

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 продукции 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.