**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 продукций 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, кандидат биол. наук Закурдаева А.А.