

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:12:25
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7274a676a271b7

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)**

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе  Л. В. Крылова
(подпись)
«  »  2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.В.10 КУЛЬТУРА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ
(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа: 43.00.00 Сервис и туризм
Программа высшего образования: программа бакалавриата
Направление подготовки: 43.03.01 Сервис
Профиль: Социально-культурный сервис
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

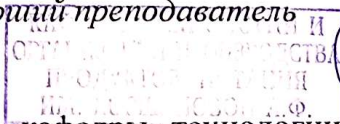
**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Культура здорового питания» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профилю: Социально-культурный сервис разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;

- в 2024 г. - для заочной формы обучения

Разработчик: Попова Татьяна Николаевна, старший преподаватель



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

Протокол от 26 февраля 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.

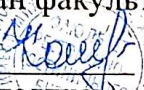

(подпись)

К.А. Антошина

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса




(подпись)

И.В. Коцавка

26 февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель


(подпись)

Л.В. Крылова

© Попова Т.Н., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм	Часть, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.10	
	Направление подготовки 43.03.01 Сервис (код, название)		
Модулей – 1	Профиль социально-культурный сервис (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		3-й	3-й
Общее количество часов – 108 /108		Семестр	
		6-й	6-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 4	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		16 час.	12-час.
		Практические, семинарские занятия	
		30 час.	12- час.
		Лабораторные занятия	
		Самостоятельная работа	
		60,95 час.	79,95 час.
		Индивидуальные задания*:	
		2ТМК	Контр.работа
Форма промежуточной аттестации:			
Зачет	Зачет		

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 3ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 46 / 60,95

для заочной формы обучения – 24 / 79,95

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

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

Задачи учебной 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 укреплении 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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.10 «Культура здорового питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.03.01 Сервис.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: Ресторанный сервис, Организация обслуживания напитками, Стандартизация, сертификация метрология.

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин:

Организация услуг питания в номерах, Национальный ресторанный сервис, Сервис в санаторно-курортных комплексах.

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:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИДК-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИДК-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков

В результате изучения учебной 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
– персонализированного подхода при работе с клиентом;
– самостоятельной работы и социального взаимодействия на основе принятых моральных и правовых норм.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ 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	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
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	16	2	4	-	-	10	16	2	2	-	-	12
Тема 2. Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	16	2	4	-	-	10	18	2	2	-	-	14
Тема 3. Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции в питании	18	2	6	-	-	10	16	2	2	-	-	12
Итого по смысловому модулю 1	50	6	14	-	-	30	50	6	6	-	-	38
Смысловой модуль 2. Рациональное питание и формирование культуры здорового питания												
Тема 4. Рациональное сбалансированное питание	16	2	4	-	-	10	18	2	2	-	-	14
Тема 5. Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	20	4	6	-	-	10	18	2	2	-	-	14
Тема 6. Формирование культуры здорового питания	20,95	4	6	-	-	10,95	17,95	2	2	-	-	13,95
Итого по смысловому модулю 2	56,95	10	16	-	-	30,95	53,95	6	6	-	-	41,95
Итого за модули	106,95	16	30			60,95	103,95	12	12			79,95
Катт	0,8						1,8					
СРэк												
ИК												
КЭ												
Каттэк	0,25						0,25					
Контрольная							2					
Всего часов	108	16	30	-		60,95	108	12	12	-		79,95

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные занятия;

5. СР – самостоятельная работа;

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания	4	2
2	Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	4	2
3	Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов . Традиции в питании	6	2
4	Рациональное сбалансированное питание	4	2
5	Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	6	2
6	Формирование культуры здорового питания	6	2
Всего:		30	12

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания	10	12
2	Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	10	14
3	Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов . Традиции в питании	10	12
4	Рациональное сбалансированное питание	10	14
5	Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	10	14
6	Формирование культуры здорового питания	10,95	13,95
Всего:		60,95	79,95

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, 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. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для выполнения внеаудиторной контрольной работы

1. Ознакомится с видами энергозатрат человека и методами их определения.
2. Определить личные суточные энергозатраты хронометражно-табличным методом
3. Определить личные суточных энергозатраты быстрым методом
4. Определить личные потребности в основных пищевых веществах.
5. Оценить личный пищевой однодневный рацион
6. Составить личный «идеальный» однодневный рацион.

Вопросы для текущего модульного контроля

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 а 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. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА 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:		
- 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	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

*в соответствии с утверждёнными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на 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
- контрольная работа (тема 6)	20	20
Промежуточная аттестация	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

Вопросы для подготовки к дифференцированному 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 а 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

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

дифференцированный зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Сумма, балл
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	
15	20	15	15	20	15	100

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

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 – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. — Москва : Прометей, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9907123-8-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/58168.html>

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. Димитриев, Д. А. Питание, физическая активность и здоровье : монография / Д. А. Димитриев, А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 128 с. — ISBN 978-5-7882-2347-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/95008.html>

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

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. 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.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная аудитория № 3306 для проведения лекций, семинарских и практических занятий: учебная мебель, доска, мультимедийное оборудование, информационные стенды, аналитические весы, мультимедийное оборудование, магнитная мешалка, центрифуга, тепловой шкаф, переносная кафедра лектора.

2. Учебная аудитория № 3305 для проведения лекций, семинарских и практических занятий, консультаций и зачета: учебная мебель, доска, информационные стенды, аналитические весы, мультимедийное оборудование, спектрофотометр СФ-46, переносная кафедра лектора.

3. Учебная аудитория № 3304 для проведения семинарских и практических занятий: учебная мебель, доска, информационные стенды, ресторанный мебель, барная стойка с барным инвентарем, ресторанный посуда и инвентарь, переносная кафедра лектора.

4. Читальный зал библиотеки № 7302 для проведения самостоятельной работы: мебель компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе, операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2003г.)

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*
Попова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель	ДонГУЭТ им. М.И. Туган-Барановского 2001г специальность «Технология питания» квалификация: инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 771802830046 от 27.05.2022г., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, Федеральное государственное бюджетное

				<p>образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400027046 от 24.09.2022 г., «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет ", Ростов-на-Дону.</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000181969 от 14.11.2022г., «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования», 72 час, ФГАОУВО "Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского", Ялта</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации №771802830046 от 27.05.2022., «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, г. Москва.</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации QV № 612400037448 от 29.09.2023г., «Организационно-методические аспекты разработки и реализации программ высшего образования по направлениям подготовки Промышленная экология и биотехнология», 36 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону»</p>
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------