

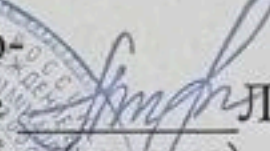
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 15:22:13  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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

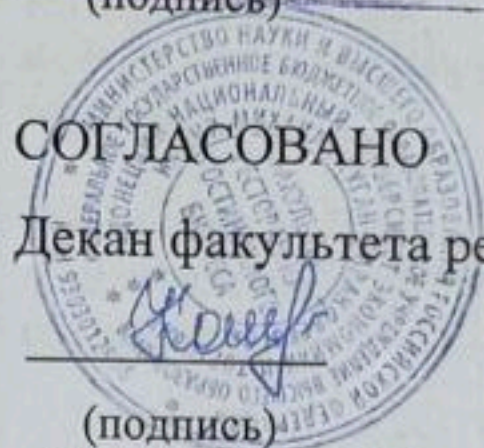


К.А. Антошина

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



И.В. Кощавка

(инициалы, фамилия)

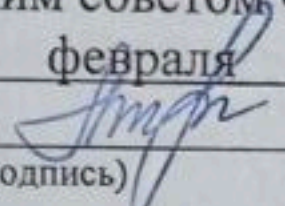
«26» февраля 2024 года

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	<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей – 3		2-й	2-й
Общее количество часов – 72		<b>Семестр</b>	
	3-й	зимняя, летняя сессии	
		<b>Лекции</b>	
		18 час.	6 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 1,84	Программа высшего образования – программа магистратуры	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		18 час.	6 час.
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		-	-
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		33,1 час.	55,1 час.
		<b>Индивидуальные задания:</b>	
		3ТМК	3ТМК
		<b>Форма контроля</b>	
		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 <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СР <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СР
<b>Модуль 1. Диетология и диетотерапия</b>												
<b>Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы лечебного питания</b>												
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
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>-</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>18</b>
<b>Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания</b>												
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
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>8</b>		<b>-</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>18</b>
<b>Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания</b>												
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
<b>Итого по смысловому модулю 3</b>	<b>17,1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>-</b>	<b>13,1</b>	<b>23,1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		<b>19,1</b>
<b>Всего по смысловым модулям</b>	<b>69,1</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33,1</b>	<b>67,1</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>55,1</b>
<b>Катт</b>	<b>2,9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2,9</b>	<b>-</b>	<b>0,9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0,9</b>	<b>-</b>
<b>Каттэк</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>Контроль</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
<b>Всего часов</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>2,9</b>	<b>33,1</b>	<b>72</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>4,9</b>	<b>55,1</b>	

## 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
<b>Всего:</b>		<b>18</b>	<b>6</b>

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

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

## 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
<b>Всего:</b>		<b>33,1</b>	<b>55,1</b>

## 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 обучения<sup>1</sup>

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
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

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
<b>Итого за семестр</b>	<b>100</b>	

**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	T6	
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



<b>Сумма баллов за все виды учебной деятельности</b>	<b>По государственной шкале</b>	<b>Определение</b>
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](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>