МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговл 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)
«16» 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(шифр, название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)
Профиль	Технология мяса и мясных продуктов (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 3 курс заочная форма, 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины *«Технология оздоровительных пищевых продуктов»*
для обучающихся по направлению подготовки *19.03.03 Продукты питания животного происхождения,*
профилю *Технология мяса и мясных продуктов,*
разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета*:*
- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025г. - для заочной формы обучения

Разработчик: Османова Юлия Викторовна, доцент, канд. техн. наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от "_03__" ___02___ 2025 года №_19__

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой, д-р экон. наук, доцент
_____ К.А. Антошина
(подпись) (фамилия и инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка_____
(подпись) (фамилия и инициалы)

Дата «_03_» __02____ 2025 года.

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «_26_» ___02___ 2025 года №_7_
Председатель_____ Л.В. Крылова_____
(подпись)

© Османова Ю.В., 2025 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ 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 учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
Технология мяса и мясных продуктов

(код, название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>3-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>6-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3
самостоятельной работы обучающегося - 1,4</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>6час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>32 час.</td><td>8час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>13 час.</td><td>82,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет с оценкой, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения –64/13
для заочной формы обучения – 14/82,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: ознакомление студентов с современными физиологически обоснованными подходами в терапии, изучение терапевтических эффектов действия различных нутриентов при различных видах патологии, приобретение практических навыков разработки диет.

Задачи: 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 ООП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Технология оздоровительных пищевых продуктов», часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Ее содержание базируется на системе знаний дисциплин профессионального цикла таких как: «Технология продукции ресторанного хозяйства, «Физиология питания», «Технология продукции лечебно-профилактического питания», «Пищевые и диетические добавки», «Нутрициология». Для успешного овладения материалом студент должен знать технологию приготовления продукции диетического питания, технологический цикл.

Дисциплина закладывает основы знаний и находится в логической связи с дисциплинами: «Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», «Физико-химические основы технологии продуктов питания».

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3$_{ПК-3}$ Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями

В результате изучения дисциплины «Технология оздоровительных пищевых продуктов» 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1. Технология оздоровительных пищевых продуктов

Смысловой модуль 1 Современные научные основы и принципы лечебного питания. **Тема 1**. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.

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. Общие правила приготовления блюд лечебного назначения. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания. **Смысловой модуль 3**. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания.

Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Значение лечебно-профилактического питания в условиях нарушенной экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.

Тема 6. Альтернативные виды питания. Мировые концепции диетотерапии. Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, его история и виды; сыроядение; принципы раздельного питания, молекулярная кухня и др.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л [1]	п [2]	лаб [3]	инд [4]	СРС [5]		л [1]	п [2]	лаб [3]	инд [4]	СРС [5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Технология оздоровительных пищевых продуктов												
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и лечебного питания												
Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	12	5		5		2	16	1		1		14
Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	12	5		5		2	16	1		1		14
Итого по смысловому модулю 1	24	**10**		**10**		**4**	**32**	**2**		**2**		**28**
Смысловой модуль 2. Характеристика лечебных диет и технология блюд для диетического питания.												
Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	12	5		5		2	16	1		1		14

Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	12	5		5		2	16	1		1		14
Итого по смысловому модулю 2	**24**	**10**		**10**		**4**	**32**	**2**		**2**		**28**
Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные виды питания.												
Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	12	5		5		2	17	1		2		14
Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	17	7		7		3	15,7	1		2		12,7
Итого по смысловому модулю 3	**29**	**12**		**12**		**5**	**32,7**	**2**		**4**		**26,7**
Каттэк	**0,4**				**0,4**		**0,4**				**0,4**	
ИК												
Контроль							**8**				**8**	

КЭ	**2**				**2**		**2**				**2**	
СРэк	**27**				**27**							
Катт	**1,6**				**1,6**		**0,9**				**0,9**	
Всего часов	**108**	**32**		**32**	**31**	**13**	**108**	**6**		**8**	**11,3**	**82,7**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные занятия;
5. СРС – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены № п/п

Название темы	Количество часов	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
	-	-
Всего:	-	-

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	5	1
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	5	1
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	5	1
4	Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	5	1
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	5	2
6	Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раз-дельное питание и др.	7	2
Всего:		**32**	**18**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1	Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	2	14
2	Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	2	14
3	Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	2	14
4	Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	2	14
5	Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	2	14
6	Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	3	12,7
Всего:		**13**	**82,7**

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

Данный раздел рабочей программы может быть представлен в одном из двух вариантов:

1. *При отсутствии обеспечения:*

Рабочая программа не адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2. *При наличии:*

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей: *(выбрать по фактическому обеспечению учебной дисциплине)*

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;

- для выполнения задания 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 и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение 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 и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере…

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 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 обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы к контрольной работе:

1. Разработка рекомендаций с использованием целебных свойств овощей в новых видах диетической продукции.
2. Роль соков в профилактике и лечении заболеваний.
3. Дикорастущие травы и ягоды как важный фактор лечебного питания.
4. Новое в технологии диетических хлебобулочных изделий.
5. Роль вкусовых добавок - специй, пряностей, приправ в диетическом питании.
6. Использование новых видов сахарозаменителей и подсластителей в разработке диетической продукции.
7. Разработка новых кисломолочных продуктов с функциональными свойствами.

8. Разработка рекомендаций с использованием рыбы и морепродуктов в лечении и профилактике заболеваний.
9. Новое в технологии диетической продукции из мяса и птицы.
10. Разработка технологии мучных кондитерских изделий с заданными свойствами.
11. Особенности технологии блюд и изделий с радиопротекторными свойствам.
12. Разработка технологии продукции сниженной калорийности.

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Османова, Ю. В. Технология оздоровительных пищевых продуктов [Электронный ресурс]: конспект лекций для студ. укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль "Технология мучных и кондитерских изделий", направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль "Технология мяса и мясных продуктов", «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 260с.
2. 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 обучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета ; 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 . ─ 281, [33] с.
3. Коршунова, А.Ф. 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.

13. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ 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*	

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ:

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.

14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Тестирование, экзамен**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль № 2**		**Смысловой модуль № 3**			
						балл	
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	60	100
5	5	10	10	5	5		

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1; Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2; Т5, Т6– темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

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

75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
«Неудовлетворительно» (2)	35-59	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Османова, Ю.В. Технология оздоровительных пищевых продуктов [Электронный ресурс]: конспект лекций для студ. укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль "Технология мучных и кондитерских изделий", направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль "Технология мяса и мясных продуктов", «бакалавриат» о.ф.о. и з.ф.о. / Ю.В. Османова. – Донецк: ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», 2017. – 260с.

2. 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 обучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета ; 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 . ─ 281, [33] с. Коршунова А. Ф.

3. Коршунова, А.Ф. Диетология и диетотерапия [Текст]: учеб. пособие для студентов напр. подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

Дополнительная:

1. Левченко, М.Н. Технология продукции диетические [Электронный ресурс]: опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2016 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Тутельян, В.А. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии [Текст] / М-во здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Российская акад. мед. наук, Науч.-исслед. ин-т питания РАМН, Нац. ассоц. диетологов и нутрициологов ; под ред. В. А. Тутельяна [и др.]. - Москва : Династия, 2010. - 301 с. : табл.; 24 см.; ISBN 978-5-98125-074-3.

Электронные ресурсы:

1. Коршунова А.Ф. Пищевые и диетические добавки [Электронный ресурс] : метод.

рекомендации по изучению курса и выполнению ИЗС для студ. направления подготовки 6.051701 „Пищ. технол. и инженерия” специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / А. Ф. Коршунова, Виктория Евгеньевна Лёвкина ; Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2015 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Коршунова, А.Ф. Диетическое и лечебно-профилактическое питание [Электронный ресурс] : метод. указ. для выполнения в диплом. проекте раздела "Орг. диет. лечеб.-профилакт. питания в предприятии" для студ. фак. питания спец. 7.091711 и "Оборуд. перераб. и пищевых пр-в" спец. 7.090221 / А.Ф. Коршунова, Л.Я. Семенова ; ДонГУЭТ им. М.Туган-Барановского, каф. технологии питания . ─ Донецк, 2005 . ─ 1 дискета.

3. Дистанционный курс в системе Moodle, http://distant.donnuet.education/enrol/index.php?id=337.

16. 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.

9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Элекрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Технология оздоровительных пищевых продуктов» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения. лекционная аудитория 3301, мультимедийный проектор, ноутбук, переносной экран.

Преподаватель с применением ноутбука имеет возможность в наглядной и доступной для восприятия форме проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции с обучающимися с применением современных интерактивных среде 1 в обучения.

Для проведения практических занятий используются специализированные лаборатории кафедры 3304, которые оснащены информационными стендами.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций по всем темам, наборы слайдов, необ-
ходимыми уч бными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	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*
Османова Юлия Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	высшее, канд.техн.наук, 05.18.16 – технология пищевой продукции, доцент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве, Тема диссертации «Технология полуфабриката из топинамбура и цикория и паштетов с его использованием» ученое звание доцента присвоено по специальности ««Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированн ого назначения и общественного питания».» приказом МОН от	ООО «Донецкий комбинат быстрозамороженной продукции», 13.06-30.06.17гг., Договор № 217/л от 08.06.2017 г. Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Программа обучения в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий». 11.04-16.05.18гг. Сертификат №0047/18 Стажировка без отрыва в ГОУ ВПО "ДонНТУ" (Донецк) «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)». 14-15.02.19г. Сертификат №0348

			04.04.2018г. №415	Филиал ФГБОУВО "Ухтинский государственный технический университет", Усинск ПК в ведущих российских и зарубежных вузах 22ч. «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модуль: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов " Удостоверение о ПК 110400003926, 04.03.2019 (вне плана)"
				ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов» Приказ №783 от 14.10.2022г. Профессиональная программа «Разработка новой быстрозамороженной продукции
				ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» Получено удостоверение о ПК №771802830037, от 27.05.2022г. (вне плана) Профессиональная программа «Работа в электронной информационно-образовательной среде»

				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400026521 (регистрационный номер 1-12785), внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс