Подписан: Шебзухова Татьяна Александровна
Дата: 2021-08-31 14:20:26
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 19.09.2023 11:07:15
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация 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.
Реализуемые компетенции	**ПК-4, ПК-5**
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 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 производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, 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 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 готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	5 з.е.
Форма отчетности	Экзамен-7 семестр
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	

Основная литература	1. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, 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 литература	1. Могильный М.П., Шалтумаев Т.Ш., Шленская Т.В.Технология продукции 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.А..-М.:ДеЛи принт, 2012.-808 с. 3. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава /Под ред.Тутельяна В.А..-ГЭОТАР-Медиа,2008.-448 с. 4. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с. 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 с.