**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе дисциплины**

**«Организация производства детского и диетического 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 детского и диетического 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 детского и диетического 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 детского и диетического питания.

**Навык:**

- эксплуатирования 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 детского и диетического питания;

- приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в производстве продукции детского и диетического питания.

**Опыт деятельности:**

*-* эффективная эксплуатация различных видов оборудования;

- проведения технологических расчетов по производству продукции детского и диетического питания;

- организации и осуществления технологического процесса производства продукции детского и диетического питания;

- организации документооборота по производству на предприятии питания*.*

**3.Содержание программы дисциплины:**

Введение в дисциплину; Организация некоторых видов питания; Организация диетического и лечебного питания; Организация питания детей дошкольного возраста; Организация питания детей школьного возраста.

**4.Форма промежуточной аттестации**: зачет.

**5. Разработчик:** доцент, канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий - Козликин А.В.