для продукции специальных видов питания.

Опыт деятельности: - приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий;

- составление бракеражного журнала для продукции специальных видов питания;
- принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции специальных видов питания;
- организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.

3. Содержание программы дисциплины:

Общие сведения об организации специальных видов питания. Характеристика видов питания и рекомендации по использованию продуктов. Технологические приемы приготовления блюд, обуславливающие механическое, химическое, термическое щажение. Технология кулинарной продукции для детского, диетического, школьного, лечебно-профилактического питания. Особенности приготовления блюд для лечебного питания. Витаминизация блюд и напитков. Использование новых продуктов и обогащение рационов дополнительными факторами.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Жуков Р.Б.