

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Технология и организация диетического питания
Содержание	Нормативная и техническая документация, используемая в диетическом питании. Выбор оптимальных способов обработки продуктов и приготовления блюд и изделий в диетическом питании. Технология производства диетических блюд и изделий. Специализированные продукты для диетического питания, изделия пониженной калорийности, малоотходная и безотходная технология. Разработка рационов диетического питания в соответствии с заболеванием. Расчет диетических рационов питания по основным пищевым веществам и энергии. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Результаты освоения дисциплины	Анализирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности пищевой продукции. Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции. Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Организует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
Трудоемкость, з.е.	5
Форма отчетности	Экзамен

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература	1. Австриевских А.Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/ Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М.- Электрон. текстовые данные.- Саратов: Вузовское образование, 2014.- 428 с. 2. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - М. : Прометей, 2016. - 168 с.
Дополнительная литература	1. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания : сб. тех. нормативов / под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2013. - 808 с. 2. Микулович Л.С. Советы специалиста. О продуктах питания [Электронный ресурс] /Микулович Л.С., Серегин В.В.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 238 с. 3. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

4. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Заболевания суставов. Лечение, диеты, рецепты / М.А. Смирнова. - М.: Рипол Классик, 2013. - 64 с.