Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:12:58
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
"16" 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ

Укрупненная группа направлений подготовки: 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)

Образовательная программа высшего образования: – программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов (код, наименование)

Факультет: ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс: очная форма, 4 курс
заочная форма обучения, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Основы диетологии», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Османова Ю.В., канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от "24" 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Коцавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)
Протокол от "24" 02 2026 года № 7

ОДОБРЕНО
Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от "25" 03 2026 года № 8
Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Османова Ю.В., 2026 год
© Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

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
“_____”_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ

Укрупненная группа направлений подготовки	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	– программа бакалавриата
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения (код, наименование)
Профиль	Технология мяса и мясных продуктов (код, наименование)
Факультет	ресторанно-гостиничного бизнеса
Форма обучения, курс:	очная форма, 4 курс заочная форма обучения, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Основы диетологии», для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Османова Ю.В., канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
технологии и организации производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от "24" 02 2026 года № 26

Зав. кафедрой технологии и организации производства
продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ Антошина К.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО:
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ Кощавка И.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)
Протокол от "24" 02 2026 года № 7

ОДОБРЕНО
Учебно - методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от "25" 03 2026 года № 8
Председатель_____ Крылова Л.В.
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Османова Ю.В., 2026 год
© Федеральное государственное 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 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">Дисциплины (модули)
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="3">Профиль

Технология мяса и мясных продуктов</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 3</td><td>4-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>7-й</td><td>6-й</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 3/3
самостоятельной работы обучающегося – 6</td><td rowspan="14">Программа высшего образования
программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><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</td><td>Зачет</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 ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи 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 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.

Дисциплина базируется на знаниях дисциплин: «Физиология питания».
Изучается параллельно с «Пищевые и диетические добавки», «Нутрициология».
Является основополагающей для изучения дисциплин:
«Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии», Научно-исследовательская работа студента (НИР).

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 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-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1$_{ПК-2}$ Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2$_{ПК-2}$ Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3$_{ПК-2}$ Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике

В результате изучения 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 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	все го	в том числе					все го	в том числе				
		л[1]	п[2]	л	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	л	СР[4]	Пр[5]
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	12	2		1	9		13			1	12	
Тема 2. Индексы пищевой ценности	12	2		1	9		13			1	12	
Итого по смысловому модулю 1	**24**	**4**		**2**	**18**		**26**			**2**	**24**	
Смысловой модуль 2. Альтернативные виды питания												
Тема 3. Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание.	13	2		2	9		13	1			12	
Тема 4. Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения	13	2		2	9		13	1			12	

Тема 5. Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness	13	2		2	9		13	1			12	
Тема 6. Питание в период поста. Целебное голодание. Смузи-диета.	13	2		2	9		13	1			12	12
Итого по смысловому модулю 2	**52**	**8**		**8**	**36**		**52**	**4**			**48**	**48**
Смысловой модуль 3. Новые виды питания												
Тема 7. Интуитивное	15	2		2	11		13			1	12	
Тема 8. Био- и экопища	15,95	2		2	11,95		14,15			1	13,15	
Итого по смысловому модулю 3	**30,95**	**4**		**4**	**22,95**		**27,15**			**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**	**76.95**	**1,05**	**108**	**4**		**4**	**97,15**	**2,85**

Примечания:

1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк);
6. ИК- индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом;
10. Каттэк - контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

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

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии	1	1
2	Индексы пищевой ценности	1	1
3	Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое	2	-

	питание		
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 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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: 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 дисциплине на заочной форме обучения

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

- контрольная работа	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.

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**		**Сумма, балл**
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

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.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

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем.требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт.протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. 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.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриат 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

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