

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 24.06.2024
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«Технология и организация производства специальных видов питания»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО ДГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) "бакалавр"), 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 дисциплины:

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); способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции: осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3);

- технология и организация производства специальных видов питания (ОПК- 4.2);
- 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: инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; технологических процессов производства продукции питания.

Умение: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

Навык и (или) опыт деятельности: осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания; в способности осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации; в способности разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания.

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1. Специальные виды питания. Раздел 2. Диетическое питание. Раздел 3. Методы щажения в лечебном питании. Раздел 4. Использование различных продуктов и способы их обработки для лечебного питания. Раздел 5. Технология приготовления блюд для основных диет. Раздел 6. Лечебно-профилактическое питание. Раздел 7. Технология приготовления блюд для основных рационов. Раздел 8. Обеспечение качества блюд диетического и лечебно-профилактического питания. Раздел 9. Геродиетическое питание. Раздел 10. Детское питание. Раздел 11. Технология приготовления блюд для детского питания. Раздел 12. Питание в экстремальных условиях. Раздел 13. Питание других категорий людей.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

5. Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Сердюкова Я.П.