Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:49:45
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)
«05» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.05.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (код, наименование)
Профиль	- (наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс	очная форма, 4 курс заочная/очно-заочная форма, 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Технология продуктов функционального назначения» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 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 «14» 02 2026 года № 16

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 «14» 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 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Дисциплины (модули) по выбору
Б1.В.ДВ.05.02</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
-</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 4</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><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 – 2,5;
самостоятельной работы обучающегося – 3,3.</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td>32 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>час.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,15 час.</td><td>88,55 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 46/60,15;

для заочной/очно-заочной формы обучения – 16/88,55.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

получение знаний по научным основам организации лечебного, профилактического и детского питания и технологии диетической продукции.

Задачи дисциплины:

ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждениях, предоставление знаний, освещающих вопросы производственной санитарии в структурных подразделениях, способов нормализации санитарно-гигиенических условий труда, методов и способов обеспечения безопасности производственного оборудования и производственных процессов, пожарной безопасности.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Технология продуктов функционального назначения» относится к дисциплинам по выбору ОПОП ВО.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин:

Пищевые технологии
Физиология
питания
Пищевые и диетические добавки
Нутрициология

Изучается параллельно с

Санитария и гигиена

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 оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1ПК-1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2ПК-1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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: забирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет рационов; разрабатывать лечебно-профилактические и диетические рационы, а также рационы для питания детей разного возрасти; 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 лечебного питания.

Тема 1. Патофизиологические основы и принципы клинической диетотерапии в лечении и профилактике соматических заболеваний.

Тема 2. Физиологическое действие и механизмы терапевтической эффективности пищевых продуктов животного и растительного происхождения.

Смысловой модуль 2. Характеристика и назначение диет в лечебном питании.

Тема 3. Технологические и диетологические принципы формирования рационов питания и приготовления блюд лечебного назначения.

Тема 4. Научное обоснование и разработка технологических приёмов приготовления диетических блюд для оптимизации рационов в системе лечебно-профилактического питания.

Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания.

Тема 5. Физиолого-гигиенические принципы построения рационов питания с протекторными свойствами для лиц, подверженных воздействию вредных экологических факторов.

Тема 6. Физиолого-биохимическая оценка и сравнительная характеристика альтернативных систем питания (вегетарианство, сыроедение) и элиминационно-редуцированных диет с позиций современной нутрициологии.

Смысловой модуль 4. Современные требования к организации питания и приготовлению блюд для детей и подростков.

Тема 7. Подходы к оптимизации питания детей различных возрастных групп в условиях образовательных и оздоровительных учреждений.

Тема 8. Принципы и технологии организации коллективного питания детей и подростков с учетом аспектов взаимозаменяемости продуктов и диетологического сопровождения.

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. Современные научные основы и принципы лечебного питания.												
Тема 1. Патофизиологические основы и принципы клинической диетотерапии в лечении и профилактике соматических заболеваний.	13,5	4		2	7,5		13	1		1	11	
Тема 2. Физиологическое действие и механизмы терапевтической эффективности пищевых продуктов животного и растительного происхождения.	13,5	4		2	7,5		13	1		1	11	
Всего по смысловому модулю 1	**27**	**8**		**4**	**15**		**26**	**2**		**2**	**22**	
Смысловой модуль 2. Характеристика и назначение диет в лечебном питании.												
Тема 3. Технологические и диетологические принципы формирования рационов питания и приготовления блюд лечебного назначения.	13,5	4		2	7,5		13	1		1	11	
Тема 4. Научное обоснование и разработка технологических приёмов приготовления диетических блюд для оптимизации рационов в системе лечебно-профилактического питания.	13,5	4		2	7,5		13	1		1	11	
Всего по смысловому модулю 2	**27**	**8**		**4**	**15**		**26**	**2**		**2**	**22**	
Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания.												
Тема 5. Физиолого-гигиенические принципы построения рационов питания с	13,65	4		2	7,65		13	1		1	11	

протекторными свойствами для лиц, подверженных воздействию вредных экологических факторов.												
Тема 6. Физиолого-биохимическая оценка и сравнительная характеристика альтернативных систем питания (вегетарианство, сыроедение) и элиминационно-редуцированных диет с позиций современной нутрициологии.	13,5	4		2	7,5		13	1		1	11	
Всего по смысловому модулю 3	**27,15**	**8**		**4**	**15,15**		**26**	**2**		**2**	**22**	
Смысловой модуль 4. Современные требования к организации питания и приготовлению блюд для детей и подростков.												
Тема 7. Подходы к оптимизации питания детей различных возрастных групп в условиях образовательных и оздоровительных учреждений.	12,5	4		1	7,5		13,55	1		1	11,55	
Тема 8. Принципы и технологии организации коллективного питания детей и подростков с учетом аспектов взаимозаменяемости продуктов и диетологического сопровождения.	12,5	4		1	7,5		13	1		1	11	
Всего по смысловому модулю 4	**25**	**8**		**2**	**15**		**26,55**	**2**		**2**	**22,55**	
Всего часов	***106,15***	***32***		***14***	***60,15***		***104,5***	***8***		***8***	***88,55***	
ИК												
Катт						***1,6***						***1,2***
СРэк												
КЭ												
Каттэк						***0,25***						***0,25***
Контроль												***2***
Всего часов	***108***	***32***		***14***	***60,15***	***1,85***	***108***	***8***		***8***	***88,55***	***3,45***

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 – не предусмотрены

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Патофизиологические основы и принципы клинической диетотерапии в лечении и профилактике соматических заболеваний.	2	1
2	Физиологическое действие и механизмы терапевтической эффективности пищевых продуктов животного и растительного происхождения.	2	1
3	Технологические и диетологические принципы формирования рационов питания и приготовления блюд лечебного назначения.	2	1
4	Научное обоснование и разработка технологических приёмов приготовления диетических блюд для оптимизации рационов в системе лечебно-профилактического питания.	2	1
5	Физиолого-гигиенические принципы построения рационов питания с протекторными свойствами для лиц, подверженных воздействию вредных экологических факторов.	2	1
6	Физиолого-биохимическая оценка и сравнительная характеристика альтернативных систем питания (вегетарианство, сыроедение) и элиминационно-редуцированных диет с позиций современной нутрициологии.	2	1
7	Подходы к оптимизации питания детей различных возрастных групп в условиях образовательных и оздоровительных учреждений.	1	1
8	Принципы и технологии организации коллективного питания детей и подростков с учетом аспектов взаимозаменяемости продуктов и диетологического сопровождения.	1	1
Всего:		14	8

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Патофизиологические основы и принципы клинической диетотерапии в лечении и профилактике соматических заболеваний.	7,5	11
2	Физиологическое действие и механизмы терапевтической эффективности пищевых продуктов животного и растительного происхождения.	7,5	11
3	Технологические и диетологические принципы формирования рационов питания и приготовления блюд лечебного назначения.	7,5	11

4	Научное обоснование и разработка технологических приёмов приготовления диетических блюд для оптимизации рационов в системе лечебно-профилактического питания.	7,5	11
5	Физиолого-гигиенические принципы построения рационов питания с протекторными свойствами для лиц, подверженных воздействию вредных экологических факторов.	7,65	11
6	Физиолого-биохимическая оценка и сравнительная характеристика альтернативных систем питания (вегетарианство, сыроедение) и элиминационно-редуцированных диет с позиций современной нутрициологии.	7,5	11
7	Подходы к оптимизации питания детей различных возрастных групп в условиях образовательных и оздоровительных учреждений.	7,5	11,55
8	Принципы и технологии организации коллективного питания детей и подростков с учетом аспектов взаимозаменяемости продуктов и диетологического сопровождения.	7,5	11
Всего:		60,15	88,55

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ИИНВАЛИДОВ

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

1) для слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен проводится в устной форме.

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 слабовидящих:
- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.
2) для 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	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос)	5	40
- тестирование	10	40
- реферат	20	20
Промежуточная аттестация	**зачет**	100
Итого за семестр	100	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

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

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос)	5	40
- тестирование	10	40
Промежуточная аттестация	**зачет**	100
Итого за семестр	100	

Вопросы к зачету

1. Основные принципы диетпитания.
2. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания
3. Реализация требований к механическому, химическому и термическому шажению.
4 Принципы раздельного питания.
5. Характеристика лечебно-профилактического питания. Особенности рациона лечебно-профилактического назначения
6. Характеристика диеты № 1. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
7. Характеристика диеты № 2. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
8. Характеристика диеты № 5, се назначение, Рекомендованные продукты и способы

кулинарной обработки.

9. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 7.

10. Характеристика диеты № 8, се назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки, Запрещенные продукты и изделия.

11. Характеристика диеты № 9. се назначение. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.

12. Характеристика диеты № 10, се назначение. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки, Запрещенные продукты и изделия.

13. Характеристика диеты № 15, се назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки.

14. Организация лечебно-профилактического питания при повышенной радиации.

15, Характеристика разгрузочных и специальных диет.

16. Характеристика продуктов для функционального питания.

17. Характеристика вегетарианства,

18. Характеристика вегетарианства,

19. Характеристика теории сыроедения.

20. Организация диетического питания на предприятиях. Принципы составления меню.

21. Характеристика кембриджской диеты.

22. Рол жиров в диетпитании. Виды пищевых жиров рекомендованных и запрещенных в лечебном питании

23. Роль картофеля в лечебном питании. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофеля, их назначения при диете.

24. Роль блюд из кабачков и тыквы в диетическом питании. Технология приготовления суфле из тыквы и яблок.

25. Роль блюд из капустных овощей в диетпитании, Ассортимент и технология блюд из разных видов капусты (капуста тушеная с сыром, пудинг из цветной капусты)

26. Роль моркови в лечебном питании. Ассортимент и технология диетических блюд из моркови, их назначение при диете

27. Особенности приготовления блюд из тушеных и запечек

28. Роль рыбы в диетпитании.

29. Технология приготовления блюда «паштет рыбный».

30, Особенности приготовления салатов и винегретов в диетпитании.

31. Роль морепродуктов в диетпитании. Способы кулинарной обработки.

32, Особенности приготовления диетических холодных блюд и закусок и рыбы.

33. Использование морских водорослей и экстрактов из них в лечебном профилактическом их овощей для разных диет.

34. Роль мяса и мясопродуктов в диетическом питании.

35. Ассортимент и технология приготовления диетических блюд из рубленого мяса. Подбор гарниров и соусов.

36. Роль субпродуктов в диетпитании. Особенности технологии приготовления диетических блюд из субпродуктов

37. Ассортимент и особенности технологий диетических блюд из птицы. Подбор гарниров и соусов для разных диет.

38. Ассортимент и технология приготовления мясных холодных блюд и закусок для диетпитания.

39. Новый вид кисломолочных продуктов для диетического питания

40. Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных и сладких супов в диетпитании.

41. Ассортимент и технология приготовления соусов в диетпитании.

42. Особенности приготовления холодных соусов в деистическом питании, Особенности приготовления соусов молочных и сметанных в лечебном питании

43. Технология приготовления диетических холодных и сладких супов.

44. Технология приготовления супов пюре и супов кремов.
45. Особенности технологии приготовления блюд из круп в диетпитании.
46. Роль яиц в диетпитании, Способы кулинарной обработки для разных диет.
47. Использование молока и молочных продуктов в диетпитании.
48. Ассортимент и особенности приготовления диет блюд из сыра.
49. Виды хлебобулочных изделий для диетического питания.
50. Особенности приготовления мучных печеных изделий для лечебного питания.
51. Роль напитков - чая, кофе, соков, вод в диетпитании
52. Сахар и его заменители, мел и кондитерские изделия в диетпитании.
53. Роль вкусовых продуктов: пряностей и специй в диетпитании.
54. Использование дикорастущего сырья в пищевых, лечебных и профилактических целях.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль № 2**		**Смысловой модуль № 3**		**Смысловой модуль № 4**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	100
5	15	5	15	5	15	5	35	

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – 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. Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 448 c. — ISBN 978-5-904406-05-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/40912.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, С. В. Китаевская, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 208 c. — ISBN 978-5-7882-2659-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/109607.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 104 c. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

https://www.iprbookshop.ru/129610.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Дополнительная:

1. Магомедов, М. Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1849-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212171 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Функциональное питание : учебное пособие / составитель Н. Г. Главатских. — Ижевск : УдГАУ, 2023. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516144 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173554 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Трубина, И. А. Технология производства продуктов диетического питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. — 92 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/93013.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Омаров, Р. С. Технологические добавки для производства пищевых продуктов : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : АГРУС, 2024. — 56 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/148262.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

Учебно-методическое обеспечение:

Левченко. М. Н. Технология диетического и лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс]: метод. указ. по выполнению лаб. работ по дисц. «Технология диетического и лечебно-профилактик. питания» для студ. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация обществен. питания» ОУ «бакалавриат» очной и заочной форм обучения / М. Н. Левченко, Л. А. Галушко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

Электронные ресурсы:

Левченко М., Галушко Л.А. Технология диетического и лечебно-профилактического питания. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология диетического и лечебно-профилактического питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» ОУ «бакалавриат» очной и заочной форм обучения / Левченко М Н.. Галушко Л.А. / Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, кафедра технологии в ресторанном хозяйстве. Донецк: ДонНУЭТ, 2018 – 52 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2025) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2025) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика

12. Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2025) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2025) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

15. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2025). – Текст : электронный.

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