Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 09:21:31
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)
«__» _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.11 КУЛЬТУРА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	43.00.00 Сервис и туризм (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	43.03.01 Сервис (код, наименование)
Профиль	Социально-культурный сервис (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная форма/очно-заочная, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Культура здорового питания» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (Профиль: Социально-культурный сервис), разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Чепелева И.А., к.э.н., доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. 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)

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

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.11</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 43.03.01 Сервис</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="8">Профиль социально-культурный сервис</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Общее количество

часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="9">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2,5;
самостоятельной работы обучающегося – 3,4</td><td rowspan="9">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,95 час.</td><td>92,85 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 46/60,95
для заочной/очно-заочной формы обучения – 12/92,85

2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

формирование знаний о культуре питания, основных принципах здорового питания, осознания здоровья как главной человеческой ценности.

Задачи дисциплины:

формирование и развитие представления о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей; формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье; формирование знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укрепления здоровья, а также готовности соблюдать эти правила; освоение практических навыков рационального питания; формирование представления о социокультурных аспектах культуры питания как составляющей общей культуры человека; информирование о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов; развитие творческих способностей и кругозора, интересов обучающихся и познавательной деятельности; развитие коммуникативных навыков, умения эффективно взаимодействовать в обществе в процессе решения профессиональных проблем получение современной научно достоверной информации об основах рационального питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.11 «Культура здорового питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:

Ресторанный сервис,

Организация обслуживания напитками,

Стандартизация, сертификация метрология.

Является основополагающей для

Организация услуг питания в номерах,

Национальный ресторанный сервис,

Сервис в санаторно-курортных комплексах.

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-1 Способен эффективно управлять бизнесом в сфере услуг, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	ИД-1ПК-1 Разрабатывает концепции для успешной работы сервисных предприятий ИД-2ПК-1 Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты в сфере услуг, соблюдая нормы и требования законодательства ИД-3ПК-1 Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, предприятий сервиса, включая оборудование и технологии

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

– значение здорового питания как основы благополучия человека.
– теории питания и принципы охраны жизни и здоровья человека
– культуру поведения за столом

– этику и этикет в области здорового питания

уметь:

– организовывать профессиональную деятельность с учетом этических норм и правил;
– на научной основе организовать трудовую деятельность и оценивать ее результаты;
– составлять режим питания для различных групп населения
– рассчитывать баланс белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов при составлении технологических карт, меню
– формировать рационы в соответствии с принципами здорового питания

владеть навыками:

– составления суточного сбалансированного питания для обучающихся всех возрастов
– анализа структуры рациона питания для различных контингентов
– прогнозирования потребности в рациональном питании
– прогнозирования компромиссных решений по вопросу развития и совершенствования культуры здорового питания
– персонифицированного подхода при работе с клиентом;
– самостоятельной работы и социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Основы культуры здорового питания человека

Тема 1. Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания
Тема 2. Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.
Тема 3. Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции в питании.

Смысловой модуль 2. Рациональное питание и формирование культуры здорового питания

Тема 4. Рациональное сбалансированное питание.
Тема 5. Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание.
Тема 6. Формирование культуры здорового питания

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1.												
Смысловой модуль 1. Основы культуры здорового питания человека												
Тема 1. Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания	18,15	2	6		10,15		17	1	1	-	15	
Тема 2. Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	16	2	4		10		17	1	1		15	

Тема 3. Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции в питании	18	2	6		10		17	1	1		15	
Всего по смысловому модулю 1	***52,15***	***6***	***16***		***30,15***		***51***	***3***	***3***		***45***	
Смысловой модуль 2. Рациональное питание и формирование культуры здорового питания												
Тема 4. Рациональное сбалансированное питание	16	2	4		10		17,95	1	1		15,95	
Тема 5. Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	19,8	4	5		10,8		17,95	1	1		15,95	
Тема 6. Формирование культуры здорового питания	19	4	5		10		17,95	1	1		15,95	
Всего по смысловому модулю 2	***54,8***	***10***	***14***		***30,8***		***53,85***	***3***	***3***		***47,85***	
Всего часов	***106,95***	***16***	***30***	***-***	***60,95***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***
ИК		***-***	***-***	***-***	***-***		***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***
Катт	***0,8***	***-***	***-***	***-***	***-***	***0,8***	***0,9***	***-***	***-***	***-***	***-***	***0,9***
СРэк	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***
КЭ		***-***	***-***	***-***	***-***		***-***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***
Каттэк	***0,25***	***-***	***-***	***-***	***-***	***0,25***	***0,25***	***-***	***-***	***-***	***-***	***0,25***
Контроль		***-***	***-***	***-***	***-***		***2***	***-***	***-***	***-***	***-***	***-***
Всего часов	***108***	***16***	***30***	***-***	***60,95***	***1,05***	***108***	***6***	***6***		***92,85***	***3,15***

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 обучения
1	Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания	6	1

2	Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	4	1
3	Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции в питании	6	1
4	Рациональное сбалансированное питание	4	1
5	Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	5	1
6	Формирование культуры здорового питания	5	1
Всего:		**30**	**6**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма обучения

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма обучения
1	Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания	10,15	15
2	Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	10	15
3	Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции в питании	10	15
4	Рациональное сбалансированное питание	10	15,95
5	Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	10,8	15,95
6	Формирование культуры здорового питания	10	15,95
Всего:		**60,95**	**92,85**

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, оформленные в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;

2) для глухих и слабослышащих:

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

1) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;

- зачёт проводится 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:		
- собеседование (устный опрос) (темы 1-6)	5	30
- реферат, доклад, эссе (темы 1-6)	5	30
- разноуровневые задачи и задания (темы 3-6)	5	20
- проект (тема 6)	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

*в соответствии с утверждёнными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (темы 1-6)	5	30
- реферат, доклад, эссе (темы 1-6)	5	30
- разноуровневые задачи и задания (темы 3-6)	5	20

- проект (тема 6)	20	20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету

1. Основные принципы питания человека разных возрастных и социальных групп
2. Факторы, оказывающие влияние на рациональное питание
3. Общие вопросы питания населения
4. Основные принципы физиологии питания
5. Структура пищевых продуктов
6. Значение белков, жиров, углеводов, макро и микроэлементов, витаминов в рационализации питания человека
7. Влияние составных вещества пищевых продуктов на организм человека
8. Суточные нормы потребления пищевых веществ.
9. Роль пищи для организма человека
10. Суточный расход энергии и ее пополнение за счет рационального питания
11. Коэффициент физической активности человека
12. Кулинарная обработка продуктов питания
13. Виды кулинарной обработки и их характеристика.
14. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки пищевых продуктов
15. Традиции питания разных народов мира.
16. Полезные и вредные продукты питания
17. Режимы и особенности питания населения на предприятиях питания
18. Виды режимов питания различных контингентов
19. Типы заведений ресторанного хозяйства для рационального питания
20. Роль различных типов предприятий питания в организации здорового питания.
21. Роль предприятий питания в формировании культуры здорового питания 22. Энергетическая и пищевая ценность пищи
23. Правила полезного питания, навыки, связанные с этикетом в области здорового питания
24. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания
25. Моделирование рациона здорового человека
26. Задачи и принципы построения лечебного, диетического и лечебно-профилактического питания
27. Виды щажения и их роль в рациональном питании
28. Цель и значение лечебно-профилактического питания и диет
29. Правила этикета на предприятиях питания
30. Этика поведения за столом.
31. Этикет потребления блюд, изделий, напитков

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1			**Смысловой модуль № 2**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	100
10	10	15	10	15	40	

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. Щетинина, С. Ю. Здоровое питание : учебное пособие / С. Ю. Щетинина. – Хабаровск: Тихоокеанский государственный университет, 2023. – 98 с. – ISBN 978-5-7389-3746-0.

2. Здоровое питание школьников / И. К. Сатцаева, Ф. Л. Тедеева, Т. М. Бутаев [и др.]. – Владикавказ: Мавр, 2022. – 106 с. – ISBN 978-5-6048131-6-4.

3. Груданов, В. Я. Основы рационального питания : учебное пособие / В. Я. Груданов, Е. С. Пашкова, Л. А. Расолько. − Минск : БГАТУ, 2016 − 256 с. ISBN 978-985-519-792-9.

Дополнительная:

1. Барнс-Сварни, Патриция Здоровое питание в вопросах и ответах / Патриция Барнс-Сварни, Томас Сварни ; перевод А. Васильева. — Москва : Альпина Паблишер, 2019. — 432 с. — ISBN 978-5-9614-6459-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/82780.html

2. Базеко, Н. П. Все секреты здорового питания / Н. П. Базеко, С. И. Пиманов. — 2-е изд. — Москва : Медицинская литература, 2018. — 179 с. — ISBN 978-5-89677-192-0.

3. Копцева, А. В. Вскармливание и питание здоровых и больных детей : учебник для вузов / А. В. Копцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 63 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19620-7.

4. Австриевских, А. Н. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 428 с.

5. Лялина, Е. В. Сбалансированное питание как часть здорового образа жизни студентов : учебное пособие / Е. В. Лялина. — Таганрог : Таганрогский институт управления и экономики, 2022. — 104 с.

Учебно-методическое обеспечение:

1. Антонова, В. А. Культура здорового питания [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм направления подготовки 43.03.01 «Сервис», оч. и заоч. форм обучения / В. А. Антонова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии и орг. пр-ва продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. ─ Донецк, 2020 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

2. Антонова, В. А. Культура здорового питания [Электронный ресурс] : метод. указания для самостоят. изучения курса и выполнения контрол. работы для студентов укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм направления подготовки 43.03.01 «Сервис», оч. и заоч. форм обучения / В. А. Антонова ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии и орг. пр-ва продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. ─ Донецк, 2019 . ─ 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.

9. 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.

10. Ар Эддар Трактат о питании [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.koob.pro/ar_eddar/traktat_o_pitanii. .– 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 технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой (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
Чепелева Ирина Алексеевна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук (Диплом КАН №045447)	Высшее, Магистр по направлению подготовки «Товароведение» ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»	1. Удостоверение о повышении квалификации №483104168691 от 14.10.2024 г., «Предметно-методическая деятельность в организации высшего образования в условиях реализации ФГОС ВО», 108 ч., г. Липецк. 2. Удостоверение о повышении квалификации №800400005487 от 25.11.2024 г. «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 ч., г. Донецк 3. Удостоверение о повышении квалификации №193104959120 от 12.03.2025 г., «Статистика, эконометрическое моделирование и системный анализ», 72 ч., г. Абакан 4. Диплом о профессиональной переподготовке № 800400001336 от 12.01.2026 г., «Продукты питания животного происхождения (Профиль: Технология мяса и мясных продуктов)», квалификация Инженер-технолог, 256 ч., г. Донецк