

ОСНОВИ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

Предметом вивчення навчальної дисципліни є науково обґрунтовані технологічні процеси виробництва кулінарної продукції дієтичного і лікувально-профілактичного харчування, придбання знань, умінь і навичок роботи з нормативно-технічною та технологічною документацією.

Метою викладання навчальної дисципліни є:

- формування у здобувачів освіти теоретичних знань і практичних навичок ведення технологічного процесу виробництва продукції дієтичного харчування;
- уміння здобувати нові знання й застосовувати їх у своїй практичній діяльності в галузі харчових виробництв регіону і країни.

Основними **завданнями** викладання дисципліни є надання здобувачам освіти теоретичних знань сучасної технології виробництва кулінарної продукції дієтичного харчування у поєднанні з практичним навчанням ведення технологічного процесу.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студент повинен

знати:

- роль і задачі галузі ресторанного господарства в забезпеченні населення дієтичним і лікувально-профілактичним харчуванням;
- науково обґрунтовані фізіологічні норми дієтичного і лікувально-профілактичного харчування;
- щадний режим ведення технологічного процесу виробництва кулінарної продукції для дієтичного і лікувально-профілактичного харчування;
- якісну характеристику кулінарної продукції дієтичного харчування, умови і термін її реалізації згідно з нормативно-технологічною документацією.

вміти:

- забезпечувати виробництво кулінарної продукції дієтичного харчування, використовуючи щадний режим ведення технологічного процесу;

- запроваджувати нові технології виробництва кулінарної продукції для дієтичним і лікувально-профілактичним харчуванням;
- забезпечувати випуск продукції належної якості.