Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского Должность (Должность) Должност

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:07:15 Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Аннотация дисциплины

Подержание Нормативная и техническая документация, используемая в диетическом питании. Выбор оптимальных способов обработки продуктов и приготовления болод и изделий в диетическом питании. Технология производства диетическом блюд и изделий. Специальнуюравные продукты для диетического питания, изделия пониженной калорийности, малоотходная и безотходная технология. Разработка рационов дистического питания по основным пищевым веществам и энергии. Оценка качества сырыя, полуфабрикатов и готовой продукции. В компетенции ПК-4; ПК-5 Кол компетенции ПК-4; Способен определять и анализировать свойства сырыя, полуфабрикатов и потовой продукции, использования дисциплины (модуля) Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырыевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления и использования при производстве пишевых продуктов и контроль качества сырыя, пименять методы и средства направления и контроль качества сырыя, пименять методы и средства инфиненты при технологической обработке, основные направления и контроля качества сырыя, пименять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции высокого качества и отномизации технологических присцессов производства продуктов питания Владеть: способностью проводить анализ свойств сырыя, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой дистической продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции. Код компетенции ПК-5: Способе применять специализированные и профессиональные знания, в тотовой продукции. Код компетенции и производства диетических блюд и изделий, инповационные и профессиональные знания, в предстать, направления развития технологии пищевых производства диетических продуктов питания с применением современного технологического оборудования, тралицюнных и новых видов сырья, осуществлять конгрольные з	Наименование дисциплины	Технология и организация диетического питания
питании. Выбор онтимальных способок обработки продуктов и приготовлению блюд и изделий Специализированные продукты для дистического питания, изделия поньженной калорийности, малоотходная и безотходная технология. Разработка рационов дистического питания в соответствии с заболеванием внедетвам и энертии. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Реализуемые компетенции Результаты освостия дистического питания в соответствии с заболеванием и энертии. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Кол компетенции ПК-4: Способен определять н анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве иншевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества для дистического питания. Уметь: анализировать свойства сырыя, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для испедоравния качества, сосновные направления и продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля сам зачества и отпъмизации технологического продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля сам зачества и предодовальственных товаров, впизионцу на отгомости стокой продукции, применять методы и средства измерений, испытания и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, применять методы и продоводьства продуктов питания, отределять направления развития технологии производств днегической продукции и производств продуктов питания, отределять направления развития технологии производства днегических продуктов инализи с применением современног технологического оборудования и безопасност и съръва и готовой продукции Уметь: организовать технологических продуктов инализи, отновать на	Диодинины	
Результаты осовоещия полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизации технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и прадовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества для дистического питания. Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованню системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой днетической продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции Код компетенции ПК-5:Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии призводства продуктов питания, определять направления развития технологии призводства дистических блюд и изделий, инновационные направления развития технологии пищевых производства дистического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства дистических продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения	Содержание	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 (модуля) Код компетенции ПК-4: Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества для днегического питания. Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой днетической продукции; процесса, качество и безопасность готовой продукции; променять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии пищевых производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производства дистических блюд и изделий, инновационные направления развития технологический процес производства дистических продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производс	Реализуемые	ПК-4, ПК-5
полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, уфективность и надежность процессов производства Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при рогизводстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества для диетического питания. Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продуктии, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой диетической продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции. Код компетенции ПК-5:Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии пищевых производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции Уметь: организовать технологический процесс производства диетических продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства диетических продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности отовой продукции Трудоемкость, з.е.	компетенции	
Трудоемкость, з.е. 5 з.е. Форма отчетности Экзамен-7 семестр Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения	освоения дисциплины (модуля)	полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства Знать: свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества для диетического питания. Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой диетической продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, Код компетенции ПК-5:Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии пищевых производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции Знать: технологию производства диетических блюд и изделий, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции Уметь: организовать технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции Уметь: организовать технологии производств для повышения качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства диетических проду
Форма отчетности Экзамен-7 семестр Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения	Трупостиост	
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения	·	
	•	

Oavanyag	1 Towns approx was a superior of the superior
Основная	1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный,
литература	Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушный М.:
	Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016 336 с.
	2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник /
	А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова М.
	Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015 496 с.
Дополнительная	. Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В.Технология продукции
литература	общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное
	пособие М.:ДеЛи плюс, 2013 431с.
	2. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий
	общественного питания. /Под ред. Могильного М.П., Тутельяна В.АМ.:ДеЛи
	принт, 2012808 с.
	3. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания
	рптимизированного состава /Под ред.Тутельяна В.АГЭОТАР-Медиа,2008448
	c.
	4. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов
	литания М.: ДеЛи принт, 2012284 c.
	4. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Заболевания суставов. Лечение, диеты,
	рецепты / М.А. Смирнова М.: Рипол Классик, 2013 64 с.
	5. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Рецепты диетических блюд,
	рекомендованных при холецистите / М.А. Смирнова М.: Рипол Классик,
	2013 64 c.
	2013. 01 6.