

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed538041c056fb477035237

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Технология производства продукции различного назначения

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.04.04 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратура), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028. Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

– ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

Индикаторы достижения компетенции:

– ОПК-2.1 - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

- ОПК-2.2 - Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

Умение: Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

Навык: Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства

3. Содержание программы учебной 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»

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий, к. с.-х.н. Кустова О.С.