

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор  Л.А.Омельянович

 2018 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
"ДИЕТОЛОГИЯ И ДИЕТОТЕРАПИЯ"**

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего профессионального образования магистратура
(бакалавриат, специалитет, магистратура)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Институт, факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс 2 очная, 2 заочная

Учебный год 2019/2020 (очная), 2019/2020 (заочная)

**Донецк
2018**

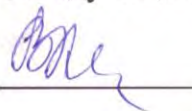
Рабочая программа «Диетология и диетотерапия» для студентов по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработчик: Левченко Мария Николаевна, доцент, канд. экон. наук.



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания

Протокол от "18" 06 2018 года № 27
Заведующий кафедрой ТОППП

 Антонова В.А.

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета РГБ

 Крылова Л.В.
«25» 06 2018 г.



Одобрено Учебно - методическим советом Университета

Протокол от "30" 08 2018 года № 1

Председатель  Л.А.Омельянович

1. Описание учебной дисциплины

Наименование показателей	Направление подготовки, профиль, образовательная программа высшего профессионального образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2,0	У крупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология (код и название) Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания	М.1.В.14 Вариативная учебная дисциплина, профессиональный цикл	
Модулей – 1		Год подготовки:	
Смысловых модулей - 3		2-й	2-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания нет (название)		Семестр	
Общее количество часов – 72		3-й	3-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных 2 самостоятельной работы студента 2	Программа высшего профессионального образования: Магистратура	Лекции	
		9 час.	6 час.
		Практические, семинарские	
		27 час.	4 час.
		Лабораторные	
		-	-
		Самостоятельная работа	
36 час.	62 час.		
Индивидуальные задания: час.			
Вид контроля: экзамен			

Примечания.

1. Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36:36

для заочной формы обучения – 10:62

2. Цель и задачи учебной дисциплины

Целью дисциплины «Диетология и диетотерапия» является ознакомление студентов с современными физиологически обоснованными подходами в диетотерапии, изучение терапевтических эффектов действия различных нутриентов при различных видах патологии, приобретение практических навыков разработки диет.

Задача: предоставление студентам теоретических знаний и практических умений по применению современных видов диетотерапии при различных заболеваниях и разработка диет для профилактики заболеваний.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

В структуре ОПП учебная дисциплина М.1.В.14 «Диетология и диетотерапия» относится к вариативной части профессионального цикла. Ее содержание базируется на системе знаний дисциплин профессионального цикла ОУ «Магистратура» таких как «Технология продукции ресторанного хозяйства», «Физиология питания», «Технология продукции лечебно-профилактического питания», «Пищевые и диетические добавки», «Нутрициология». Для успешного овладения материалом студент должен знать технологию приготовления продукции диетического питания, технологический цикл.

Дисциплина закладывает основы знаний и находится в логической связи с дисциплинами «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Физико-химические основы технологии продуктов питания».

Дисциплина изучается в 3-м семестре в объеме: лекции – 9 часов, практические – 27 часов, самостоятельная работа – 36 часа. Результат – экзамен.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- основные закономерности и принципы лечебного питания;
- лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения;
- характеристику и назначение диет;
- характеристику и назначение рационов лечебно-профилактического питания;

- особенности лечебно-профилактического питания и разные направления современной нутрициологии: альтернативные виды питания;
- современные требования к организации питания детей разного возраста.

уметь:

- подбирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет и рационов;
- разрабатывать лечебно-профилактические и диетические рационы, а также рационы для питания детей разного возраста;
- профессионально-мастерски выработать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения.

владеть:

- навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой технической документацией

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1 Современные научные основы и принципы лечебного питания

Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.

Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.

Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания.

Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания.

Тема 4. Технологии блюд для диетического питания. Общие правила приготовления блюд лечебного назначения. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания.

Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания.

Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Значение лечебно-профилактического питания в условиях нарушенной экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.

Тема 6. Альтернативные виды питания. Мировые концепции диетотерапии. Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, его история и виды; сыроедение; принципы раздельного питания, молекулярная кухня и др.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб.	Инд	СРС		о	л	п	лаб.	Инд.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 Современные научные основы и принципы лечебного питания												
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и лечебного питания												
Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	12	2	4	-	-	6	12	2				10
Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	8	2	4	-	-	2	10					10
Всего за содержанием модулем 1	20	4	8	-	-	8	22	2				20
Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания												
Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	16	2	4	-	-	10	14	2	2	-	-	10
Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд	10		4	-	-	6	10					10

лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания												
Всего за содержательным модулем 2	26	2	8	-	-	16	24	2	2			20
Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания.												
Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	15	3	8	-		4	14	2	2	--	-	10
Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	11		3	-	-	8	12			-	-	12
Всего за содержательным модулем 3	26	3	11	-	-	12	26	2	2	-	-	22
Всего часов	72	9	27	-	-	36	72	6	4	-	-	62

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Не планировали		

8. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	4	-
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	4	-
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	4	1
4	Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	4	1
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	8	1
6	Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	3	1
	Всего	27	4

9. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	Не планировали		

10. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	6	10
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного	2	10

	происхождения.		
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	10	10
4	Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	6	10
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	4	10
6	Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	8	12
	Всего	36	62

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Разработка рекомендаций с использованием целебных свойств овощей в новых видах диетической продукции
2. Роль соков в профилактике и лечении заболеваний
3. Дикорастущие травы и ягоды как важный фактор лечебного питания
4. Новое в технологии диетических хлебобулочных изделий
5. Роль вкусовых добавок - специй, пряностей, приправ в диетическом питании
6. Использование новых видов сахарозаменителей и подсластителей в разработке диетической продукции
7. Разработка новых кисломолочных продуктов с функциональными свойствами
8. Разработка рекомендаций с использованием рыбы и морепродуктов в лечении и профилактике заболеваний
9. Новое в технологии диетической продукции из мяса и птицы
10. Разработка технологии мучных кондитерских изделий с заданными свойствами
11. Особенности технологии блюд и изделий с радиопротекторными свойствами
12. Разработка технологии продукции сниженной калорийности

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Контрольные вопросы по модулю.
2. Коршунова А.Ф., Лёвкина В.Е. Пищевые и диетические добавки [Электронный ресурс] : метод. рекомендации по изучению курса и выполнению ИЭС для студ. направления подготовки 6.051701 „Пищ. технол. и инженерия” специализации «Технол. в рестор. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова, Виктория Евгеньевна

Лёвкина ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

3. Тестовые задания по курсу.

13. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вопросы к экзамену по дисциплине

1. Принципы диетпитания.
2. Реализация принципов механического, химического и термического щажения.
3. Тактика диетотерапии. Использование принципов тренировок.
4. Лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения.
5. Характеристика диет № 1,2,5,8,7,10,15. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
6. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
7. Характеристика разгрузочных и специальных диет.
8. Характеристика продуктов для функционального питания.
9. Новые виды кисломолочных продуктов в диетпитании.
10. Новые виды хлебобулочных изделий для лечебного питания.
11. Ассортимент и технология приготовления в диетическом питании:
 - соусов;
 - блюд из мяса;
 - блюд из морепродуктов;
 - блюд из рыбы;
 - крупяных блюд.
12. Использование дикорастущего сырья в пищевых и лечебно-профилактических целях,
13. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами.
14. Характеристика видов лечебно-профилактического питания.
15. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
16. Функциональные продукты питания.
17. Мировые концепции диетотерапии.
18. Особенности и характеристика альтернативных видов питания
 - кембриджское питание;
 - вегетарианство;
 - сыроедение;
 - молекулярная кухня;
 - раздельное питание;
 - целебное питание.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ СТУДЕНТЫ

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Экзамен	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1 (текущее тестирование)		Смысловой модуль N 2 (текущее тестирование)		Смысловой модуль N 3 (текущее тестирование)			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	60	100
5	5	5	10	5	10	60	

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T3, T4 – темы смыслового модуля №2;

T5, T6 – темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
C	75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
F	0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

- Коршунова А. Ф. Пищевые и диетические добавки [Текст] : утв. Учеб.-метод. Советом : учеб. пособие для студентов подгот. "Технология продукции и орг. обществ. питания" специализации "Технологии в рестор. хоз-ве" оч. и заоч. формы обучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . – Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . – 281, [33] с. Коршунова А. Ф.
- Коршунова А.Ф., Кравченко Н.В. Диетология и диетотерапия [Текст]: учеб. пособие для студентов напр. подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . – Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная

1. Левченко М.Н. Технология продукции диетические [Электронный ресурс] : опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Тутельян В.А. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии [Текст] / М-во здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Российская акад. мед. наук, Науч.-исслед. ин-т питания РАМН, Нац. ассоц. диетологов и нутрициологов ; под ред. В. А. Тутельяна [и др.]. - Москва : Династия, 2010. - 301 с. : табл.; 24 см.; ISBN 978-5-98125-074-3

Электронные ресурсы:

1. Коршунова А.Ф., Лёвкина В.Е. Пищевые и диетические добавки [Электронный ресурс] : метод. рекомендации по изучению курса и выполнению ИЗС для студ. направления подготовки 6.051701 „Пищ. технол. и инженерия” специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова, Виктория Евгеньевна Лёвкина ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Коршунова, А.Ф.Диетическое и лечебно-профилактическое питание [Электронный ресурс] : метод. указ. для выполнения в диплом. проекте раздела "Орг. диет. лечеб.-профилактик. питания в предприятии" для студ. фак. питания спец. 7.091711 и "Оборуд. перераб. и пищевых пр-в" спец. 7.090221 / А.Ф. Коршунова, Л.Я. Семенова ; ДонГУЭТ им. М.Туган-Барановского, каф. технологии питания . — Донецк, 2005 . — 1 дискета.
3. Дистанционный курс в системе Moodle, <http://distant.donnuet.education/enrol/index.php?id=337>

16. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Электронно-библиотечная система «e.Lanbook» [Электронный ресурс]/ [ООО «Издательство «Лань» И.В. Бобренева, С.В. Николаева]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Лань», 2009-]. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>– Загл. с экрана. Доступ: с 17.09 2015 до 13.12.2017
2. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва]: ООО Науч. электрон. б-ка., 2000 .– Режим доступа:<https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана. Доступ: с 12.11.2013
3. Дистанционный курс в системе Moodle, <http://distant.donnuet.education/enrol/index.php?id=337>

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Диетология и диетотерапия» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения. лекционная аудитория 3301, мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран.

Преподаватель с применением ноутбука имеет возможность в наглядной и доступной для восприятия форме проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции с обучающимися с применением современных интерактивных среде 1 в обучения.

Для проведения лабораторных занятий используются специализированные лаборатории кафедры, которые оснащены всем необходимым современным оборудованием (тепловым, механическим, холодильными и т.д.).

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по всем темам, наборы слайдов, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

18. Кадровое обеспечение дисциплины

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Левченко Мария Николаевна	доцент	Донецкий институт советской торговли 1964г., специальность: «Технология и организация общественного питания», квалификация: «Инженер-технолог»	Кандидат экономических наук, 08.00.05 - экономика и управление народным хозяйством (Общественного питания); доцент кафедры технологи в ресторанном хозяйстве, «Экономико-организационные вопросы повышения качества обслуживания в столовых на промышленных предприятиях»	ООО "Баск-Импорт-Сервис". Справка № 37 о прохождении стажировки по курсу «Ознакомление с современной организацией логистики и новыми технологиями» приказ №380/л от 14.09.2017г., срок прохождения 15.09-15.10.2017г. (72 час.)

Программа составлена в соответствии с требованиями ГОС ВПО и учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».