Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:13:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f724a676a271b2

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" 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ
(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	нет (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Физиология питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Протокол "24" 02. 2026 года № 26

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

_____ К.А.Антошина
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В.Кощавка
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата "24" 02. 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от "25" 03.2026 года № 8

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (фамилия и инициалы)

© Милохова Т.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. Описание дисциплины

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>Очная форма обучения</td><td>Заочная форма/очно-заочная обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 4</td><td>Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»</td><td colspan="2" rowspan="2">Б1.В.20

(формируемая участниками образовательных отношений)</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей -1</td><td rowspan="4">Профиль- нет</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей -4</td><td>4-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов –

144</td><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных -4
самостоятельной работы студента -3</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>49 час.</td><td>118,4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>4ТМК</td><td>АПР (3)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения –64/49

для заочной формы обучения -14/118,4

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины. Целью дисциплины является предоставление обучающимся знаний в области науки о питании здорового и больного человека, на базе которых составляется и развивается технология области и организация ресторанного хозяйства.

Задачи дисциплины. В результате изучения модуля, обучающиеся должны получить следующие знания:

- физиолого-гигиенические основы нормирования расходов энергии и потребления пищевых веществ для разных групп населения;
- закономерности процессов пищеварения;
- основы сбалансированного питания и путей его реализации, ассортименты продуктов, которые рекомендуются для разных групп населения, и их пищевая ценность, требования к режиму питания, принципы составления меню рационов;
- особенности питания детей, подростков, людей преклонного возраста, взрослого трудоспособного населения с учетом возраста, пола, характера работы и климатографических условий проживания;
- физиологические требования к организации питания на предприятиях промышленности, сельского хозяйства, в учебных заведениях, оздоровительных учреждениях;
- теоретические основы диетического питания, требования к ассортиментам продуктов, способов их кулинарной обработки, составление меню для разных лечебных диет.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Физиология питания» относится к технологическому модулю (Б1.В.20) программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина формирует профессиональные знания, необходимые для составления сбалансированных рационов питания, организации лечебного и профилактического питания. Обучающиеся получают знания о нейрогуморальной системе регуляции организма, о системе пищеварения и процессах пищеварения.

Требования к входным знаниям, умениям, и компетенциям студентов:

Освоение дисциплины «Физиология питания» базируется на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Органической химии», «Неорганической химии», «Физической и коллоидной химии», «Физико-химические основы технологии продуктов питания».

Эффективное изучение данной дисциплины возможно при наличии ***умений*** и навыков: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей. Все эти навыки и умения студенты получают на лабораторных работах по дисциплине.

Дисциплина «Физиология питания» является предшествующей для таких дисциплин, как: «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства», «Пищевые и диабетические добавки», «Нутрициология», «Технология специальных продуктов», «Диетология и диетотерапия», «Санитария и гигиена».

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания из растительного сырья	ИДК-1$_{ПК-10}$ Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2$_{ПК-10}$ Владеет методами научных исследований ИДК-3$_{ПК-10}$ Способен проводить научные исследования

В результате освоения дисциплины «Физиология питания», *обучающийся должен*:

знать:

- основы сбалансированного питания и пути его реализации;
- ассортимент продуктов рекомендуемые для разных групп населения, и их пищевая ценность;
- требования к режиму питания, принципы составления меню рационов;
- физиолого-гигиенические основы нормирования расходов энергии и потребление пищевых веществ для различных групп населения;
- строение пищевой и нейрогуморальной систем организма человека и закономерности процессов пищеварения;
- физиологические требования к организации питания на предприятиях промышленности, сельского хозяйства, в учебных заведениях, оздоровительных учреждениях.

уметь:

- составлять сбалансированные рационы питания из ассортимента блюд и продуктов, которые рекомендуются для разных групп населения;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять суточный хронометраж человека.

владеть: методами расчета среднесуточной потребности различных групп питающихся в пищевых источниках.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1 .Физиология питания

Смысловой модуль 1. Нейрогуморальная система регуляции организма. Система и процессы пищеварения.

Тема 1. Предмет и задачи модуля «Физиология питания». Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.

Тема 2. Система пищеварения и процессы пищеварения.

Смысловой модуль 2. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергии и основных пищевых веществ в рационах питания.

Тема 3. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования белков в рационе питания.

Тема 4. Физиолого-гигиенические основы нормирования углеводов и жиров в рационе питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования витаминов, воды и минеральных веществ в рационе питания.

Смысловой модуль 3. Характеристика пищевой ценности продуктов. Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.

Тема 5. Характеристика пищевой ценности продуктов.

Тема 6. Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.

Смысловой модуль 4. Дифференцированное питание разных групп населения по возрасту и специальности. Диетическое питание.

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности.

Тема 8. Основы диетического питания.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л	п	лаб.	инд.	с.р.с		л	п	лаб.	инд.	с.р.с
Модуль 1. Физиология питания												
Смысловой модуль 1. Нейрогуморальная система регуляции организма. Система и процессы пищеварения.												
Тема 1. Предмет и задачи модуля «Физиология питания». Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.	14	4	4			6	15	2	1			12
Тема 2. Система пищеварения и процессы пищеварения.	14	4	4			6	29	2	1			26
Итого по смысловому модулю1	**28**	**8**	**8**			**12**	**44**	**4**	**2**			**38**
Смысловой модуль 2. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергии и основных пищевых веществ в рационах питания.												
Тема 3. Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования белков в рационе питания.	10	2	2			6	14	1	1			12
Тема 4. Физиолого-гигиенические основы нормирования углеводов и жиров в рационе питания. Физиолого-гигиенические основы нормирования витаминов, воды и минеральных веществ	14	4	4			6	14	1	1			12

Итого по смысловому модулю 2	**24**	**6**	**6**			**12**	**28**	**2**	**2**			**24**
Смысловой модуль 3. Характеристика пищевой ценности продуктов. Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.												
Тема 5. Характеристика пищевой ценности продуктов.	10	2	2			6	8	-	-			8
Тема 6. Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.	16	4	4			6	9	-	1			8
Итого по смысловому модулю 3	**24**	**6**	**6**			**12**	**17**	**-**	**1**			**16**
Смысловой модуль 4. Дифференцированное питание разных групп населения по возрасту и специальности. Диетическое питание.												
Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности.	24	8	8			8	24	1	1			22
Тема 8. Основы диетического питания.	13	4	4			5	19,4	1	-			18,4
Итого по смысловому модулю 4	**37**	**12**	**12**			**13**	**43,4**	**2**	**1**			**40,1**
Всего по смысловым модулям	**113**	**32**	**32**			**49**	**132,4**	**8**	**6**			**118,4**
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
Катт	**1,6**				**1,6**		**1,2**				**1,2**	
ИК												
Контрольная	**27**				**27**		**8**				**8**	
Всего часов	**144**	**32**	**32**		**31**	**49**	**144**	**8**	**6**		**11,6**	**118,4**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N з/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/очно-заочная форма
1	Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.	4	1
2	Система пищеварения и процессы пищеварения	4	1
3	Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания.	2	1
4	Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической ценности рационов питания.	4	1
5	Характеристика пищевой ценности продуктов.	2	-
6	Рациональное питание и физиолого-гигиенические требования к его организации.	4	1
7	Дифференцированное питание различных групп населения по возрасту и специальности.	8	1
8	Основы диетического питания.	4	-
	Итого:	32	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная форма
1	Учебным планом не предусмотрено		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная	заочная/очно-заочная форма
1	Значение нейрогуморальной системы регуляции в обеспеченности единства организма.	6	12
2	Строение пищеварительной системы человека. Процессы пищеварения.	6	26
3	Физиолого-гигиенические основы нормирования энергетической и пищевой ценности рационов питания	6	12
4	Роль основных пищевых веществ в питании человека.	6	12
5	Пищевая ценность продуктов разнообразного происхождения.	6	8
6	Особенности лечебно-профилактического питания.	6	8
7	Дифференцированное питание различных контингентов населения.	8	22
8	Значение диетического питания в рационе питания человека	5	18,4
Итого		**49**	**118,4**

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

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом 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 глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

2) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- текущий модульный контроль	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - контрольная работа	40	40
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*

Итого за семестр	*100*

Вопросы к экзамену

1. Характеристика нейрогуморальной системы регуляции функций организма.
2. Строение нервной системы.
3. Особенности строения желудка.
12. Пища и ее состав как факторы жизнедеятельности организма.
13. Строение спинного мозга и его функции.
14. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
15. Функции соляной кислоты желудочного сока.
16. Функции пищи (пищевых веществ) в организме.
17. Гормоны поджелудочной железы и их функции.
18. Характеристика теории рационального питания.
19. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
20. Характеристика теории сбалансированного питания.
21. Основные отделы головного мозга.
22. Последствия длительного пищевого дисбаланса для организма человека.
23. Микрофлора толстого кишечника и ее функции.
24. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
25. Медиаторы передачи нервного возбуждения и импульса.
26. Функции соляной кислоты желудочного сока.
27. Белки и их функции в организме человека.
28. Роль цинка в организме, потребность и пути его поступления в организм Функции пищи (пищевых веществ) в организме.
29. Гормоны поджелудочной железы и их функции.
30. Роль мукоида желудочного сока в процессе пищеварения.
31. Белки. Понятие белкового и азотистого баланса.
32. Роль витамина С в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
33. человека.
34. Понятие «рефлексы». Характеристика условных и безусловных рефлексов.
35. Отделы тонкого кишечника и их функции.
36. Пищевая и биологическая ценность углеводов.
37. Роль витаминов B_1 и B_2 в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
38. Строение эндокринной системы регуляции организма.
39. Химические изменения пищи в двенадцатиперстной кишке.
40. Функции жиров в организме человека.
41. Роль витаминов B_6 и B_{12} в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
42. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
43. Состав кишечного сока.
44. Свойства и пищевая ценность жиров.
45. Роль витаминов B_{15} и Н (биотин) в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
46. Основные отделы головного мозга.
47. Типы пищеварения в тонком кишечнике и их сущность.
48. Нормирование жиров в рационах питания. Источники жиров в питании.
49. Роль марганца в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
50. Последствия длительного пищевого дисбаланса для организма человека.
51. Гормоны- андрогены и их функции в организме.
52. Ферменты кишечного сока и их роль в пищеварении.

53. Функции макро- и микроэлементов в организме человека.
54. Роль витамина К в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
55. Функции иммунитета в организме человека.
56. Секреторная функция и состав сока поджелудочной железы.
57. Нормирование белков в рационах питания. Источники белков в питании.
58. Роль витамина Д в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
59. Все диеты.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Общее количество баллов по смысловым модулям	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
Т1	Т2	Т1	Т2	Т1	Т2	Т1	Т2	40	60	100
5	*5*	*5*	*5*	*5*	*5*	*5*	*5*			

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т1, Т2, – темы смыслового модуля №2;
Т1, Т2 – темы смыслового модуля №3;
Т1, Т2 – темы смыслового модуля №4.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Милохова Т.А. Физиология питания: электронное учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ОУ «бакалавриат» очн. и заоч. форм обучения. /Милохова Т.А. – Донецк: ДонНУЭТ, 2021. –304 стр.
2. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Канивец И.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017.— 180 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/84882.html.— ЭБС «IPRbooks»
3. Малыгина В.Ф., Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: Учеб- ное пособие. – М.:Форум: НИЦ Инфра-М, 2013.

Дополнительная:

1. Ванханен В.Д. Метаболическая терапия / В.Д. Ванханен, В.А. Марченко. - Д.: Санкт-Петербург, 2010. - 198 с.
2. Никифорова Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016.— 118 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/69944.html.— ЭБС «IPRbooks»
3 Теплов В. И. Физиология питания. Учеб.пособие. / В. И. Теплов, В. Е. Боряев.-М: Дашков и Ко, 2018.-456с.
4. Димитриев А.Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Димитриев А.Д.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 230 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/74957.html.— ЭБС «IPRbooks»
5. Ванханен, В. Д. Использование БАД при разработке сбалансированных рационов питания для различных возрастных и профессиональных групп населения [Текст] / В. Д. Ванханен, А. Е. Нелепа // Пищевые добавки. Питание здоровых и болных людей: материалы 4-ой междунар. межотраслев. наук.-практ. конф., 7-9 апреля. 2011 . 343 с. ─ С. 99-101.
6. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессио- нального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08.
8. Школьная гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие/ — Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Ар Медиа, 2019.— 141 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/86462.html.— ЭБС «IPRbooks»
9. Никитина Е.В. Основы физиологии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитина Е.В., Китаевская С.В., Киямова С.Н.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008.— 142 с. .— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/62535.html.— ЭБС «IPRbooks»
10. Нелепа, А. Е. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс]: метод. указания и задания для выпол. контр. работ для студ. III курса заочн. формы обуч. по спец. 6.091711 "Технология питания" / А. Е. Нелепа, В. М. Яровой ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. пр-ва продукции обществ. питания . ─ Донецк : [ДонНУЭТ] , 2008 .
11. Нелепа, А. Е. Основы физиологии и гигиены питания [Текст] : метод. указания и задания для выполн. контр. работ для студ. III курса заоч. формы обучения по спец. 6.091711 "Технология питания" / А. Е. Нелепа, В. М. Яровой ; М-во образования и науки Украины , Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского . ─ Донецк : [ДонНУЭТ] , 2008 . ─ 30 с.
12. Нелепа, А. Е. Основы физиологии и гигиены питания [Текст] : метод. указания и задания для выполн. контр. работ для студ. III курса заоч. формы обучения по спец. 6.091711 "Технология питания" / А. Е. Нелепа, В. М. Яровой ; М-во образования и науки Украины , Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского . ─ Донецк : [ДонНУЭТ] , 2008 . ─ 30 с.
13. Федотова, Н. А. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс]: метод. указ. для самост. изучения курса для студ. направ. подготовки 6.051701 «Пищ. технологии и инж.» дн. и заоч. форм обучения / Н. А. Федотова ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
14. Милохова Т.А. Методические указания для контроля знаний для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания” и 43.03. «Гостиничное дело»: Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2017 г. - 24 с.
15. Физиология питания [Текст]: метод. указания для самостоятельного изучения курса и выполнения контрольной работы для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания” :Т.А.

Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2019 г. - 20 с.

16. Физиология питания [Текст]: методические указания к проведению лабораторных занятий "Определение потребности в питании и оценка ее адекватности фактическому состоянию питания различных контингентов населения" для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, очной и заочной форм обучения /Т.А. Милохова; - Донецк: ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2023 г. -55 с.

17. Физиология питания [Текст]: метод. указания с таблицами хим. состава пищевых продуктов, готовых блюд и кулинар. изделий для студ. напр. подг. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, для студ. оч. и заоч. форм. обуч. / Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, ФГБОУ ВО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и организ. пр-ва прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. - Донецк: [ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»], 2024. – 47с.

Электронные ресурсы:

1. Милохова, Т. А. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс]: курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения направ. подготов. 19.03.04 спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» специализац. "Технология в ресторанном хозяйстве" ОУ "бакалавриат" / Т. А. Милохова ; 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, 2022 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
2. Федотова, Н. А. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс] : метод. указ. для самост. изучения курса для студ. направ. подготовки 6.051701 «Пищ. технологии и инж.» дн. и заоч. форм обучения / Н. А. Федотова ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
3. Нелепа, А.Е. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс] : курс лекций по курсу для студ. спец. 6.091711"Технология питания" / А. Е. Нелепа; М-во образования и науки Украины; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. питания . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2011 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
4. Нелепа, А. Е.Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс] : курс лекций по курсу для студ. спец. 6.091711 "Технол. питания" / А. Е. Нелепа ; М-во образования и науки Украины, Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. питания. ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2008.
5. Основы физиологии и гигиены питания [Электронный ресурс]: курс лекций по курсу для студ. спец. 6.091711"Технология питания" / А. Е. Нелепа ; М-во образования и науки Украины; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. питания. ─ Донецк: [ДонНУЭТ], 2011. ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.
6. Милохова, Т. А. Физиология питания [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Технол. продукции и организация общественного питания» / Т. А. Милохова ; 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, 2017 MOODL .
7. Милохова Т.А. Физиология питания [Текст]: метод. указания с таблицами хим. состава пищевых продуктов, готовых блюд и кулинар. изделий для студ. напр. подг. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, для студ. оч. и заоч. форм. обуч. / Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, ФГБОУ ВО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и организ. пр-ва прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. - Донецк: [ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»], 2024. – 47с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. http://cyberleninka.ru./Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [Р.В. Левашов, А.В. Гулин]. – Электрон. текстовые дан. – [Тамбов: Вестник ТГУ т.16, вып3,

2011].
2. http://cyberleninka.ru./Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс]/ [М.Р.Данияров]. – Электрон. текстовые дан. – [Таджикестан: Вестник ТГУПБП №3(39), 2009].

3. http://catalog.donnuet.education/Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 2011].

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лаборатория физиологии питания, информационный стенд, аналитические весы, мультимедийное оборудование, спектрофотометр СФ-46, аудитория 3305.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	**Условия привлечения (по основномуместу работы,на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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[1]**
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог диплом кандидата наук КА № 000282	1. Удостоверение о повышении квалификации №770400523955 от 08.12.2021г. «Технико-технологические решения индустрии питания», 16 часов. ФГБОУВО .Московский государственный университет пищевых производств» 2. Удостоверение о ПК № 770400523952, 08.12.2021 Технико-технологические решения индустрии питания. 16 часов. ФГБОУВО "Московский государственный университет пищевых производств", Москва 3. Удостоверение о

				ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова", Москва 4. Удостоверение о ПК №612400026483, 21.09.2022 Преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение. 24 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 5. Удостоверение о ПК №612400039023, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки. Промышленная экология и биотехнологии 36 часа. ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону. 6. Удостоверение о ПК № 800400005439, 18.11.2024г. Современные информационные технологии в образовательной среде.

				36 часа. ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, г.Донецк 7. Сертификат № 0011 образовательный курс «Санитария на пищевом производстве» 20.02.2025г. ООО «Стар качество» г. Москва.