

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 01.06.2026 09:49:24  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9551e6034

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

05.12.2025 г.  
протокол № 4  
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

**Утверждена**  
Советом по учебно-методическим  
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель  Карх Д.А.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Технология и организация специальных видов питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Доцент, к.т.н.	
Лаврова Л.Ю.	

Екатеринбург  
2025 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>7</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>8</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>12</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>13</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>14</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

знакомство с научными и альтернативными теориями науки о питании, направлениями организации специальных видов питания по нормативной, справочной документации, материалам современной научной информации. Получение знаний по основам разработки и оценки качественной продукции и организации специальных видов питания.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (поуч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 9						
Экзамен, Контрольная работа	144	20	8	12	115	4

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации поведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработку технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>
---	---

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
<b>Семестр 9</b>		<b>135</b>					
Тема 1.	Тема 1. Введение в	25	1	2		22	
Тема 2.	Тема 2. Научные теории в области питания. (ПК-	25	2	2		21	
Тема 3.	Тема 3. Альтернативные теории питания. (ПК-1)	25	1	2		22	
Тема 4.	Тема 4. Характеристика специальных видов питания и основные	32	2	4		26	

Тема 5.	Тема 5. Лечебно-профилактическое илечебное питание. (ПК-1)	28	2	2		24	
---------	--	----	---	---	--	----	--

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерию оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-5	Творческие задания	Предлагается 10 творческих заданий.	5 баллов
Промежуточная аттестация (Приложение 5)			
9 семестр (Эк)	Экзаменационный билет	Экзаменационный билет включает в себя три вопроса: два теоретических и	50-100 баллов.

### ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Тема 1. Введение в дисциплину. (ПК-1) Цель, задачи и содержание дисциплины. Концепция государственной политики в области здорового питания населения. Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и социально-гигиенические основы организации питания. Современные нормативные акты.</p>
<p>Тема 2. Тема 2. Научные теории в области питания. (ПК-1) Теория сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Исторические особенности формирования научных теорий о питании, их характеристика, взаимосвязь и формирование принципов здорового питания. Концепция здорового питания и функциональные продукты питания. Нормативные документы. Общие требования к разработке ассортимента. Принципы и особенности технологии производства продукции функционального назначения.</p>
<p>Тема 3. Тема 3. Альтернативные теории питания. (ПК-1) Особенности, характеристики и взаимосвязь существующих альтернативных теорий питания: вегетарианство, раздельное питание, лечебное голодание, концепция предков, концепция «живой» энергии, индустриальное питание и пр.</p>
<p>Тема 4. Тема 4. Характеристика специальных видов питания и основные принципы их организации. (ПК-1) Особенности питания отдельных категорий населения: студентов, людей умственного труда, геродиетическое питание, людей тяжелого физического труда и пр.</p>
<p>Тема 5. Тема 5. Лечебно-профилактическое и лечебное питание. (ПК-1) Организация лечебно-профилактического питания. Научная концепция обоснования лечебно-профилактического питания. Особенности организации лечебно-профилактического питания при воздействии вредных факторов производственной и экологической среды. Рекомендуемые рационы лечебно-профилактического питания, их характеристика. Диетотерапия. Принципы лечебного питания. Современная система диет, ее характеристика.</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Тема 2. Научные теории в области питания. (ПК-1) Изучить порядок расчета интегрального и аминокислотного скоров блюда, изделия. Сравнить полученные значения с аминокислотным составом эталонного белка и с контрольным образцом. Определить лимитирующую аминокислоту в образцах. Дать оценку качества выбранных для исследования блюд.</p>
<p>Тема 3. Тема 3. Альтернативные теории питания. (ПК-1) Анализ вегетарианского рациона питания. Расчет содержания макро- и микронутриентов вегетарианского рациона и его энергетической ценности на соответствие установленным среднесуточным нормам потребления.</p>

Тема 4. Тема 4. Характеристика специальных видов питания и основные принципы их организации.(ПК-1)

Разработка ассортимента блюд, изделий с использованием функциональных пищевых добавок и нетрадиционного сырья. Оценка пищевой ценности, органолептических показателей. Разработка нормативной документации на новый ассортимент.

Тема 5. Тема 5. Лечебно-профилактическое и лечебное питание. (ПК-1)

Витаминизация и минерализация суточного рациона. Проанализировать положительное влияние витаминно-минерального комплекса на организм человека. Провести аналитический расчет витаминов и минеральных веществ в экспериментальном и контрольном образцах. Дать анализ и рекомендации по витаминизации и минерализации суточного рациона отдельных групп населения, в т.ч. работников промышленных предприятий.

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Тема 2. Научные теории в области питания. (ПК-1)

Теория сбалансированного питания Покровского. Теория адекватного питания Уголева. Их анализ, оценка, сравнение.

Тема 3. Тема 3. Альтернативные теории питания. (ПК-1)

Вегетарианство, раздельное питание, лечебное голодание, концепция предков, концепция «живой» энергии, индустриальное питание и пр. Их анализ, оценка, сравнение, рекомендации к использованию.

Тема 4. Тема 4. Характеристика специальных видов питания и основные принципы их организации.(ПК-1)

Особенности продовольственного обеспечения специальных видов питания (в дошкольных учреждениях, школах, в больницах, в детских домах, в домах интернатах для престарелых и инвалидов, профилакториях и пр.), рекомендуемые наборы продуктов.

Тема 5. Тема 5. Лечебно-профилактическое и лечебное питание. (ПК-1)

Рационы лечебно-профилактического питания. Диеты лечебного питания. Их характеристика, оценка, рекомендации к использованию.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
не предусмотрено

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Сайт библиотеки УрГЭУ**

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

2. Куткина М. Н., Барсукова Н. В., Елисеева С. А., Смоленцева А. А. Организация питания детей и подростков [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 332 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/284105>

3. Васюкова А.Т. Функциональное питание [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 239 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/2178360>

#### **Дополнительная литература:**

2. Лаврова Л. Ю. Специальные виды питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2017. - 131 - Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/17/p488936.pdf>

3. Лаврова Технология и организация специальных видов питания. Курс лекций. Тема 1. Введение в дисциплину (характеристика дисциплины, государственная политика в области здорового питания, действующие нормативные документы) [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 1 - Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x25-04/9.mp4>

4. Лаврова Технология и организация специальных видов питания. Курс лекций. Тема 2. Научные теории в области питания [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 1 - Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x25-04/24.mp4>

5. Лаврова Технология и организация специальных видов питания. Курс лекций. Тема 3. Характеристика специальных видов питания и основные принципы их организации (особенности питания людей умственного труда и творческих профессий; особенности питания людей тяжелого физического труда) [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2025. - 1 - Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x25-04/39.mp4>

### **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

#### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

### 7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Нормативная документация, справочная и методическая литература при организации специальных видов питания;
2. Основные принципы и постулаты теории сбалансированного питания;
3. Основные принципы и постулаты теории адекватного питания;
4. Альтернативные теории питания;
5. Методики оценки качества продукции по аминокислотному и интегральному скору;
6. Оценка качества продукции по пищевой, биологической и энергетической ценности;
7. Величина основного обмена (ВОО). Энергозатраты человека и их компенсация;
8. Калорийность рационов различных социальных групп;
9. Группы работников в зависимости от интенсивности труда;
10. Особенности питания людей умственного труда и тяжелого физического труда;
11. Физиологические потребности и функции основных пищевых веществ;
12. Физиологические потребности и функции микронутриентов;
13. Основные принципы и постулаты концепции здорового питания;
14. Особенности питания различных категорий населения: спортсменов, беременных женщин и кормящих матерей, людей пожилого и старческого возраста, школьников и учащейся молодежи;
15. Категории продуктов функционального назначения;
16. Современные направления новых технологий и нового ассортимента продукции для специальных видов питания;
17. Ассортимент и особенности технологии блюд для питания детей школьного возраста;
18. Ассортимент и особенности питания различных категорий населения;
19. Организация лечебно-профилактического питания. Рационы ЛПП;
20. Виды щажений при приготовлении блюд лечебного питания;
21. Лечебное питание, диетотерапия, принципы лечебного питания, система диет.
22. Ассортимент и особенности технологии блюд для питания детей дошкольного возраста
23. Физиологические потребности и функции углеводов
24. Физиологические потребности и функции пищевых волокон
25. Физиологические потребности и функции растительных жиров
26. Ассортимент и особенности питания взрослого населения
27. Ассортимент и особенности питания людей пенсионного возраста
28. Принципы создания функциональных продуктов
29. Нормативная документация, регламентирующая понятие функционального продукта
30. Лечебно-профилактическое питание.

7.3.2. Практические задания для самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний называется _____.	ПК-1
2		Питание поддерживает молекулярный состав организма и возмещает его пластические и _____ потребности.	ПК-1
3		Незаменимые пищевые вещества называются _____.	ПК-1
4		Академиком А.А. Покровским в середине прошлого века была разработана научная теория _____.	ПК-1
5		Пищевые волокна содержатся в продуктах _____ происхождения.	ПК-1
6		Холестерин содержится в продуктах _____ происхождения.	ПК-1
7		В 1958 г. академик А.М. Уголев открыл _____ пищеварение и описал его.	ПК-1
8		Концепция здорового питания сформулирована на основе теории _____.	ПК-1
9		Специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов называется _____.	ПК-1
10		Биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающие нормализующее действие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта называются _____.	ПК-1
11		Функциональные пищевые ингредиенты, представляющие собой комбинации пробиотиков и пребиотиков, оказывающие синергическое действие на физиологические функции и метаболические реакции организма человека, называются _____.	ПК-1
12		Технология низкотемпературного приготовления	ПК-1

		кулинарной продукции называется _____.	
13		На какой период составляется меню в детских образовательных учреждениях?	ПК-1
14		Сколько приемов пищи необходимо организовать для детей при круглосуточном пребывании их в учебном заведении (интернаты, кадетские корпуса и пр.)	ПК-1
15		Сколько существует групп активности у мужчин (группы населения, дифференцированные по уровню физической активности)?	ПК-1
16		Перечислить пять возрастно-половых групп для взрослого населения _____.	ПК-1
17		Дать возрастную периодизацию детского населения _____.	ПК-1
18		Суточная норма потребления какого микроэлемента у женщин выше, чем у мужчин?	ПК-1
19		К какой группе биологически активных веществ относятся миоинозит (инозит), L-карнитин, коэнзим Q10 (убихинон), липоевая кислота, оротовая кислота, карнозин, фенольные соединения и др.?	ПК-1
20		К какой группе активности относятся люди умственного труда и творческих профессий?	ПК-1
21		Для лиц, работающих в условиях Крайнего Севера, суточные энерготраты увеличиваются на _____ % и пропорционально должны возрастать потребности в белках, жирах и углеводах.	ПК-1
22		Коэффициент физической активности КФА = 2,2 соответствует _____ дифференцированной группе населения.	ПК-1
23		Специально подобранные рационы питания, направленные на предупреждение нарушений в организме, обусловленных воздействием вредных профессиональных факторов называется _____ питание.	ПК-1
24		В рационе № _____ ЛПП предусмотрено дополнительное введение пектина в количестве 2 г.	ПК-1
25		В каком рационе ЛПП максимально снижено содержание жира?	ПК-1
26		Работникам, занятым производством или переработкой антибиотиков, вместо свежего молока выдаются _____, обогащенные пробиотиками, или приготовленный на основе цельного молока колибактерин.	ПК-1
27		_____ воздействие пищи определяется ее объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки (варка, тушение, жарка и т.д.), качественным составом (наличием пищевых волокон, соединительной ткани и др.).	ПК-1
28		Перечислить существующие в лечебном питании методы щажения _____.	ПК-1
29		Название варианта стандартной диеты для людей, страдающих ожирением _____.	ПК-1

30		Название варианта стандартной диеты для людей с заболеванием почек _____.	ПК-1
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		Как называются научная теория о питании, которую разработал академик А.М. Уголев: а) оптимального питания; б) сбалансированного питания; в) здорового питания; г) вегетарианская диета; д) адекватного питания.	ПК-1
2		Идеальным считается питание, при котором: а) имеется оптимально сбалансированный витаминный состав; б) сбалансировано соотношение незаменимых аминокислот; в) поступление пищевых веществ максимально точно (по времени и составу) соответствует их расходу; г) оптимально соотношение витаминов и минеральных веществ; д) высокая пищевая и энергетическая ценность.	ПК-1
3		Оптимальное количество приемов пищи: а) четырехразовое; б) трехразовое; в) двухразовое; г) одноразовое.	ПК-1
4		Источником полноценного белка являются продукты: а) хлеб и хлебобулочные изделия; б) овощи и фрукты; в) растительные масла; г) мясо, рыба, молоко; д) все пищевые продукты содержат ценный белок.	ПК-1
5		Источником ПНЖК являются продукты: а) натуральные фруктовые соки; б) растительные масла; в) жирное мясо; г) травяные чаи; д) кондитерские изделия.	ПК-1
6		Энергетическая ценность рациона может быть рассчитана по формуле: а) $4Б + 9Ж + 2У_{гл.}$ ; б) $2ПВ + 4Б + 9Ж$ ; в) $4У_{гл.} + 9Ж + 4Б$ ; г) $6Ж + 2Б + 4У_{гл.} + 4ПВ$ ; д) $4Б + 9Ж + 4У_{гл.} + 2ПВ$ .	ПК-1
7		Прием пищи следует начинать с: а) овощного салата или закуски; б) основного мясного блюда и гарнира; в) супа; г) мучного кулинарного изделия; д) напитка.	ПК-1
8		До и после приема пищи не рекомендуется	ПК-1

		<p>физическая нагрузка в течение:</p> <p>а) 5 минут;</p> <p>б) от 30 минут до 1 часа;</p> <p>в) 2 часа;</p> <p>г) 5 часов;</p> <p>д) прием пищи не влияет на физическую нагрузку спортсмена (физкультурника).</p>	
9		<p>Какие из перечисленных веществ не относятся к функциональным пищевым ингредиентам:</p> <p>а) флавоноиды;</p> <p>б) пищевые волокна;</p> <p>в) жирорастворимые витамины;</p> <p>г) насыщенные жирные кислоты;</p> <p>д) ненасыщенные жирные кислоты.</p>	ПК-1
10		<p>В каком нормативном документе указаны суточные нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для беременных женщин и кормящих матерей:</p> <p>а) МР 2.3.1.0253-21;</p> <p>б) ГОСТ Р 54059–2010;</p> <p>в) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;</p> <p>г) Приказ Минздрава РФ N 330 от 5 августа 2003 г.</p> <p>д) ТР ТС 027/2012.</p>	ПК-1

**Приложение 6  
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДЕНЫ**  
на заседании кафедры  
технологии питания

**Методические указания по выполнению контрольной работы  
по дисциплине  
Технология и организация специальных видов питания**

## **Общие положения**

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний, продлению жизни, повышению работоспособности и создает условия для адекватной адаптации к окружающей среде. Поэтому дисциплина «Технология и организация специальных видов питания» является важной и необходимой для изучения студентами всех форм обучения.

Студенты заочного отделения изучают данную дисциплину на 3 курсе. Учебным планом предусмотрено выполнение самостоятельной контрольной работы.

Самостоятельная работа студентов – вид деятельности, при котором в условиях систематического уменьшения прямого контакта с преподавателем студентами выполняются учебные задания. При самостоятельном изучении дисциплины студентам необходимо ознакомиться с содержанием учебной дисциплины, планом практических занятий, видом и объемом самостоятельной работы, методическими указаниями к изучению дисциплины, ознакомиться с обязательной и дополнительной литературой, а также с вопросами для подготовки к экзамену.

Цель самостоятельной работы студентов – овладение методами получения новых знаний, приобретение навыков самостоятельного анализа социальных явлений и процессов, усиление научных основ практической деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов – это письменные работы, изучение литературы и практическая деятельность.

При изучении дисциплины «Технология и организация специальных видов питания» проводится письменная контрольная работа.

Изучение литературы включает:

– изучение необходимой нормативной документации;

- изучение базовой литературы: учебников и монографий;
- изучение дополнительной литературы: периодические издания, специализированные книги, практикумы;
- конспектирование изученных источников.

Следует отметить, что без конспектирования полноценное изучение литературы не возможно.

Практическая деятельность, как форма самостоятельной работы, включает в себя: подготовку и выступление с научными докладами на заседаниях научного кружка при кафедре; изготовление наглядных схем, диаграмм и т.п.; участие в международных и всероссийских конференциях, публикации научных статей в отраслевых журналах.

Отдельно следует выделить подготовку к экзамену, как особому виду самостоятельной работы. Основное его отличие от других видов изучения литературы в том, что студенты готовятся к экзамену по имеющейся программе и ищут в различных источниках ответы на конкретные вопросы. Т.е. источники не изучаются сплошным методом, а выборочно по оглавлению и ключевым терминам (которые можно найти в конце большинства учебников).

### **Требования к выполнению контрольной работы**

При выполнении контрольной работы рекомендуется придерживаться следующей методики: разобраться с вопросами варианта, изучить и обобщить соответствующий материал по учебникам, провести необходимые расчеты, оформить работу в письменном виде.

При изучении теоретического материала особое внимание следует уделять правовым основам, новым понятиям, терминам, определениям и их запоминанию. Рекомендуется внимательно разобрать приведенные в литературных источниках примеры, таблицы, графики, диаграммы, ответить на вопросы самоконтроля по разделам. Необходимо активно использовать нормативные документы, энциклопедические справочники и словари.

На титульном листе контрольной работы необходимо указать фамилию, имя, отчество, номер группы и номер варианта, название дисциплины, домашний адрес (при необходимости). Рядом с ФИО должна стоять подпись студента.

Контрольная работа должна быть грамотно написана и правильно оформлена в соответствии с Методическими указаниями «Структура и правила оформления текстовых документов» и показывать степень усвоения студентом разделов программы дисциплины, способность к анализу изучаемого материала, умение выделять основные положения и обобщать данные учебной литературы.

Ответы на вопросы должны быть исчерпывающими, конкретными. Категорически запрещается дословно или почти дословно переписывать текст учебника. В обязательном порядке следует делать ссылки на использованные источники литературы по тексту.

Контрольные работы составлены в 20 вариантах, каждый из которых содержит два вопроса. Вариант контрольной работы соответствует начальной букве фамилии студента (таблица 1).

Таблица 1 - Выбор варианта задания определяется начальной буквой фамилии студента

Начальная буква фамилии студента	№ варианта контрольной работы	Начальная буква фамилии студента	№ варианта контрольной работы
А, Ш	1	М	11
Б	2	Н	12
В, Щ	3	О, Э	13
Г	4	П	14
Д	5	Р	15
Е, Ж	6	С, Ю	16
З	7	Т	17
И, Я	8	У	18
К	9	Ф, Х	19
Л	10	Ц, Ч	20

Ответ на каждый вопрос следует начинать с новой страницы. В конце работы необходимо привести список использованных источников, составленный по установленным правилам (см. библиографический список). При наличии замечаний рецензента, студенту следует выполнить все его указания и доработать вопросы контрольной после основного текста. Если работа выполняется студентом повторно, обязательно следует указать это и приложить первую рецензию. Контрольная работа защищается студентом во время сессии.

Перечень необходимой для работы нормативной, основной и дополнительной литературы представлен в приложении 1.

По всем возникшим вопросам следует обращаться на кафедру «Технологии питания» УрГЭУ по адресу: 620001, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62 (ком. 124), тел. 8 (343) 221-26-72.

## **Варианты контрольных работ**

### **Вариант 1**

1. Реализация государственной политики в области здорового питания.
2. Незаменимые аминокислоты, классификация, физиологическая потребность и роль в питании человека. Расчет аминокислотного сора. Продукты питания сбалансированные по аминокислотному составу.

### **Вариант 2**

1. Основные принципы и постулаты теории сбалансированного питания.
2. Полиненасыщенные жирные кислоты, классификация, физиологическая потребность и роль в питании, их оптимальное соотношение. Продукты питания богатые ПНЖК.

### **Вариант 3**

1. Основные принципы и постулаты теории адекватного питания.

2. Пищевые волокна, физиологическая потребность и их роль в питании человека. Продукты питания богатые пищевыми волокнами.

#### **Вариант 4**

1. Альтернативные теории питания: вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови и т.д.
2. Значение углеводов в питании человека, их классификация, физиологическая потребность и источники.

#### **Вариант 5**

1. Научные принципы создания продуктов функционального назначения.
2. Оценка качества продукции по пищевой, биологической и энергетической ценности. Расчет интегрального сора.

#### **Вариант 6**

1. Особенности организации питания в санаторно-курортных учреждениях.
2. Значение витаминов в питании человека, их классификация, физиологическая потребность, источники поступления в организм.

#### **Вариант 7**

1. Особенности питания детей школьного возраста.
2. Значение минеральных веществ в питании человека, их классификация, физиологическая потребность, источники поступления в организм.

#### **Вариант 8**

1. Особенности питания студентов и учащейся молодежи.
2. Принципы парентерального и зондового питания.

#### **Вариант 9**

1. Особенности питания спортсменов.
2. Дать характеристику пищевой, биологической и энергетической ценности молока, мясу, рыбе, птице и продуктов из них.

#### **Вариант 10**

1. Особенности питания людей умственного труда и творческих профессий.

2. Организация витаминизации рационов на предприятиях общественного питания.

### **Вариант 11**

1. Особенности питания беременных женщин и кормящих матерей.
2. Организация диетического лечебного питания на промышленных предприятиях.

### **Вариант 12**

1. Особенности питания людей тяжелого физического труда.
2. Дать характеристику пищевой, биологической и энергетической ценности зерновым продуктам.

### **Вариант 13**

1. Особенности питания рабочих, занятых на производстве особо вредными и вредными условиями труда.
2. Значение воды в питании человека.

### **Вариант 14**

1. Особенности питания людей пожилого и старческого возраста.
2. Законы сбалансированного питания.

### **Вариант 15**

1. Физиологические основы составления пищевых рационов.
2. Особенности питания при болезнях почек и мочевыводящих путей.

### **Вариант 16**

1. Особенности питания детей от 3 до 6 лет.
2. Влияние кулинарной обработки (механической и тепловой) на сохранность белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ.

### **Вариант 17**

1. Лечебно-профилактическое питание: принципы, рационы, ассортимент блюд, особенности организации.
2. Последствия дефицита микронутриентов для здоровья человека.

### **Вариант 18**

1. Лечебное питание, диетотерапия, принципы лечебного питания, современная система диет.
2. Потребность человека в энергии. Энергозатраты организма. Факторы, влияющие на объем энергозатрат. Коэффициент физической активности. Группы работников в зависимости от интенсивности труда.

### **Вариант 19**

1. Особенности питания и ассортимент блюд при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.
2. Современные направления новых технологий и нового ассортимента продукции для специальных видов питания.

### **Вариант 20**

1. Особенности питания и ассортимент блюд при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
2. Биологически активные вещества (БАД): определение, роль и значение в питании, особенности использования в технологии приготовления блюд и изделий.

### *а) нормативная документация:*

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .
2. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
3. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
4. 005/2011 «О безопасности упаковки».
5. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
6. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
7. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
8. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
9. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
11. Письмо Роспотребнадзора «Об усилении надзора за производством и оборотом продукции нетрадиционного состава» от 27.12.2006 г. №0100/13930-06-32.
12. МР 2.3.1.1915-04 «Методические рекомендации. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ».
13. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.)
14. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

15. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
16. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
17. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
18. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
19. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
20. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
21. ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям».
22. ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».
23. ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания».
24. ГОСТ Р 54607.4-2015 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ».
25. ГОСТ Р 54607.5-2015 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира».

26. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» Зарегистрирован в Минюсте РФ 12 сентября 2003 г. Регистрационный N 5073.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания, 2002.

*б) основная литература*

Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 4-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2026. - 396 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-15237-1. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/584294> (дата обращения: ).

Нутрициология : учебник / Л. З. Тель, Е. Д. Даленов, А. А. Абдулдаева, И. Э. Коман. - Москва : Литтерра, 2025. - 543 с. - ISBN 978-5-4235-0469-4. - Текст : непосредственный.

Васюкова, А. Т. Функциональное питание : Учебник / А. Т. Васюкова. - 1-е изд. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2025. - 239 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020487-1. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=462938> (дата обращения: ).

Лаврова, Л. Ю. Технология и организация специальных видов питания. Курс лекций. Тема 1. Введение в дисциплину (характеристика дисциплины, государственная политика в области здорового питания, действующие нормативные документы) / Л. Ю. Лаврова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2025. - 1 видеофайл (15 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <https://libw.usue.ru/2x25-04/9.mp4> (дата обращения: 08.04.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Лаврова, Л. Ю. Технология и организация специальных видов питания. Курс лекций. Тема 2. Научные теории в области питания / Л. Ю. Лаврова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2025. - 1 видеофайл (15 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL:

<https://libw.usue.ru/2x25-04/24.mp4> (дата обращения: 08.04.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Лаврова, Л. Ю. Технология и организация специальных видов питания. Курс лекций. Тема 3. Характеристика специальных видов питания и основные принципы их организации (особенности питания людей умственного труда и творческих профессий; особенности питания людей тяжелого физического труда) / Л. Ю. Лаврова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2025. - 1 видеофайл (16 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <https://libw.usue.ru/2x25-04/39.mp4> (дата обращения: 08.04.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Полиевский, С. А. Питание спортсменов. Безопасность пищевых продуктов : учебник для вузов / С. А. Полиевский, Г. А. Ямалетдинова. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2025. - 122 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-12804-8. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/566641> (дата обращения: ).

Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова ; Линич Е. П., Быченкова В. В. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 180 с. - ISBN 978-5-507-47707-4. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/407753> (дата обращения: ).

Актуальные вопросы современной нутрициологии : курс лекций / В. М. Позняковский, Е. В. Коськина, Н. Г. Челнакова [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 452, [1]. - ISBN 978-5-98879-226-0. - Текст : непосредственный.

Куткина, М. Н. Организация питания детей и подростков : учебное пособие для вузов / Куткина М. Н., Барсукова Н. В., Елисеева С. А., Смоленцева А. А. ; Барсукова Н. В., Елисеева С. А., Смоленцева А. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 332 с. - ISBN 978-5-507-45083-1. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/284105> (дата обращения: ).

Харенко, Е. Н. Технология продуктов спортивного питания : учебное пособие для вузов / Харенко Е. Н., Юдина С. Б., Яричевская Н. Н. ; Харенко Е. Н., Яричевская Н. Н. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-507-46512-5. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/310244> (дата обращения: ).

Артемова, Е. Н. Бортовое питание / Артемова Е. Н., Власова К. В. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 188 с. - ISBN 978-5-8114-9126-1. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/187599> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

Ивахнюк, Г. К. Организация питания военнослужащих / Ивахнюк Г. К. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 452 с. - (Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств). - ISBN 978-5-8114-8933-6. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/221162> (дата обращения: ).

Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания / Линич Е. П., Сафонова Э. Э. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 220 с. - (Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств). - ISBN 978-5-8114-2577-8. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/209909> (дата обращения: ).

Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Харенко Е. Н., Яричевская Н. Н., Юдина С. Б. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 204 с. - (Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств). - ISBN 978-5-8114-3443-5. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/206219> (дата обращения: ).

Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания / Юдина С. Б. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 232 с. - (Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств). - ISBN 978-5-8114-2728-4. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/210050> (дата обращения: ).

Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания / Юдина С. Б. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 280 с. - (Книга из коллекции

Лань - Технологии пищевых производств). - ISBN 978-5-8114-2385-9. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/212735> (дата обращения: ).

Васюкова, А. Т. Методология специализированного питания и рационов на его основе : монография / А. Т. Васюкова, Д. А. Тихонов. - Москва : РУСАЙНС, 2024. - 140 с. - ISBN 978-5-466-03498-1. - Текст : непосредственный.

Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов : Учебное пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - 1-е изд. - Москва : Издательство "Магистр", 2022. - 320 с. - ISBN 978-5-9776-0199-3. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=444960> (дата обращения: ).

Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / Габдукаева Л. З., Китаевская Л. З. - Казань : КНИТУ, 2019. - 208 с. - ISBN 978-5-7882-2659-0. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/196071> (дата обращения: ).

Мишина, О. Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : Учебно-методическая литература / Волгоградский государственный аграрный университет. - Волгоград : ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - (ВО - Бакалавриат). - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007767> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

Лаврова, Л. Ю. Специальные виды питания : учебное пособие / Л. Ю. Лаврова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2017. - 131 с. - Текст : непосредственный. - URL: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/17/p488936.pdf> (дата обращения: ).

#### *в) дополнительная литература*

1. Технические условия на продукцию общественного питания;

2. Журнал «Питание и общество».
3. Журнал «Пиво и напитки».
4. Журнал «Пища, вкус и аромат».
5. Журнал «Пищевые ингредиенты и добавки».
6. Журнал «Пищевая промышленность».
7. Журнал «Рыба и морепродукты».
8. Журнал «Молочная промышленность».
9. Журнал «Вопросы питания» и др.