

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 14:47:19
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

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

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

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

26 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.20 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код. наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания

(код. наименование)

Профиль

(наименование)

Институт, факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс,

очная форма обучения 4 курс

заочная форма обучения- 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Донецк
2025**

Рабочая программа учебной дисциплины Физиология питания
(название учебной дисциплины)

для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ДОННУЭТ:

- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025г. - для заочной формы обучения

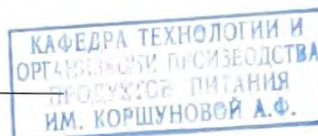
Разработчик: Милохова Татьяна Анатольевна, к.т.н., доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ТОППП имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от "03" 02. 2025 года № 19

Заведующий кафедрой

(подпись)

К.А.Антошина
(фамилия и инициалы)



СОГЛАСОВАНО:

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

(подпись)

И.В.Кошавка
(фамилия и инициалы)



Дата "26" 02. 2025 года

ОДОБРЕНО

Одобрено Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от "26"02. 2025 года № 7

Проректор по учебно-методической работе

(подпись)

Л.В. Крылова

©Милохова Т.А., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 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 – 4	Укрупненная группа 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии» Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	Б1.В.20 (формируемая участниками образовательных отношений)	
Модулей -1	Профиль	Год подготовки:	
Смысловых модулей -4		4-й	3-й
Общее количество часов – 144		Семестр:	
		7-й	6-й
		Лекции	
Количество часов в неделю для очной формы обучения:	Программа высшего образования – программа бакалавриата	32 час.	8 час.
аудиторных -4		Практические, семинарские занятия	
самостоятельной работы студента -3		32 час.	6 час.
		Лабораторные работы	
		час.	час.
		Самостоятельная работа	
		49 час.	118,4 час.
		Индивидуальные задания:	
		4ТМК	АПР (3)
		Форма промежуточной аттестации:	
		экзамен	экзамен

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель. 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. 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. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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-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 УЧЕБНОЙ 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 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.	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

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N з/п	Название темы	Количество часов	
		очная	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	8	1

	и специальности.		
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 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 учебной 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы к контрольной работе

1. Общие принципы построения рационов лечебного и профилактического питания.
2. Роль отечественных и зарубежных ученых в развитии науки о питании.
3. Энергетические затраты и потребность в энергии организма человека.
4. Основные методы определения энергетических затрат организма человека.
5. Общие принципы регуляции процессов пищеварения.
6. Питание и его влияние на состояние здоровья человека.
7. Влияние состава пищи и пищевого рациона на состояние нейрогуморальной системы регуляции организма человека.
8. Физиолого-гигиенические основы рационального питания.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной 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 учебной 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.
13. Пища и ее состав как факторы жизнедеятельности организма.
14. Строение спинного мозга и его функции.
15. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
16. Функции соляной кислоты желудочного сока.
17. Функции пищи (пищевых веществ) в организме.
18. Гормоны поджелудочной железы и их функции.
19. Характеристика теории рационального питания.
20. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
21. Характеристика теории сбалансированного питания.
22. Основные отделы головного мозга.
23. Последствия длительного пищевого дисбаланса для организма человека.
24. Микрофлора толстого кишечника и ее функции.
25. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
26. Медиаторы передачи нервного возбуждения и импульса.
27. Функции соляной кислоты желудочного сока.
28. Белки и их функции в организме человека.
29. Роль цинка в организме, потребность и пути его поступления в организм. Функции пищи (пищевых веществ) в организме.
30. Гормоны поджелудочной железы и их функции.
31. Роль мукоида желудочного сока в процессе пищеварения.
32. Белки. Понятие белкового и азотистого баланса.
33. Роль витамина С в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
34. человека.
35. Понятие «рефлексы». Характеристика условных и безусловных рефлексов.
36. Отделы тонкого кишечника и их функции.
37. Пищевая и биологическая ценность углеводов.
38. Роль витаминов В₁ и В₂ в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
39. Строение эндокринной системы регуляции организма.
40. Химические изменения пищи в двенадцатиперстной кишке.
41. Функции жиров в организме человека.
42. Роль витаминов В₆ и В₁₂ в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.
43. Железы внутренней секреции и их роль в регуляции физиологических систем организма.
44. Состав кишечного сока.
45. Свойства и пищевая ценность жиров.
46. Роль витаминов В₁₅ и Н (биотин) в организме, потребность и пути их поступления в организм человека.

47. Основные отделы головного мозга.
48. Типы пищеварения в тонком кишечнике и их сущность.
49. Нормирование жиров в рационах питания. Источники жиров в питании.
50. Роль марганца в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
51. Последствия длительного пищевого дисбаланса для организма человека.
52. Гормоны- андрогены и их функции в организме.
53. Ферменты кишечного сока и их роль в пищеварении.
54. Функции макро- и микроэлементов в организме человека.
55. Роль витамина К в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
56. Функции иммунитета в организме человека.
57. Секреторная функция и состав сока поджелудочной железы.
58. Нормирование белков в рационах питания. Источники белков в питании.
59. Роль витамина Д в организме, потребность и пути его поступления в организм человека.
60. Все диеты.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для экзамена

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Общее количеств о баллов по смысловы м модулям	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смыслов ой модуль N 3		Смысловой модуль N 4				
T1	T2	T1	T2	T1	T2	T1	T2			
5	5	5	5	5	5	5	5			

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T1, T2, – темы смыслового модуля №2;

T1, T2 – темы смыслового модуля №3;

T1, T2 – темы смыслового модуля №4.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)

70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. 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 с.— 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 больных 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 профессионального 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.

15. 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. – [Таджикистан: 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].

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, осуществляющего руководство практической подготовкой при проведении практики	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 ¹
Милохова Татьяна Анатольевна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее образование 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. ФГБОУ ВО .Московский государственный университет пищевых производств» 2. Удостоверение о ПК № 770400523952, 08.12.2021 Технико-технологические решения индустрии питания. 16 часов. ФГБОУ ВО "Московский государственный университет пищевых производств", Москва 3. Удостоверение о ПК №771802830023, 27.05.2022 Работа в электронной

				информационно-образовательной среде. 16 часов. ФГБОУ ВО "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.
--	--	--	--	---