Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 11:00:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449[illegible]

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

Крылова Л.В.

(подпись)

«25» марта 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.01 ДИЕТОЛОГИЯ И ДИЕТОТЕРАПИЯ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 2 курс заочная/очно-заочная форма, 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Диетология и диетотерапия» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Владимиров С.В., канд.техн.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 от «24» 02 2026 года № 26

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

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

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

Дата «24» 02 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» 03 2026 года № 8

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

© Владимиров С.В., 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>очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td>Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Вариативная</td></tr>
<tr><td></td><td>Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль

Технология мяса и мясных продуктов

(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3_</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 0,81</td><td>20 часов</td><td>6 часов</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические и семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>18 часов</td><td>6 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___ часов</td><td>___ часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>32,75 часов</td><td>56,85 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 64/13

для очно-заочной формы обучения – 12/84,7

o

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование является ознакомление студентов с современными физиологически обоснованными подходами в диетотерапии, изучение терапевтических эффектов действия различных нутриеитов при различных видах патологии, приобретение практических навыков разработки диет.

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

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 «Диетология и диетотерапия» относится к вариативной части ОПОП ВО. Изучается в 3 семестре на очной форме обучения, в 3 семестре на очно-заочной форме обучения; форма контроля – зачет с оценкой.

Необходимыми требованиями к «входным» знаниям, умениям и готовностям академических магистров при освоении данной дисциплины и приобретенными в результате освоения предшествующих дисциплин являются: особенности национальных кухонь стран мира; основы проектирования предприятий ресторанного хозяйства.

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 ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные закономерности и принципы лечебного питания; лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения; характеристику и назначение диет; характеристику и назначение рационов лечебно-профилактического питания; особенности лечебно-профилактического питания и разные направления современной нутрициологии, альтернативные виды питания; современные требования к организации питания детей разного возраста.

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

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

5. ПРОГРАММА 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
Модуль 1. Диетология и диетотерапия												
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы лечебного питания												
Тема 1. Научные основы диетического питания	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения	13	4	4		-	5	11	1	1	-	-	9
Итого по смысловому модулю 1	***26***	***8***	***8***		***-***	***10***	***22***	***2***	***2***	***-***	***-***	***18***
Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания												
Тема 3. Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания	13	3	2		-	6	11	1	1	-	-	9
Тема 4. Технологии блюд для диетического питания	13	3	2		-	6	11	1	1	-	-	9
Итого по смысловому модулю 2	***26***	***6***	***4***		***-***	***12***	***22***	***2***	***2***	***-***	***-***	***18***

Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания												
Тема 5. Лечебно-профилактические рационы	8	1	1		-	9,75	11	1	1	-	-	10,75
Тема 6. Альтернативные виды питания	9,1	1	1		-	9,23	11,8	1	1	-	-	10,1
Итого по смысловому модулю 3	***17,1***	***2***	***2***		***-***	***14,85***	***25,1***	***2***	***2***	***-***	***-***	***20,85***
Катт	*0,8*	-	-	-	*0,8*	-	*0,9*	-	-	-	*0,9*	-
Каттэк	*0,25*	-	-	-	*0,25*	-	*0,25*	-	-	-	*0,25*	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	*2*	-	-	-	*2*	-
Всего часов	**72**	**16**	**14**	**-**	**1,05**	**40,95**	**72**	**6**	**6**	**-**	**3,15**	**56,85**

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

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Научные основы диетического питания	4	1
2	Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения	4	1
3	Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания	2	1
4	Технологии блюд для диетического питания	2	1
5	Лечебно-профилактические рационы	2	1
6	Альтернативные виды питания	2	1
Всего:		14	6

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ - не предусмотрены

Номер п/п	Название темы	Количество часов

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
1	Научные основы диетического питания	5	9
2	Лечебные свойства продуктов животного и	5	9

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очно-заочная форма
	растительного происхождения		
3	Характеристика и назначение диет. Организация диетического питания	6	9
4	Технологии блюд для диетического питания	6	9
5	Лечебно-профилактические рационы	9,75	10
6	Альтернативные виды питания	9,20	10,85
Всего:		**32,75**	**56,85**

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

– лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

– экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− экзамен проводится в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Экзамен может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

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

1) для слепых и слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

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, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-6) - тестирование (темы 1-6) - контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2,3)	 5 4 6	 31 31 38
Промежуточная аттестация	Зачет	100
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - собеседование (темы 1-6) - тестирование (темы 1-6) - контрольная работа (текущий модульный контроль 1,2,3)	 5 4 6	 31 31 38
Промежуточная аттестация	Зачет	100
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Принципы диетпитания.
2. Реализация принципов механического, химического и термического щажения.
3. Тактика диетотерапии. Использование принципов тренировок.
4. Лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения,
5. Характеристика диет № 1,2,5,8,7,10,15. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
6. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
7. Характеристика разгрузочных и специальных диет.
8. Характеристика продуктов для функционального питания.
9. Новые виды кисломолочных продуктов в диетпитании.
10. Новые виды хлебобулочных изделий для лечебного питания.
11. Ассортимент и технология приготовления в диетическом питании:

- соусов;
- блюд из мяса;
- блюд из морепродуктов;

- блюд из рыбы;
- крупяных блюд.

12. Использование дикорастущего сырья в пищевых и лечебно-профилактических целях.
13. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами.
14. Характеристика видов лечебно-профилактического питания.
15. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
16. Функциональные продукты питания.
17. Мировые концепции диетотерапии.
18. Особенности и характеристика альтернативных видов питания

- кембриджское питание;
- вегетарианство;
- сыроядение;
- молекулярная кухня;
- раздельное питание;
- целебное питание.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Итого текущий контроль в баллах**	**Сумма в баллах**
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	100	100
15	16	15	16	19	19		

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

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 литература:

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 литература:

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 нугрициологов . под ред. В. А. Тутельяна [и др.].

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.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО

«Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.

5. Национальная Электронная Библиотека.

6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.

7. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.

8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП ВО бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры финансов и экономической безопасности (проектор, ноутбук).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	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]
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	1. Удостоверение о ПК №01-30 ПК00205, 30.09.2025 Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнологии", 18 ч., ФГБОУВО "Калининградский государственный технический университет", Калининград 2. Справка о прохождении стажировки №25/с, 27.12.2024 Освоение актуальных методов определения физико-химических свойств пищевых продуктов, 72 ч. ФГБНУ "Институт физико-органической химии и углехимии им. Л.М. Литвиненко", Донецк 3. Диплом о ПП №183100705836, 15.07.2024, Разработки и внедрения ХАССП на предприятиях, производящих пищевую продукцию 260 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 4. Удостоверение о ПК №183103166758, 29.05.2024Культура производства и продовольственная безопасность ", 48 ч., ФГБО УВО "Удмуртский государственный аграрный университет", Ижевск 5. Удостоверение о ПК №800400005422, 18.11.2024 Современные информационные технологии в образовательной среде,

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту 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]
				36 ч., ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ" ЦДПО, Донецк 6. Удостоверение о ПК №612400044001, 19.09.2024 Научно-технологическое развитие Российской Федерации в области АПК и машиностроения, 24 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону 7. Удостоверение о ПК № 612400039019, 27.10.2023 Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлению подготовки Промышленная экология и биотехнологии, 36 ч., ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

Примечание. За последние 3 года.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.02.01 ДИЕТОЛОГИЯ И ДИЕТОТЕРАПИЯ

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль -

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

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 вырабатывать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения.

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

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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

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.

Форма промежуточной аттестации: зачет

Разработчик:
Владимиров Сергей Владимирович
доцент кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
к.т.н., доцент

_____
(подпись)

Заведующий кафедрой:
Антошина Ксения Анатольевна
профессор доцент кафедры технологии и организации
производства продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой
д.э.н., профессор

_____
(подпись)