

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы по дисциплине «Диетология»  
по специальности 43.02.04 «Прикладная эстетика»

**Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

**В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны уметь:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- составлять меню для различных диет;
- определять калорийность рационов питания;
- составлять дневной рацион питания для каждой категории людей;
- готовить блюда лечебного и школьного питания с соблюдением процесса приготовления и подачи;
- готовить блюда из соевых продуктов и нетрадиционного сырья;
- оценивать качество готовой продукции;
- разрабатывать новые рецептуры и технологии блюд лечебного питания;
- составлять технологические карты, пользоваться с нормативной документацией.

**В результате освоения дисциплины обучающиеся должны знать:**

- основные понятия и функции пищи, классификацию видов питания
- приемы кулинарной обработки продуктов;
- процесс пищеварения и усвояемости пищи;
- организацию лечебного и рационального питания;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- методики составления рациона питания;
- принципы построения и основы лечебного и школьного питания;
- назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;
- свойство соевых продуктов, бобов, эффективность их использования;
- общую характеристику лечебных минеральных вод,
- общие рекомендации по применению лекарственного сырья при различных заболеваниях.