

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретические основы создания специализированных продуктов питания

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

по профилю: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания» является формирование знаний о назначении и особенностях специализированного питания; процессах производства продукции специального назначения; организации специальных видов питания в системе общественного питания

2. Содержание дисциплины «Теоретические основы создания специализированных продуктов питания»:

Ассортимент и классификация специализированных продуктов питания

Основы диетического и лечебно-профилактического питания

Школьное питание

Геродиетическое питание

Питание спортсменов

Технологические методы обработки продуктов и процессы производства продукции специального назначения

Проектирование и разработка пищевых продуктов специализированного назначения

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии продукции специального назначения;

б) классификацию и ассортимент кулинарной продукции специального назначения;

в) основы химических, микробиологических, биохимических, физико-химических процессов получения продуктов питания и их влияние на качество пищевых продуктов;

г) основные этапы разработки новых видов продукции специального назначения.

2) Уметь:

а) разрабатывать широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;

б) прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; управлять качеством продукции при создании готовых форм пищи с заданными составом и свойствами;

в) производить технологические расчеты.

3) Владеть:

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

б) навыками разработки, приготовления, оформления и подачи специализированных продуктов питания

Зав.каф ТПП

Решетник О.А.