

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:33:39

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Технология и организация диетического питания
Краткое 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	Способен проанализировать и применить 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. 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. Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
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.—

	<p>Минск: Вышэйшая школа, 2009.— 238 с.</p> <p>3. Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания. - М.: ДеЛи принт, 2012. -284 с.</p> <p>4. Смирнова, М.А. Лечебное питание. Заболевания суставов. Лечение, диеты, рецепты / М.А. Смирнова. - М.: Рипол Классик, 2013. - 64 с.</p>
--	---