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)
«_26_» ___02_____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Программа высшего профессионального образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 4 курс

заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы диетологии» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:
- в 2025 г. - для очной формы обучения;
- в 2025 г. - для заочной формы обучения.

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

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИЙ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

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
_____ К.А. Антошина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ И.В. Кощавка
(подпись)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ * ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ * ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО * ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА * ИНН 9303012996

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 / 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="4">Профиль

Технология мяса и мясных продуктов</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="12">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3/3
самостоятельной работы обучающегося – 6</td><td rowspan="12">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 с оценкой</td><td>Зачет с оценкой</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 3/76,95

для заочной формы обучения – 8/97,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи учебной дисциплины:
эффективное использование умений и навыков в процессе предоставления услуг питания разным слоям населения и обеспечение спроса на продукцию общественного питания; приобретение знаний по формированию ассортимента кулинарной 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина ФТД.02 Основы диетологии относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. 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 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*
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: основные закономерности и принципы лечебного питания; свойства

продуктов животного 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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная / очно-заочная форма					
	все го	в том числе					все го	в том числе				
		л[1]	п[2]	л	ин	СРС[5]		л	п	л	ин	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	12	13
МОДУЛЬ 1.												
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы питания												
Тема 1. Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии		2		1		9				1		12
Тема 2. Индексы пищевой ценности		2		1		9				1		12
Итого по смысловому модулю 1		**4**		**2**		**18**				**2**		**24**
Смысловой модуль 2. Альтернативные виды питания												
Тема 3. Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание.		2		2		9		1				12
Тема 4. Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения		2		2		9		1				12
Тема 5. Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness питание		2		2		9		1				12

Тема 6. Питание в период поста. Целебное голодание. Смузи-диета.		2		2		9		1				12
Итого по смысловому модулю 2		**8**		**8**		**36**		**4**				**48**
Смысловой модуль 3. Новые виды питания												
Тема 7. Интуитивное питание		2		2		11				1		12
Тема 8. Био- и экопища		2		2		11,95				1		13,15
Итого по смысловому модулю 3		**4**		**4**		**22,95**				**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 1 модулю	**108**	**16**		**14**	**1,05**	**76.95**	**108**	**4**		**4**	**2,85**	**97,15**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СРС – самостоятельная работа;
6. ИНИР – индивидуальная научно-исследовательская работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ 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	1
3	Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание	2	-
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

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	11	12
8	Био- и экопища	11,95	13,15
	Всего	76,95	97,15

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

В ходе реализации учебной 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;
   - 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

Тематика рефератов

1. Современные концепции в диетологии.
2. Использование минеральной воды в лечебном питании.
3. Дикорастущие травы как важный фактор лечебного питания.
4. Лечебные свойства овощей. Овощи - источник здоровья.
5. Лечение соками. Целебные свойства фруктов и ягод.
6. Целебные свойства фруктов и ягод.
7. Лечение соками.
8. Характеристика новых кисломолочных продуктов с функциональными свойствами.
9. Характеристика круп как лечебных продуктов.
10. Диетические хлебобулочные изделия.
11. Роль вкусовых добавок – специй, пряностей, приправ в диетическом питании. Заменители сахара, соли, уксуса.
12. Использование рыбы в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
13. Лечебные свойства нерыбных морепродуктов.
14. Виды диетического мяса, их характеристика, использование в диетпитании.
15. Использование субпродуктов в лечебно-профилактическом питании.
16. Характеристика диетических видов птицы, особенности приготовления блюд из нее.
17. Характеристика продуктов и блюд из мяса и птицы с функциональными свойствами.
18. Особенности приготовления диетических мучных блюд и кондитерских изделий.
19. Особенности приготовления лечебных продуктов и блюд с радиопротекторными свойствами.

20. Особенности вегетарианства как альтернативного питания.
21. Концепция раздельного питания.

Тестовые задания

1.Белков в продуктах, их аминокислотный состав, усвояемость?:
а) пищевая ценность;
б) энергетическая ценность;
в) биологическая ценность.
2. Количество полноценных белков, которые содержатся в коровьем молоке (%):
а) 3%;
б) 2%;
в) 8%.
3. Из перечисленных продуктов действует липотропно на организм:
а) сыр;
б) мясо говяжье;
в) фасоль.
4. Основным источником азотистых и безазотистых экстрактивных веществ является:
а) мясо говяжье;
б) луковые овощи;
в) картофель.
5. Концентрат кровеобразующих микроэлементов:
а) вареные колбасы;
б) печень;
в) икра лососевых.
6. Теобромин, который содержится в шоколаде, стимулирует:
а) нервную и сердечную деятельность;
б) деятельность поджелудочной железы;
в) работу желчных путей.
7. Что относят к сильным возбудителям секреции желудка?:
а) слизистые супы из крупы;
б) отварные всмятку яйца;
в) черный кофе.
8. Что относят к слабым возбудителям секреции желудка?:
а) ржаной хлеб;
б) пюре из отварных овощей;
в) мясные, рыбные, томатные соусы.
9. Какие блюда дольше перевариваются в желудке?:
а) редкие;
б) желеподобные;
в) запеченные с корочкой.
10. Задачи диетотерапии при заболевании кишечника:
а) предупреждение нарушений жирового обмена;
б) возобновление функций желудочно-кишечного тракта;
в) стимулирование обновляющих процессов в слизистой оболочке кишечника.
11. Свежевыжатые соки рекомендуют пить:
а) перед едой;
б) во время еды;
в) после еды.
12. Как влияют соки на аппетит?:
а) угнетают;
б) возбуждают;

в) не влияют.

13. Наибольшее количество витамина С содержит:
    а) яблочный сок;
    б) сок из груши;
    в) апельсиновый сок.
14. Наибольшее количество пектинов содержит:
    а) яблочный сок;
    б) сок из груш;
    в) апельсиновый сок.
15. Наименьшее количество углеводов содержит:
    а) грейпфрутовый сок;
    б) персиковый сок;
    в) виноградный сок.
16. В каком соке содержится наибольшее количество дубильных веществ?:
    а) в яблочном;
    б) в апельсиновом;
    в) в черничном.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

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

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - тестирование ТМК №1 ТМК №2 ТМК №3 - контрольная работа	 10 20 30 20 20	 10 20 30 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.

13. 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

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
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно –

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

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 c. — 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 c. — 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 c. — 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

15. 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.

16. 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).

17. 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 специализированного назначения и общественного питания».» приказом МОН от 04.04.2018г. №415	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
				Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону Получение удостоверения о повышении квалификации 612400037447, внедрение полученных знаний в образовательный и воспитательный процесс