**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.