

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Специальные виды питания
Краткое содержание	Нормативно-техническая документация, используемая для детей дошкольного возраста. Ассортимент основных продуктов в дошкольном питании. Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в питании детей дошкольного возраста. Технологическая обработка пищевых продуктов, используемых в дошкольном питании. Режим питания детей дошкольного возраста. Нормы продуктов для питания детей дошкольного возраста. Требования к составлению меню детей дошкольного возраста. Основные требования к организации приема пищи в дошкольном питании. Общие способы организации питания детей и подростков. Организация питания обучающихся в образовательных учреждениях. Пищевые продукты, используемые при формировании основного рациона питания детей и подростков. Требования к технологической обработке продуктов в питании детей и подростков. Обогащение рациона питания детей и подростков незаменимыми микронутриентами. Требования к организации питания обучающихся. Особенности при организации питания учащихся в различных учреждениях. Требования по организации дополнительного питания детей и подростков. Требования к организации диетического питания детей и подростков. Особенности приготовления диетических блюд для детей и подростков. Роль питания для современного человека. Функциональное назначение основных пищевых веществ. Характеристика основных пищевых продуктов в питании. Классификация видов питания. Питание спортсменов. Питание туристов. Организация питания при гостиничных комплексах. Питание беременных и лактирующих. Питание работников, занимающихся умственным трудом в учреждениях и организациях. Питание студентов. Организация питания работников промышленных предприятий. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий. Основные направления науки о геронтологии. Требования к пищевым продуктам геронтологического профиля. Питание и религия. Нетрадиционные виды питания
Результаты освоения дисциплины	Осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции. Учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества. Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований. Анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования. Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, управление качеством, безопасность и прослеживаемость современных концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.
Документ подписан простой электронной подписью Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Форма отчетности	Зачет
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. – Библиогр.: с.275-284. – ISBN 978-5-905170-47-8
Дополнительная литература	1. Питание организованных детских коллективов [Электронный ресурс] / А.Г. Сетко [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. – 116 с. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/21844. 2. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с. 3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с. 4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с. 5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с. 6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания работающих на производственных предприятиях и обучающихся в образовательных организациях высшего образования / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 660 с. 7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с. 8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с. 9. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с. 10. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228 с.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022