

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ОД.15 «Технология продуктов лечебно-профилактического питания»

по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»

по профилю: «Технология и организация централизованного производства»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания» является формирование знаний об особенностях технологии продуктов диетического и лечебно-профилактического питания.

### **2. Содержание дисциплины «Технология продуктов лечебно-профилактического питания»:**

Современное состояние и тенденции развития диетического и лечебно-профилактического питания

Физиологические потребности больного человека в пищевых веществах

Особенности лечебного питания, обусловленные принципами диетотерапии

Характеристика диет

Характеристика лечебно-профилактических рационов

Организация диетического и лечебно-профилактического питания в системе общественного питания

Основы технологии приготовления продукции диетического и лечебно-профилактического назначения

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

Знать: а) основные виды, требования к качеству сырья используемого технологии продуктов диетического и лечебно-профилактического питания;

б) этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции, основные способы, приемы и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения;

в) требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации блюд, напитков и кулинарных изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.

2) Уметь: а) оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения на всех стадиях технологического процесса; подбирать и рационально использовать сырьевые ресурсы;

б) разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении блюд, изделий и напитков диетического и лечебно-профилактического назначения;

в) готовить широкий ассортимент блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения с соблюдением условий технологического процесса и требований нормативной документации к производству, оформлению и подачи блюд.

3) Владеть: а) навыками работы на основном технологическом оборудовании предприятий общественного питания;

б) навыками приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и напитков диетического и лечебно-профилактического назначения.

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник