

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Основы диетологии»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции: ПК-9.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- технологических методов обработки продуктов в лечебной кулинарии;
- приёмов обогащения рациона дополнительными пищевыми факторами.

Умения:

- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- составлять меню полного суточного рациона для различных диет с учётом режима питания, с подсчётом химического состава и калорийности рационов.

Навык:

- разработки новых рецептур и технологий.

Опыт деятельности:

- приготовления диетических блюд: холодных блюд и закусок, супов, вторых блюд рыбных, мясных, из птицы; блюд из яиц и творога; сладких, мучных блюд и кулинарных изделий; блюд специального назначения.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Введение. Основы технологии приготовления диетических блюд. Особенности лечебного питания: обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами. Технологические методы обработки продуктов, обусловленные требованиями диетотерапии. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции. Диетические блюда специального назначения. Особенности лечебной кулинарии, требования к диетотерапии.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: профессор, д-р биол. наук, профессор кафедры пищевых технологий
Алексеев А.Л.