

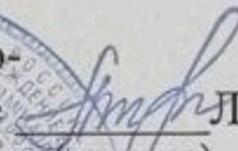
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 15:22:13
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и
торговли имени Михаила Туган-Барановского»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе  Л. В. Крылова
(подпись)

«28» февраля 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.01 ДИЕТОЛОГИЯ И ДИЕТОТЕРАПИЯ

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего образования – программа магистратуры

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование)

Профиль: нет

(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 2 курс

заочная форма обучения 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Диетология и диетотерапия» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2023 г. - для очной формы обучения;
- в 2023 г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Владимиров Сергей Владимирович, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, доцент 

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «26» февраля 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой



К.А. Антошина

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



И.В. Кощавка

(инициалы, фамилия)

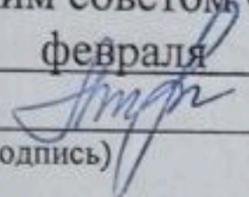
«26» февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель Л.В. Крылова

(подпись) 

© Владимиров С.В., 2024 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей – 1	Профиль: нет	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		2-й	2-й
Общее количество часов – 72		Семестр	
	3-й	зимняя, летняя сессии	
		Лекции	
		18 час.	6 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 1,84	Программа высшего образования – программа магистратуры	Практические, семинарские занятия	
		18 час.	6 час.
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		33,1 час.	55,1 час.
		Индивидуальные задания:	
		3ТМК	3ТМК
		Форма контроля	
		зачет	зачет

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
 для очной формы обучения – 36/33,1
 для заочной формы обучения – 12/55,1

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: формирование 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.

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

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Диетология и диетотерапия» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: Технология продукции ресторанного хозяйства. «Физиология питания», «Технология продукции лечебно-профилактического питания», «Пищевые и диетические добавки», «Нутрициология».

Является основополагающей для изучения дисциплин: «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Физико-химические основы технологии продуктов питания».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1ПК-1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2ПК-1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг

В результате изучения учебной 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

Модуль 1. Диетология и диетотерапия

Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы лечебного питания.

Тема 1. Научные основы диетического питания.

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.

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

Тема 5. Лечебно-профилактические рационы.

Тема 6. Альтернативные виды питания.

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 ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 1. Диетология и диетотерапия												
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы лечебного питания												
Тема 1. Научные основы диетического питания	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Итого по смысловому модулю 1	26	8	8		-	10	22	2	2	-	-	18
Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания												
Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 4. Технологии блюд для диетического питания	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Итого по смысловому модулю 2	26	8	8		-	10	22	2	2	-	-	18
Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания												
Тема 5. Лечебно-профилактические	8	1	1		-	6	11	1	1	-	-	9

рационы													
Тема 6. Альтернативные виды питания	9,1	1	1		-	7,1	11,8	1	1	-	-		10,1
Итого по смысловому модулю 3	17,1	2	2		-	13,1	23,1	2	2	-	-		19,1
Всего по смысловым модулям	69,1	18	18		-	-	33,1	67,1	6	6	-	-	55,1
Катт	2,9	-	-	-	2,9	-	0,9	-	-	-	-	0,9	-
Каттэк	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2	-
Всего часов	72	18	18	-	2,9	33,1	72	6	-	6	4,9	55,1	

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Научные основы диетического питания	4	1
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения	4	1
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания	4	1
4	Тема 4. Технологии блюд для диетического питания	4	1
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы	1	1
6	Тема 6. Альтернативные виды питания	1	1
Всего:		18	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Научные основы диетического питания	5	9
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения	5	9
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания	5	9
4	Тема 4. Технологии блюд для диетического питания	5	9
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы	6	9
6	Тема 6. Альтернативные виды питания	7,1	10,1
Всего:		33,1	55,1

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины «Организация производства на предприятиях питания» используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слабовидящих:
- лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом и выполняются на компьютере или в электронной среде Moodle;
 - экзамен проводится в письменной форме на компьютере в электронной среде Moodle, возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слабовидящих:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Темы рефератов

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. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ НАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения¹

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 2-5)	3	12
- тестирование (темы 1-5)	2	10
- контрольная работа (ТМК 1, 2, 3, включено в темы 1,4,5)	6	18
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-4)	4	20
- тестирование (темы 1-4)	4	20
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к зачету

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.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Итого
Смысловый модуль I		Смысловый модуль II		Смысловый модуль III		
T1	T2	T3	T4	T5	T5	
10	10	20	20	15	25	100

- 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

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличные знания материала с незначительным количеством неточностей

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом твердые знания материала с незначительным количеством ошибок (до 10-15%)
74-60	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие знания, материала, но со значительным количеством недостатков, что минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу. Недостаточные для удовлетворительной оценки и требует дополнительного изучения материала и повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. 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 ооучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета : М-во образования и науки ДНР. ГО ВПО "Донец, нац. ун-т экономики и торгонли им. Михаила Туган-Барановского". Каф. технологии в рестор, хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — 281с.
2. 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.

Учебно-методические издания:

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. 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.
3. Левченко, М. Н. Диетология и диетотерапия [Электронный ресурс] : средства диагностики знаний студентов. Тесты для студентов направления подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / М. Н. Левченко, 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.

4. Диетология и диетотерапия [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», ОУ "магистратура", оч. и заоч. формы обучения / М. Н. Левченко, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Ф-т ресторан.-гостинич. бизнеса, Каф. туризма. – Донецк : ДонНУЭТ, 2018. – Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Unilib UC : автоматизир. библиотеч. информ. система : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003– . – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей в локальной сети НБ ДОННУЭТ. – Текст : электронный.

2. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Текст : электронный.

3. Информинфо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информинфо», [2018?–]. – URL: <https://www.informio.ru/>. – Текст : электронный.

4. IPRsmart : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

5. Лань : электронно.-библиотеч. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

6. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библиотеч. система «Лань» при поддержке Агенства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Режим доступа : для пользователей организаций-участников, подписчиков ЭБС «Лань». – Текст : электронный.

7. Русская история : электрон. версия журнала / Мультимедийный молодежный портал «Русская история». – Москва, 2008– . – URL: <http://rus-ist.ru>. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

8. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Рос. экон. ун-т им. акад. Г.В. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php>. – Режим доступа : для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

9. book on lime : электрон. библиотеч. система : дистанц. образование / Изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Текст. Изображение. Устная речь : электронный.

10. Polpred : электрон. библиотеч. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com>. – Текст : электронный.

11. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru>. – Текст : электронный.

12. Научная электронная библиотека eLibrary.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru>. – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: <https://rusneb.ru/>. – Текст. Изображение : электронный.

14. Официальный сайт барменской ассоциации России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.barclass.ru/> – Загл. с экрана.

15. Официальный сайт Петербургской ассоциации барменов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mixrest.ru/> – Загл. с экрана.

16. Официальный сайт Международной ассоциации барменов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://iba-world.com/> – Загл. с экрана.

17. Официальный сервер Event Bar Planet Z [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://mobilebar.com.ua/menu/molecular_cocktails/about/wfa.php

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация рабочей программы по дисциплине «Пищевые и диетические добавки» для обучающихся направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания осуществляется доцентом кафедры оборудования пищевых производств кандидатом технических наук Владимиров С.В.

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Владимиров Сергей Владимирович	По основному месту работы	Должность- доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, кандидат технических наук, ученое звание - доцент	Высшее, оборудование перерабатывающих и пищевых производств, инженер-механик, диплом кандидата технических наук ДК №052311	Удостоверение о ПК №771802829940, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде 23.05.2022 - 25.05.2022 ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва Удостоверение о ПК №612400025296, 10.09.2022 Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение 08.09.2022 - 10.09.2022 ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону Удостоверение о ПК № 823200007481, 14.11.2022 Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования 01.11.2022 - 14.11.2022 ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта Удостоверение о ПК № 183103166758, 29.05.2024 Культура производства и продовольственная безопасность

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
				<p>15.04.2024-17.05.2024 ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск</p> <p>Удостоверение о ПК №612400044001 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения 17.09.2024 - 19.09.2024 ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону</p> <p>Диплом о ПП 183100705836, 15.07.2024 г. Профессиональная переподготовка по программе «Разработка и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию». 15.04.2024 – 15.07.2024гг. ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет», Ижевск</p>