Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 11.11.2026 20:26:33
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТП(М)25

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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 А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

_____ К.А. Антошина
(подпись)

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

"_03_" _____02_____ 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.08 ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
к.т.н., доцент _____ Ю.В. Османова
(подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «_03_» __02___ 2025 г., протокол № _19_

Донецк 2025 г.

Донецк 2025 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

Технология специальных продуктов

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	

1	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	Тема 1. Политика государства в области питания населения. Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения. Классификация специализированных пищевых продуктов. Термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012. Тема 2. Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки. Тема 3. Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции. Тема 4. Геродиетическое питание и технологии специализированных продуктов для пожилых людей. Тема 5. Разработка технологии специализированных продуктов для спортсменов. Характеристика питания. Тема 6. Технологии специализированных продуктов для детей различных возрастных групп. Тема 7. Особенности технологии пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического назначения. Тема 8. Технологии специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин. Тема 9. Технологии специализированных продуктов для людей, страдающих различными заболеваниями.	3

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции	ИДК-1.ПК-1. Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей ИДК-2ПК-1 Совершенствует	Тема 1. Политика государства в области питания населения. Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения. Классификация	Тест Собеседование

	общественного питания и услуг как объект управления	режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	специализированных пищевых продуктов. Термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012. Тема 2. Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания. Обогащенная пищевая продукция. Эссенциальные факторы питания, незаменимые пищевые нутриенты, биологически активные добавки. Тема 3. Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания. Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции. Тема 4. Геродиетическое питание и технологии специализированных продуктов для пожилых людей. Тема 5. Разработка технологии специализированных продуктов для спортсменов. Характеристика питания. Тема 6. Технологии специализированных продуктов для детей различных возрастных групп. Тема 7. Особенности технологии пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического назначения. Тема 8. Технологии специализированных продуктов для беременных и кормящих женщин. Тема 9. Технологии	

			специализированных продуктов для людей, страдающих различными заболеваниями.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на

	неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление
«Хорошо»	от 70% до 90%	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний

		для решения практических задач, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

– в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

– задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

– не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.

– варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

– между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

– число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые потом интерполируются в баллы текущего модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине зачет/экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по содержательным модулям составит 60 баллов за семестр и 40 баллов за зачет.

Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме зачета. В зачет входит 4 равнозначных задания:

- задача из курса в общей сложности 4 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 3-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит 5х2=10 баллов. Таким образом, по результатам зачета

студент может получить 40 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

В 3 семестре:
– 60 баллов за семестр (текущий модульный контроль);
– 40 баллов – за ответ на зачете.
Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа									**Тести рование**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	**40**	**100**
5	**5**	**5**	**5**	**5**	**15**	**10**	**5**	**5**		

Т1…Т3 – темы смыслового модуля №1;
Т4…Т6 – темы смыслового модуля №2;
Т7…Т9 – темы смыслового модуля №3.

Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать документы, учебную и специальную литературу.

Вопросы контрольной работы должны быть освещены на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели они изложены в учебной литературе либо изучаются в ходе учебных занятий. Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

1. Определение вопросов контрольной работы согласно варианта.
2. Подбор литературы, нормативных и иных материалов.
3. Оформление контрольной работы и представление на проверку.

Студент выполняет одну контрольную работу определенного варианта.

Контрольная работа состоит из 4-х теоретических вопросов

При выполнении работы студент пользуется прилагаемым списком основной и дополнительной литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и освещать имеющийся по данному разделу материал как в обязательной, так и в дополнительной литературе. Отвечать на вопросы необходимо своими словами. Недопустимо копирование и переписывание текста из учебника. При цитировании ставятся кавычки, в конце цитаты в скобках цифрой указывается ссылка на использованный источник.

Страницы тетради следует пронумеровать, привести список использованной литературы, оформленной в соответствии с действующими требованиями библиографии, работу подписать, поставить дату ее выполнения.

Для замечаний рецензента необходимо оставить поля и в конце тетради лист для заключительной рецензии.

На титульном листе контрольной работы следует указать фамилию, имя, отчество студента (полностью), курс, номер группы, название дисциплины и номер варианта выполненного задания.

Работа должна быть выполнена в строгом соответствии с последовательностью вопросов, изложенных в варианте задания.

Контрольные работы на кафедру должны быть представлены не позднее первого для сессии.

Индивидуальные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

1 Политика государства в области питания населения.
2 Пищевой статус – существующие проблемы и пути их решения.
3 Классификация специализированных пищевых продуктов.
4 Термины и определения в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012.
5 Современные подходы к созданию специализированных продуктов питания.
6 Пищевые вещества, их классификация.
7 Незаменимые (эссенциальные) пищевые вещества и источники энергии.
8 Требования, предъявляемые к продовольственному сырью, процессам производства и хранения для производства специализированных продуктов питания, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
9 Требования безопасности к отдельным видам специализированной пищевой продукции.
10 Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для людей пожилого и преклонного возрастов.
11 Технология сухого смешивания.
12 Технология таблетирования.
13 Технология капсулирования.
14 Старение организма. Понятие и особенности геродиетического питания.
15 Роль отдельных продуктов в геродиетическом питании.
16 Режим питания и характеристика продуктов, рекомендуемых для лиц в пожилом возрасте.
17 Значение питания в системе подготовки спортсменов.
18 Общие принципы питания спортсменов. Медико-биологические и технологические требования, предъявляемые к питанию спортсменов.
19 Биохимические сдвиги в организме при мышечной работе
20 Особенности питания представителей игровых видов спорта.
21 Особенности питания представителей сложнокоординационных видов спорта.
22 Особенности питания представителей циклических видов спорта.
23 Особенности питания представителей силовых и скоростно-силовых видов спорта.
24 Обоснование использования. специализированных продуктов в спорте.
25 Классификация специализированных продуктов для питания спортсменов.
26 Высокобелковые продукты (протеины).
27 Аминокислотные препараты.
28 Белково-углеводные продукты (ГЕЙНЕРЫ).
29 Витаминно-минеральные комплексы.
30 Углеводно-энергетические добавки (ЭНЕРГЕТИКИ).
31 Липотропные и термогенные препараты (ЖИРОСЖИГАЮЩИЕ КОМПЛЕКСЫ).
32 Изотонические напитки.

33 Средства для суставов и связок.
34 Особенности детского питания.
35 Питание детей до 1 года.
36 Принципы организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет.
37 Организация питания детей дошкольного возраста.
38 Особенности питания детей в возрасте 7-17 лет.
39 Специализированные продукты для детского питания.
40 Адаптированные и начальные молочные смеси.
41 Ожирение. Стратегия лечебных мероприятий.
42 Основные требования к диетотерапии при ожирении.
43 Основные принципы построения диеты при ожирении.
44 Назначение диетической терапии при ожирении.
45 Специальные диеты при ожирении.
46 Диетические и специализированные пищевые продукты при ожирении.
47 Биологически активные добавки к пище при ожирении.
48 Специализированные продукты питания для больных сахарным диабетом.
49 Ассортимент и технология специализированных безлактозных продуктов питания.
50 Специализированные смеси для энтерального питания.
51 Специализированная продукция для лечебного питания детей, для недоношенных и маловесных детей.
52 Особенности питания беременных и кормящих женщин.
53 Ассортимент и технология специализированных продуктов питания для беременных женщин.
54 Ассортимент и технология специализированных продуктов для кормящих матерей.
55 Особенности питания и технологии специализированных продуктов диетического лечебного и диетического профилактического назначения.
56 Лечебное питание при дисбактериозе.
57 Перечень специализированных продуктов лечебного питания для детей-инвалидов.
58 Лечебное питание при заболевании сахарный диабет.
59 Характеристика питания при заболевании фенилкетанурия.

Перечень вопросов для контрольной работы

1. Политика государства в области питания населения.
2. Понятие пищевой статус.
3. Методы пищевого статуса.
4. Виды пищевого статуса.
5. Характеристика клинических показателей пищевого статуса.
6. Основные этапы оценки пищевого статуса.
7. Понятие под термином "здоровье".
8. Характеристика и особенности изучаемых природных хемопревентивных соединений.
9. Современная классификация пищевых продуктов.

10. Группы пищевых добавок.
11. Правила регистрации специализированных продуктов.
12. Пищевые вещества как компоненты пищи.
13. Характеристика компонентов питания – белков.
14. Характеристика компонентов питания – жиров.
15. Характеристика компонентов питания – углеводов.
16. Характеристика компонентов питания – витаминов.
17. Характеристика компонентов питания – минеральных веществ.
18. Характеристика компонентов питания – воды.
19. Незаменимые (эссенциальные) пищевые вещества и источники энергии.
20. Способы производства сухих специализированных продуктов.
21. Аппаратурное оформление процесса сухого смешивания. Выбор критерия качества смешения компонентов.
22. Характеристика таблеток.
23. Классификация таблеток.
24. Основные группы вспомогательных веществ в производстве таблеток.
25. Технологический процесс производства таблеток.
26. Факторы, влияющие на основные качества таблеток.
27. Влияние вспомогательных веществ и вида грануляции на биодоступность биологически активных веществ из таблеток.
28. Покрытие таблеток оболочками.
29. Способы нанесения пленочных покрытий.
30. Контроль качества таблеток.
31. Фасовка, упаковка и маркировка таблеток.
32. Условия хранения таблеток. Пути совершенствования таблеток.
33. Классификация капсул. Автоматы для наполнения капсул.
34. Методы капсулирования.
35. Контроль качества производства желатиновых капсул.
36. Факторы, влияющие на биологическую доступность биологически активных веществ в желатиновых капсулах.
37. Понятие старение организма.
38. Наука геродиетика.
39. Основные принципы геродиетики.
40. Понятие и особенности геродиетического питания.
41. Основные принципы режима питания пожилых людей.
42. Режим питания пожилых людей.
43. Характеристика компонентов питания пожилых людей– белков.
44. Характеристика компонентов питания – жиров.
45. Характеристика компонентов питания пожилых людей – углеводов.
46. Характеристика компонентов питания пожилых людей – витаминов.
47. Характеристика компонентов питания пожилых людей – минеральных веществ.
48. Характеристика компонентов питания пожилых людей – воды.
49. Продукты животного происхождения, рекомендуемые для геродиетического питания.
50. Продукты растительного происхождения, рекомендуемые для геродиетического питания.
51. Роль питания в профилактике атеросклероза.
52. Голодание и разгрузочные дни.

53. Рекомендуемые продукты и блюда для людей пожилого и старческого возраста.
54. Значение питания в системе подготовки спортсменов.
55. Общие принципы питания спортсменов.
56. Медико-биологические и технологические требования, предъявляемые к питанию спортсменов.
57. Рацион питания спортсменов.
58. Основные механизмы нервно-гормональной регуляции мышечной деятельности.
59. Особенности питания представителей игровых видов спорта.
60. Особенности питания представителей сложнокоординационных видов спорта.
61. Особенности питания представителей циклических видов спорта.
62. Особенности питания представителей силовых и скоростно-силовых видов спорта.
63. Особенности питания представителей единоборств.
64. Обоснование использования специализированных продуктов питания в спорте.
65. Классификация специализированных продуктов питания.
66. Высокобелковые продукты (протеины).
67. Аминокислотные препараты.
68. Белково-углеводные продукты (гейнеры).
69. Витаминно-минеральные комплексы.
70. Углеводно-энергетические добавки (энергетики).
71. Липотропные и термогенные препараты (жиросжигающие комплексы).
72. Изотонические напитки.
73. Средства для суставов и связок.
74. Особенности детского питания.
75. Питание детей до 1 года.
76. Принципы организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет.
77. Организация питания детей дошкольного возраста.
78. Особенности питания детей в возрасте 7-17 лет.
79. Специализированные продукты для детского питания.
80. Особенности грудного вскармливания.
81. Основные пищевые вещества и их значение для детского организма.
82. Принципы кормления ребенка после выписки из родильного дома.
83. Особенности естественного вскармливания.
84. Характеристика продуктов прикорма.
85. Особенности смешанного и искусственного вскармливания.
86. Изменения пищеварительной системы после года.
87. Принципы организации рационального питания учащегося.
88. Характеристика смесей для искусственного вскармливания.
89. Понятия лечебного и диетического питания.
90. Задачи и принципы.
91. Реализация принципов механического, химического и термического щажения**.**
92. Свойства продуктов в лечебном питании.
93. Тактика диетотерапии. Использование принципов тренировок.
94. Использование сахарозаменителей и подсластителей.
95. Характеристика и назначение диет.

96. Характеристика диет №1,2.
97. Характеристика диеты №5,6.
98. Характеристика диеты №7.
99. Характеристика диеты №9,10.
100. Характеристика диеты №11,13.
101. Характеристика диеты №15.
102. Причины и симптомы при заболевании ожирение.
103. Рекомендуемые продукты при заболевании ожирение.
104. Основные требования к диетотерапии при ожирении.
105. Характеристика сахарного диабета.
106. Питание и режим при сахарном диабете.
107. Современные методы диагностики дисбактериоза кишечника.
108. Характеристика питания при дисбактериозе.
109. Фенилкетанурия, ее характеристика, причины и симптомы.
110. Рекомендации в питании при фенилкетанурии.
111. Особенности питания беременной женщины.
112. Характеристика питания беременной женщины в I триместр.
113. Характеристика питания беременной женщины в II триместр.

Перечень методических материалов

1. Османова Ю.В. Технология специальных продуктов [Электронный ресурс] : 5 к. оч. форма обуч. на 2016-2017 учеб. год] : конспект лекций [укрупненная группа 19.00.00 Промышлен. экология и биотехнологии, направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация обществен. питания, профиль Технологии в ресторан. хоз-ве, ФРГБ; ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2017.

2. Османова, Ю. В. Технология специальных продуктов : метод. указания для самостоятельной работ студентов направления подготовки 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2017.

3. Османова Ю.В. Технология специальных продуктов [Текст]: учеб. пособие для студентов 6 курса направления подгот. 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю.В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2017. ─ 251с.

4. Османова Ю.В. Технология специальных продуктов [Текст]: учеб. пособие для студентов 6 курса направления подгот. 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю.В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2018. ─ 219с.

5. Османова, Ю.В. Технология специальных продуктов : метод. указания для лабораторных работ студентов направления подготовки 19.04.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», оч. и заоч. форм обучения / Ю. В. Османова ; М-во образования и науки ДНР, ГОВПО "Донец. нац. ун-т экономики

и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2017.

6. Технология функциональных продуктов животного происхождения : Учебное пособие / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, С. В. Полянских [и др.] ; под редакцией Е. И. Мельникова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2015. — 180 c. — ISBN 978-5-00032-148-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/50649.html.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения.	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой