

## АНОТАЦІЯ

### «Технологія виробництва дієтичних страв та напоїв»

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Статус: **вибіркова** (дисципліна вільного вибору здобувача освіти)

Курс IV

Семестр VII

Загальний обсяг дисципліни: 90 год, 3 кредитів ЕКТС

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** вивчення основ технології та організації лікувально-дієтичного харчування, характеристик механізму дієтичного раціону харчування хворої людини, опанування принципів застосування різних дієт при найбільш поширених захворюваннях, їх характеристика з опрацюванням законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та наукових ресурсів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** знати теоретичні основи дієтичного харчування, сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії здорового харчування, існуючу нормативну документацію щодо організації дієтичного харчування в закладах розміщення, зміст і особливості різних дієт при найбільш поширених захворюваннях; вміти розробляти меню при лікувально-дієтичному харчуванні відповідно до сучасних досягнень нутриціології, впроваджувати технології приготування страв у лікувальному та дієтичному харчуванні.

#### **Зміст навчальної дисципліни:**

Дієтичне харчування як важливий лікувальний фактор. Концепція оздоровчого харчування та її реалізація.

Дієтичне харчування при захворюванні крові, органів травлення, печінки та жовчних шляхів, ендокринної системи, нирок.

Складання добового раціону та одноденного меню.

Асортимент і технології страв дієтичного призначення.

Особливості приготування страв для дієтичного харчування.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів освіти будуть сформовані наступні компетентності:**

<b>Загальні компетентності</b>	знання і розуміння предметної області та професійної діяльності; здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; навички використання інформаційних та комунікаційних технологій; здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел; здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт; уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
<b>Спеціальні предметні компетентності</b>	здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів сировини впродовж технологічного процесу; здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління

	<p>безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;  здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі кондитерські рецептури з урахуванням нових складників;</p>
<p><b>Результати навчання</b></p>	<p>знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів кондитерської сировини під час переробки;  вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі;  визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю);  знати і розуміти основи дієтології, механізми лікувального харчування, відомості про дієтичні продукти та технології їх виготовлення, принципи організації харчування хворої людини.</p>

Форма підсумкового контролю - залік

### III. Тематичний план дисципліни

№ п/ п	Назва теми	Всього	К-ть годин				
			Лекцій	Лабораторні заняття	Практичні заняття	Семинарські заняття	Самостійна робота
1.	Вступ. Основи малювання, ліплення та створення сучасних кондитерських композицій.	8	2		4		2
2.	Оздоблювальні напівфабрикати в кондитерському виробництві. Фарші і начинки.	10	4	4		2	4
3.	Дріжджове тісто та вироби з нього	18	2	12			4
4.	Листкове прісне та прісно-здобне тісто, вироби з нього	8	2	6			2
5.	Н/ф для тортів і тістечок з використанням хімічних способів розпушування.	22	4	12		2	4
6.	Н/ф для тортів і тістечок з використанням механічних способів розпушування.	18	4	12			2
7.	Особливості виготовлення білково-повітряного, мигдального, вафельного, цукрового н/ф та виробів з них.	22	4	12	2	2	2
	Разом	<b>90</b>	<b>14</b>	<b>52</b>	<b>4</b>		<b>10</b>

