Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 14.11.2026 14:29:16
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
(подпись)
«15» 05 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (код, наименование)
Профиль	Технология мучных и кондитерских изделий (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 3 курс заочная/очно-заочная форма, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Основы диетологии» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий), разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Кравченко Н.В., к.т.н., 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)

© Кравченко Н.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 г

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная / очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц - 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативные дисциплины ФТД.02</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4">Профиль</td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Смысловых модулей - 3</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td>7-й</td><td>7-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3/3
самостоятельной работы обучающегося – 6</td><td rowspan="11">Программа высшего образования программа бакалавриата</td><td>16 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td>час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95 час.</td><td>97,15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>3 ТМК</td><td>3 ТМК</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 – 30/763,95

для заочной формы обучения – 8/97,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:
приобретение знаний основных понятий и определений, которые используются в диетологии; получение знаний по научным основам организации альтернативных видов питания.

Задачи дисциплины:
эффективное использование умений и навыков в процессе предоставления услуг питания разным слоям населения и обеспечение спроса на продукцию питания; приобретение знаний по формированию и разработке диетической продукции, определения перспектив его развития; приобретение практических навыков по производству и реализации продукции собственного производства предприятий ресторанного хозяйства, основные закономерности и принципы лечебного питания; свойства продуктов; особенности современной нутрициологии: альтернативные виды питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина ФТД.02 Основы диетологии относится к факультативным дисциплинам учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Изложение курса основывается на знаниях, полученных при изучении следующих дисциплин: «Пищевые технологии», «Физиология питания», «Пищевые и диетические добавки», «Нутрициология».

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: изучение лабораторных и производственных методов анализа для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

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

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК - 8. Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	ИДК-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: основные закономерности и принципы лечебного питания; свойства продуктов растительного происхождения; особенности современной нутрициологии; альтернативные виды питания.

уметь: подбирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет и рационов; профессионально-мастерски вырабатывать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения.

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

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы питания.

Тема 1. Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии.

Тема 2.. Индексы пищевой ценности.

Смысловой модуль 2. Альтернативные виды питания.

Тема 3. Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание.

Тема 4. Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения.

Тема 5. Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness питание.

Тема 6. Питание в период поста. Целебное голодание. Смузи-диета.

Смысловой модуль 3. Новые виды питания.

Тема 7. Интуитивное питание.

Тема 8. Био- и экопища.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная / очно-заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	л	СР	Пр[5]		л	п	л	СР	Пр
МОДУЛЬ 1.												
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы питания												
Тема 1. Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии	12	2	1		9		14	1	1		12	
Тема 2. Индексы пищевой ценности	12	2	1		9		12				12	
Итого по смысловому модулю 1	***24***	***4***	***2***		***18***		***26***	***1***	***1***		***24***	
Смысловой модуль 2. Альтернативные виды питания												
Тема 3. Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание.	13	2	2		9		14	1	1		12	
Тема 4. Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения	13	2	2		9		12				12	
Тема 5. Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness питание	13	2	2		9		12				12	
Тема 6. Питание в период поста. Целебное голодание. Смузи-диета.	13	2	2		9		12				12	
Итого по смысловому модулю 2	***52***	***8***	***8***		***36***		***50***	***1***	***1***		***48***	
Смысловой модуль 3. Новые виды питания												
Тема 7. Интуитивное питание	13	2	2		9		14	1	1		12	
Тема 8. Био- и экопища	17,9	2	2		13,9		15,15	1	1		13,15	
Итого по смысловому модулю 3	***30,9***	***4***	***4***		***22,9***		***29,15***	***2***	***2***		***25,15***	
Катт	0,8					0,8	0,6					0,6
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	0,25					0,25	0,25					0,25
Контроль							2					2
Всего часов по модулю	**108**	**16**	**14**		**76,95**	**1,05**	**108**	**4**	**4**		**97,15**	

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	заочная/ очно-заочная форма
1	Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии	1	1
2	Индексы пищевой ценности	1	-
3	Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание	2	1
4	Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения	2	-
5	Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness питание	2	-
6	Питание в период поста. Целебное голодание. Смузи-диета	2	-
7	Интуитивное питание	2	1
8	Био- и экопища	2	1
	Всего	14	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
	Учебным планом не предусмотрено		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/ очно-заочная форма
1	Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии	9	12
2	Индексы пищевой ценности	9	12
3	Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание	9	12
4	Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения	9	12
5	Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness питание	9	12
6	Питание в период поста. Целебное голодание. Смузи-диета	9	12
7	Интуитивное питание	9	12
8	Био- и экопища	13,95	13,15
	Всего	76,95	97,15

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

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

1) для 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;
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.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
ТМК №1 (индивидуальная самостоятельная работа)	20	20
ТМК№2	40	40
ТМК№3	40	40
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- тестирование	10	10
ТМК №1	20	20
ТМК №2	30	30
ТМК №3	20	20
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы к зачету

1. Основные принципы диетотерапии.
2. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания
3. Характеристика разгрузочных и специальных диет.
4. Характеристика продуктов для функционального питания.
5. Характеристика вегетарианства.
6. Характеристика вегетарианства.
7. Характеристика теории сыроедения.
8. Организация диетического питания на предприятиях. Принципы составления меню.
9. Характеристика кембриджской диеты.
10. Роль жиров в диетпитании. Виды пищевых жиров рекомендованных и запрещенных в лечебном питании.
11. Роль вкусовых продуктов: пряностей и специй в диетпитании.
12. Использование дикорастущего сырья в пищевых, лечебных и профилактических целях.
13. Основы рационального питания.
14. Физиология пищеварения.
15. Пищевые вещества и их биологическая роль.
16. Показатели качества и гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
17. Возрастные нормы питания и особенности обмена веществ и пищеварения у детей.
18. Диета и ее составные элементы, характеристика диет.
19. Лечебное питание при различных заболеваниях.
20. Лечебное питание при ожирении. Разгрузочные диеты.
21. Особенности составления меню. Калорийность блюд.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Сумма, балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	100
5	5	20	20	20	10	10	10	

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4, Т5, Т6 – темы смыслового модуля №2;
Т7, Т8– темы смыслового модуля №3

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) Кравченко, Н.В. Диетология и диетотерапия: учеб.пособ. для студ. напр.подг. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для студ. оч. и заоч. форм.обуч. / Н.В. Кравченко; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. техн. и организ. произв. прод. пит. имени Коршуновой А.Ф. - Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 250 с.

2) Трубина, И. А. Технология производства продуктов диетического питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. — 92 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93013.html

3) Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / М. И. Максимович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 с. — ISBN 978-985-503-709-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84900.html

Дополнительная

1. Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 200 с. — ISBN 978-985-503-728-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84899.html

2. Технология продукции диетического, лечебно-профилактического и детского питания [Электронный ресурс]: лекции по дисциплине /М.Н. Левченко; Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила туган-Барановского», Ф-т ресторан. –гостинич. бизнеса, каф. технол. в ресторан хоз-ве. – Донецк: ДонНУЭТ, 2016. Локал. компьютер.сеть НБ ДонНУЭТ

Электронные ресурсы

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

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. сэкрана.
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. сэкрана.
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. сэкрана.
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. «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. сэкрана.
6. Bookonlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: ООО «Книжный дом университета». – Электрон.текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа: https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
7. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа :https://biblioclub.ru**.** – Загл. сэкрана.
8. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа:http://catalog.donnuet.education– Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 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*
Кравченко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность - доцент, кандидат технических наук	Высшее, технология питания, инженер-технолог, диплом кандидата наук ДК №023079	1. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005434 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Донецк. 2. Удостоверение о повышении квалификации 313900002957 ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный университет», «Методология научно-исследовательских опытно-конструкторских разработок», 24 часа. 3. Удостоверение о повышении квалификации 01-30 ПК 00210 ФГБОУ ВО «КГТУ», «Методические аспекты новой модели высшего образования по направлению 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»», 18 часов. 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 232426128870 от 03.12.2025 г., «Преподаватель биологии в условиях реализации ФГОС», квалификация Преподаватель биологии, 550 ч., г. Краснодар