**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 19.03.04Технология 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 продукций 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 об-ласти технологий производства продукций 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 продукций 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. с.-х. наук,доцент кафедры пищевых технологий Жуков Р.Б.